# Nudeln mit Brätkügeli

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: TipTopf

| | |
|---|---|
| 1.2 kg | Nudeln |
| 3.0 Stück | Zwiebeln |
| 230 g | Bratensauce |
| 3.0 Liter | Halbrahm |
| 2.5 Liter | Wasser |
| 1.2 kg | Brätchügeli |

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 Brätkügeli anbraten und dann zur Sauce hinzufügen. 1TL Pulver = 0.5 dl Wasser, 0.5 dl Halbrahm