

## Brätkügeli mit feiner Sauce

(für 4 Personen)

Zutaten:           ca. 400g - 500g Brätkügeli  
                      1 kleine Zwiebel, fein gehackt  
                      (kann auch weggelassen werden)  
                      20 g Butter und 20 g Mehl  
                      1dl Weisswein  
                      3dl Gemüsebouillon  
                      1dl Rahm  
                      evtl. wenig Zitronensaft

Zubereitung:

Die Zwiebeln in der Butter andämpfen. Anschliessend das Mehl beigeben und gut unterrühren, kurz aufkochen lassen und mit Wein und Bouillon ablöschen. Die Sauce unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen, danach etwa 15 Minuten köcheln. Zum Schluss den Rahm beigeben und nach Belieben abschmecken.

Die Brätkügeli leicht braun anbraten und anschliessend zur Sauce dazugeben.

Dazu passen: Kartoffelstock, Nudeln, Reis