



Bräthügeli an Currysauce

Bräthügeli kann man beim Metzger fertig kaufen, oder man macht sie selber und gibt ihnen den eigenen "Touch". Ich hab dem Kalbsbrät fein gehackte Petersilie und Zwiebeln zugegeben. Eingeweichtes Weissbrot und ein Ei machen das Brät etwas fester im Biss.

Angerichtet hab ich sie mit einer einfachen, milden Currysauce und dazu Reis mit Erbsen serviert. Einfache Alltagsküche!

Zutaten (2 Portionen)

200g	Kalbsbrät
1/2	kleine Zwiebel
1/2	Bund Petersilie
1	dünne Scheibe Weissbrot (Semmel)
1	kleines Ei
ev.	Paniermehl
2dl	Bouillon
1dl	Vollrahm
1/2Tl	mildes Currypulver
1/2Tl	Kurkuma
30g	Mehlbutter
etwas	Hartweizengriess (Semola di grano duro)
	Bratbutter
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Weissbrot in kleine Würfel schneiden und ca. 20 Minuten in etwas Wasser einweichen. Danach sehr gut ausdrücken und zum Brät geben.

Petersilie und Zwiebel fein hacken, am besten mit dem Wiegenschaber. In wenig Bratbutter nicht zu heiss für ca. 2-3 Minuten dünsten. Etwas abkühlen lassen und zum Brät geben.

Ei zum Brät geben und alles von Hand gut vermischen. Ist die Masse zu weich um Kugeln zu formen, kann man etwas Paniermehl zugeben.

Die Brätmasse für mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. Das Brät wird so wieder etwas fester und lässt sich leichter zu Kugeln formen.

Die Kugel lassen sich am besten mit nassen Händen formen, so klebt das Brät weniger an den Fingern. Danach hab ich die Kugeln mit etwas Grieß (Semola) bestäubt und nochmals gerollt, das gibt eine etwas festere Oberfläche.

Salzwasser aufkochen und die Kugeln hineinlegen. Das Wasser sollte dann nicht mehr kochen. Die Kugeln 10 Minuten ziehen lassen.

Mit einer Schaumkelle herausheben, etwas rütteln, damit überschüssiges Grieß und Brätfetzchen abfallen. Auf einen Teller geben und beiseite stellen.

Die Brätkügelchen können auf diese Weise auch vorbereitet werden und für 1 Tag im Kühlschrank gelagert werden.

Currysauce

Bouillon aufkochen, Curry und Kurkuma zugeben und 2-3 Minuten ziehen lassen. Vollrahm zugeben und unter Rühren 3 Minuten leicht köcheln. Mehlbutter portionenweise zugeben und mit dem Schwingbesen verrühren bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Sauce nach belieben abschmecken.

Mehlbutter: 15g Butter und 15g Mehl mit den Fingern verkneten. Das an die Butter gebundene Mehl verhindert die Knollenbildung bei der Zugabe zur Sauce.

Nach der Zugabe der Mehlbutter sollte die Sauce mindestens 10 Minuten leicht köcheln, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Während dieser Zeit können die Brätkügelchen zum aufwärmen bereits zugegeben werden.

Anrichten! Trockenreis passt ideal. Ich hab dem Reis noch ein paar Erbsen beigegeben.





Im Wasser vorgegarte Bräthügeli