



Nudeln mit Brätkügelì

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 Brätkügelì

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