

Brätchügeli an weisser Sauce von Thomas Helfenstein

Mengen für 13 Personen

Quelle: Tiptopf 3 Ausgabe 1987

Gewürze: Paprika, Salz

| | |
|------------------------------|---|
| 1.3 kg Brätchügeli | in Bratpfanne anbraten, beiseite Stellen |
| 1.3 Stück Zwiebeln | Schneiden, dünsten und zu den Brätchügeli geben. |
| 130 g Butter | schmelzen |
| 65 g Weissmehl | 5 Esslöffel beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten. |
| 1.3 Liter Bouillon (flüssig) | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. 10-15 Min. |

Anschliessend Brätchügeli zugeben und mit Rahm oder Milch verfeinern.