

# Curry-Brätkügeli



## 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-Brätkügeli und Reis auf Tellern anrichten, mit Früchten garnieren.