

Brätchügeli, Herdöpfelstock und Rüepli von JWW

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Brätchügeli	in der Bratpfanne anbraten auf einem Teller beiseite stellen
1.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden dünsten
100 g Butter	dazu geben schmelzen lassen
40 g Maisstärke/Maizena	dazu geben auf kleiner Stufe unter ständigem rühren dünsten
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen 10-15 Minuten köcheln lassen
2.0 g Pfeffer	würzen
4 cl Halbrahm	Sauce verfeinern
1.0 kg Rüepli	Rüepli schälen, rüsten in gleichmässige Stücke schneiden
1.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden
50 g Butter	Butter in einer Pfanne erwärmen Zwiebeln zugeben dämpfen Karotten dazugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten und unter Rühren dämpfen
1.0 dl Wasser	wenig Wasser ablöschen bis der Pfannenboden bedeckt ist
15 g Salz	würzen
3.0 g Zucker	würzen auf kleiner Stufe zugedeckt dämpfen Dämpfzeit 15-20 Minuten