



Brätchügeli mit Shiitake und Pancetta

Brätchügeli lassen sich mit vielen anderen Zutaten kombinieren und sind immer gut für ein ad-hoc-Gericht. Zum Beispiel so: Mit Brät aus Siedwürsten, die sind meist, nebst Salz und Pfeffer, mit Kümmel, Zwiebeln und Knoblauch gewürzt. Dazu Shiitake-Pilze, würziger Pancetta und Lauch. Geköchelt in einer Sauce aus Bouillon und Sauerrahm. Das passt auch gut als reichhaltige Pasta-Sauce.

Zutaten (2 Portionen)

1 Paar Siedwürste
40g Pancetta geschnitten
60g Shiitake
40g Lauch
1,5dl Hühnerbouillon
2El Sauerrahm
1/3Tl Maizena
Salz und Pfeffer
Bratbutter

80g Fettuccine pro Portion

Zubereitung

Pancetta zu schmalen Streifen schneiden. Lauch längs halbieren und zu ca. 5mm breiten Scheibchen schneiden. Shiitake zu groben Würfeln schneiden.

Holzspiesen oder Clips an den Enden Siedwürste abschneiden. Brät mit dem Rücken eines Messers aus Hülle stossen. Brätmasse mit einem Messer eher klein portionieren und mit nassen Finger zu Kugeln formen.

In einer Bratpfanne wenig (ca. 1Tl) Bratbutter schmelzen. Pancetta zugeben und unter

häufigem Wenden kurz bräteln bis das Fett glasig ist. Lauch und Pilze zugeben, leicht peffern und 8 bis 10 Minuten bräteln lassen. Dabei ab und zu wenden.

Buillon dazugießen, sobald die Bouillon köchelt, die Bratkügelchen zugeben. 5 Minuten ohne zu bewegen schmoren lassen, damit das Brät fest wird. Weitere 10 Minuten köcheln lassen und dabei ab und zu umrühren. Die Bouillon soll dabei bis auf einen kleinen Rest einkochen. Sauerrahm einrühren, Maizena zugeben und köcheln lassen bis die Sauce leicht bindet.

Nebenher die Fettuccine in Salzwasser gar kochen.

Fettuccine zu einem Nest anrichten und die Brätchügeli darauf geben.





