



Brätkügelchen an Trauben-Zimtsauce

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Brätkügelchen:

1 l Hühnerbouillon
einige Petersilienstängel
1 Stück abgeschälte Zitronenschale
250 g Kalbsbrät
1 EL Petersilie, gehackt

Sauce:

½ Zwiebel, fein gehackt
15 g Butter
1 EL Mehl
0,5 dl Weisswein oder Sud von den Brätkügelchen
1,5 dl Sud
1½ TL Honig
¼ - ½ TL Zimt
1 dl Saucenhalbrahm
150 g blaue Trauben, halbiert, evtl. entkernt
Salz, Pfeffer, Zitronensaft



Uns so wird's gemacht

Brätkügelchen: Bouillon, Petersilienstängel und Zitronenschale aufkochen. Brät mit Petersilie mischen, in einen Spritzsack ohne Tülle füllen, mit einer Schere kleine Portionen direkt in den Sud abschneiden. Brätkügelchen 5-8 Minuten köcheln lassen, herausnehmen, abtropfen lassen. Sud absieben, beiseite stellen*.

Sauce: Zwiebeln in der Butter andämpfen, Mehl beifügen, mitdünsten. Unter ständigem Rühren mit Wein und Sud oder nur Sud ablöschen und aufkochen. Honig, Zimt und Rahm beifügen, aufkochen.

Trauben und Brätkügelchen zugeben, erhitzen, abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

*Dazu passen Nudeln. Diese nach den Brätkügelchen im selben Wasser kochen, abgiessen, dabei den Sud auffangen. Nudeln zugedeckt warm stellen oder kurz vor dem Servieren in der Sauce erhitzen.

Meine Notizen: