

## Brätkügeli an Currysauce (2 Personen)

300 gr Kalbsbrät  
½ Bund Schnittlauch, Fein geschnitten  
25 ml Crème fraîche  
1 EL Rosa Pfefferkörner, eingelegt, gehackt  
½ Zwiebel

5 dl Hühnerbouillon  
½ EL Butter  
1 EL Currypulver  
½ dl Weisswein  
2 EL Kokosflocken  
½ Apfel klein

### Zum Fertigstellen

½ dl Rahm  
½ EL Butter gehäuft, weich  
½ EL Mehl  
Salz  
Currypulver nach Belieben

## ZUBEREITUNG

1. Brät in eine Schüssel geben.
2. Schnittlauch, Creme Fraiche, Rosa Pfefferkörner begeben und gut mischen.
3. Bouillon aufkochen und die Brät Masse portionenweise kochen (zum Portionieren zwei Teelöffel nehmen).
4. Brätkügeli 4 Min. ziehen lassen und dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten.
6. Curry dazugeben und mitdünsten lassen.
7. Mit Weisswein ablöschen und ½ reduzieren lassen.
8. Bouillon, Kokosflocken und den geraffelten Apfel begeben, 10 Min. köcheln lassen.
9. Rahm begeben.
10. Butter und Mehl Gemisch portionenweise begeben bis sich die Sauce bindet.
11. Mit Salz und Curry abschmecken.
12. Jetzt die Brätkügeli zur Sauce begeben und nur noch warmhalten.
13. Mit Reis oder Teigwaren servieren.

## DAZU PASST

- Tagliatelle / Fettuccine (230 gr für 2 Personen)
- Reis

## LINK

<https://www.wildeisen.ch/rezepte/bratkugelchen-mit-rotem-pfeffer-an-currysauce>