

# Kalbsbrätkügel an Sauce

für 4 Personen

**Coop und Migros verkaufen so feine Brätkügel. Wenn man die mit der richtigen Sauce vermischt, erhält man ein wunderbares Alltagsgericht.**

600 g	Kalbsbrätkügel
50 g	Butter
1	kleine Zwiebel
50 g	Mehl
½ dl	Weisswein
5 dl	Milch <u>oder</u> ½ Milch ½ Bouillon
...	Salz, weisser Pfeffer, Aromat, Muskatnuss
1-2 EL	Essig
...	Kapern, Peterli, Schnittlauch

Die Zwiebel schälen und feinhacken.

Die Butter bei leicher Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebeln begeben. 5 Minuten dünsten lassen.

Das Mehl begeben und gut mit der Butter-Zwiebel-Mischung verrühren.

Die Hitze stark erhöhen und den Weisswein begeben. Unter Rühren ziemlich einkochen lassen, dann die Milch oder Milch-Bouillon-Mischung begeben.

Unter stetem Rühren aufkochen lassen. Wenn die Sauce zu dick sein sollte, Milch begeben. Dann die Hitze kleinstellen und die Sauce unter Rühren köcheln lassen. Am Schluss gut würzen und den Essig begeben. Nach Belieben Kapern und/oder gehackten Peterli und Schnittlauch in die Sauce schmeissen.

Die Brätkügel begeben und gut durchziehen lassen.

***Dazu passt: Kartoffelstock oder Reis.***