

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