Brätchchügeli an weisser Sauce von Thomas Helfenstein

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 3 Ausgabe 1987

Gewürze: Salz, Paprika

1.0 kg Brätchügeli	in Bratpfanne anbraten, beiseite Stellen
1.0 Stück Zwiebeln	Schneiden, dünsten und zu den Brätkügeli geben.
100 g Butter	schmelzen
50 g Weissmehl	5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigen Rühren dünsten.
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. 10-15 Min. Anschliessend Brätchügeli zugeben und mit Rahm oder Milch verfeinern.