

Nudeln mit Brätkügelli

von Florence Bühler

Mengen für 35 Personen

Quelle: TipTopf

4.2 kg Nudeln
10.5 Stück Zwiebeln
805 g Bratensauce
10.5 Liter Halbrahm
8.75 Liter Wasser
4.2 kg Brätkügelli

Wasser aufkochen und die Nudeln hinzufügen. Danach mit Wasser abschrecken und Butter dazumischen, damit es nicht klebt. Zwiebeln anbraten, Bratensaucenpulver beimischen und mit halb Rahm, halb Wasser ablöschen. In einer separaten Pfanne Brätkügelli anbraten und dann zur Sauce hinzufügen. 1TL Pulver = 0.5 dl Wasser, 0.5 dl Halbrahm