



Brätchügeli an weisser Sauce

Die weisse Sauce ist eine Béchamel aus Butter, Mehl, Milch und Gewürzen. Damit eine Béchamel gut und bekömmlich wird, muss sie mindestens 10 Minuten leicht köcheln, dabei verschwindet auch der Mehlgeschmack. Die Brätchügeli aus frischem Kalbsbrät werden vorab in heissem Wasser gegart, damit sie fest werden. Vor dem Vermischen mit der Sauce werden sie zusammen mit klein gewürfelter Peperoni leicht angebraten, das macht sie würziger und spendet dem sonst etwas bleichen Gericht ein etwas Farbe. Angerichtet auf Lumachine, den kurzen "Hörnli" mit grossem Querschnitt.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Kalbsbrät
40g	Peperoni
10g	Mehl
15g	Tafelbutter
1,5dl	Milch
1-2	Lorbeerblätter
1Tl	Zitronensaft
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
160g	Lumachine

Zubereitung

Wasser erhitzen und leicht köcheln lassen.

Mit zwei Kaffeelöffeln knapp baumnussgrosse Stücke vom Brät abstechen und zu kleinen Nuggets formen, die Löffel ab und zu mit kaltem Wasser abspülen, damit das Brät nicht anklebt.

Nuggets direkt ins heissen Wasser geben und 4-5 Minuten ziehen lassen. Grössere Mengen in Etappen garen. Brätchügeli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf einem Teller zwischenlagern.

Butter in einer Pfanne leicht aufschäumen lassen. Mehl zugeben und mit einem Schaumbesen gut verrühren, damit keine Klümpchen zurückbleiben. Milch zuerst langsam, dann schneller unter kräftigem Rühren zugiessen. Lorbeerblätter und Zitronensaft zugeben. Sauce 10-12 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskatnuss würzen. Béchamel ab und zu umrühren damit sie sich nicht am Boden festsetzt.

Peperoni zu kleinen Würfelchen schneiden und in Bratbutter ca. 6-7 Minuten dünsten. Würfelchen in der Pfanne beiseite schieben, Temperatur etwas erhöhen, die Brätchügeli zugeben und ringsum leicht anbraten.

Brätchügeli in die heisse Béchamel geben und 2-3 Minuten ziehen lassen.

Gegarte Lumacine auf einem heissen Teller anrichten und die Brätchügeli daraufgeben.







