

annemarie wildeisen's

KOCHEN

Jeden Tag geniessen.

Weitere Rezepte finden Sie unter

www.wildeisen.ch

Bratkügelchen mit rotem Pfeffer an Currysauce



Für 4–5 Personen

600 g Kalbsbrät
1 Bund Schnittlauch
50 ml Doppelrahm oder Crème fraîche
2 Esslöffel eingelegter roter Pfeffer
1 kleine Zwiebel
1 Liter Hühnerbouillon
1 Esslöffel Butter
1½–2 Esslöffel Currypulver
1 dl Weisswein
2 Esslöffel Kokosflocken
1 kleiner Apfel

Zum Fertigstellen:

1 dl Rahm
1 gehäufter Esslöffel weiche Butter
1 Esslöffel Mehl, Salz
nach Belieben Currypulver

1 Das Brat in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch mit einer Schere dazuschneiden. Den Doppelrahm oder die Crème fraîche beifügen. Die Pfefferkörner in ein Siebchen geben und kurz unter warmem Wasser spülen, dann hacken. Zum Brat geben und alles gut mischen.

2 Die Zwiebel schälen und fein hacken.

3 In einer mittleren Pfanne die Bouillon aufkochen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln, die man immer wieder in die heisse Bouillon taucht, portionenweise aus der Bratmasse kleine Klösschen abstechen und in die leicht kochende Flüssigkeit geben. Die Bratkügelchen 3–4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Beiseitestellen.

4 Die Bouillon absieben und 5 dl für die Zubereitung der Sauce beiseitestellen.

5 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Currypulver darüberstreuen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen.

6 Den abgemessenen Sud von den Bratkügelchen und die Kokosflocken beifügen. Den Apfel ungeschält an der Bircherraffel dazureiben. Die Sauce etwa 10 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen, dann durch ein feines Sieb giessen und die Rückstände gut auspressen.

7 Zum Fertigstellen die Currysauce in die Pfanne zurückgeben und den Rahm beifügen. Butter und Mehl mit einer Gabel gut verkneten und flockenweise in die leicht kochende Sauce geben; sie soll ganz leicht binden. Mit Salz und nach Belieben mit Curry abschmecken.

8 Die Bratkügelchen in die Sauce geben und nur noch gut heiss werden lassen.

Als Beilage passt Reis.

Pro Portion 27 g Eiweiss,
33 g Fett, 7 g Kohlenhydrate;
455 kKalorien oder 1905 kJoule

B.Siegenthaler AG, Lagerhausweg 30, CH-3018 Bern
Telefon 031 997 13 13 oder Telefax 031 997 13 19
www.siegenthaler-kuechen.ch

Siegenthaler AG

Küchen und Haushaltgeräte