Pastetli mit Brätchügeli von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

20 Stück Pastetli	
1.0 kg Brätchügeli	
4.0 g Maisstärke/Maizena	g=TL
2.5 Stück Zitronen	
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 EL Butter	
7.5 g Fleischboullion	g=dl
5.0 dl Vollrahm	

Zwiebeln klein schneiden und in der warmen Butter andämpfen. Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln.

Von der Zitrone 1/2 Schale dazureiben. 2 EL Zitronensaft auspressen, mit Maizena verrühren, mit den Brätkügeli in die Sauce geben, ca. 5 Min. köcheln

Pastetli nach Angabe auf der Verpackung zubereiten. Petersilie fein schneiden, in die Sauce geben, in die Pastetli verteilen.