

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Hackfleischbällchen - Bratchügeli

Gattung: Fleisch, Hack, Schweiz

600 g	Bratwurstbrät,	1	Essl. Mehl,
1/2	Zitrone (Saft und	1/2	Pack. Weißwein,
	-abgeriebene Schale		Salz,
1	Ei,		Pfeffer,
1	Essl. Butter,	3	Essl. Sahne

Bratwurstbrät mit Ei und Zitrone gut mischen.

Mit zwei Teelöffeln "Chügeli" formen und im heißen Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Butter und Mehl leicht rösten und mit Weißwein ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und soviel Sud beifügen, dass eine cremige Sauce entsteht.

Fünf Minuten köcheln lassen.

Mit Sahne verfeinern und die Chügeli in der Sauce etwas ziehen lassen.