



## Brätchügeli-Topf mit Kartoffeln

Ein Eintopf nach "Grossmutter Art", das klingt nach währschafter Kost. Das ist der Brätchügeli-Topf zwar nur bedingt, aber er wird nach althergebrachter Methode mit Mehlbutter gebunden.

Kartoffelwürfel werden in Bouillon gegart und dabei wird auch die Mehlbutter zugegeben, da reicht die Kochzeit aus um den Mehlgeschmack verschwinden zu lassen und die Bouillon zu binden. Die Brätchügeli werden kurz angebraten und kommen erst gegen Schluss zum Eintopf.

### Zutaten (2Portionen)

250g	Kalbsbrät
300g	Kartoffeln festkochend
50g	Zwiebel
1	knappe Handvoll glatte Petersilie
7dl	Hühnerbouillon
15g	Mehl
15g	Tafelbutter
30g	Sauerrahm
	Pfeffer, Muskatnuss
	Bratbutter

### Zubereitung

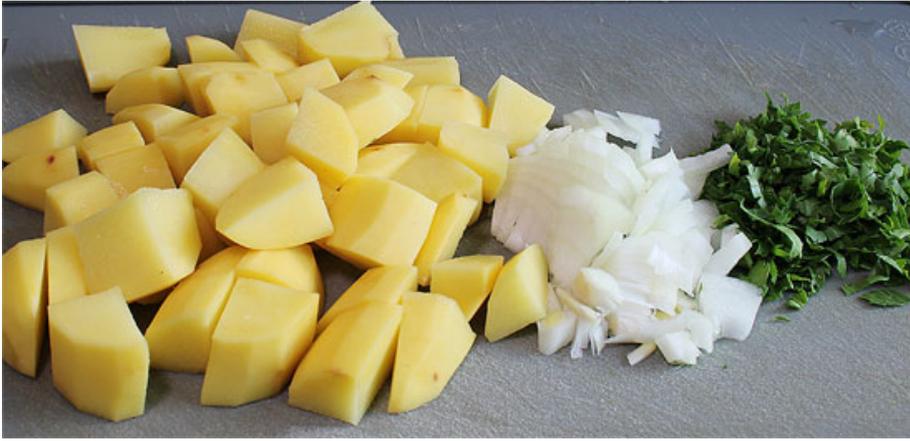
Kalbsbrät mit feuchten Händen zu knapp baumnussgrossen Kugeln formen.

Mehl und Tafelbutter miteinander verkneten.

Zwiebel grob hacken. Petersilie hacken. Kartoffeln zu Würfeln schneiden.

Zwiebeln in Bratbutter leicht glasig dünsten. Bouillon dazugießen und aufkochen. Kartoffeln und Petersilie zugeben (etwas Petersilie zur Dekoration beiseite stellen). Sobald die Bouillon wieder kocht, die Mehlbutter stückweise einrühren. Köcheln lassen bis die Kartoffeln knapp gar sind. Brätkügelchen kurz in Bratbutter anbraten und zu den Kartoffeln geben. Sauerrahm untarrühren, mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen.





*Mehlbutter*



