

Brätchügeli mit Trockenreis von JWW

Mengen für 44 Personen

4.4 kg Brätchügeli	fertig gekauft
550 g Butter	in der Pfanne schmelzen, Maizena zugeben und verrühren, mit Weisswein ablöschen. Rama und Gewürze dazugeben. Am Schluss die Brätchügeli dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.
176 g Maisstärke/Maizena	
4.4 dl Weisswein	
3.3 Liter Halbrahm	ich verwende Rama zum Kochen
4.4 g Muskatnuss	
4.4 g Pfeffer	
22 g Salz	
13.2 Stück Pepperoni	in Stäbchen schneiden und mit den Brätchügeli in die Sauce geben, 10 Min ziehen lassen.
440 g Rüepli	