



Curry-Brätkügeli

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

3 dl Wasser
½ TL Salz
150 g Reis
15 g Butter
1 EL Mehl
1 EL Curry
2 dl Milchwasser (halb Milch, halb Bouillon-Wasser)
250 g Brätkügeli
Salz, Pfeffer, Zucker
300 g Saisonobst, z.B. Äpfel, Birnen, Erdbeeren,
gerüstet in Scheiben



Und so wird's gemacht

Wasser und Salz aufkochen, Reis beifügen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln.

Butter schmelzen, Mehl und Curry unter ständigem Rühren dünsten. Milchwasser dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Brätkügeli dazugeben, bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln, gelegentlich umrühren, abschmecken.

Curry-Bratkügeli und Reis auf Tellern anrichten, mit Früchten garnieren.

 Meine Notizen