



Brätkügeli mit Bratensauce

von Zoe Spycher

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/braetkuegeli-mit-bratensauce>

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 kg Zwiebel

1.0 kg Rüebli

300 g Butter

1.7 kg Brätchügeli

5.0 dl Weisswein

1.0 kg Bratensauce

5.0 Portion Stocki

Zwiebel hacken. Karotten längs halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Bratbutter bzw. Öl erhitzen, Brätkügeli darin rundum goldbraun anbraten. Aus der Pfanne heben. Zwiebeln und Karotten im Bratsatz andünsten. Mit Wein bzw. alkoholfreiem Apfelwein und Bratensauce ablöschen. Brätkügeli zurück in die Sauce geben. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten bissfest sind. Inzwischen Kartoffelstock mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Mit Salz würzen. Brätkügeli mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kartoffelstock anrichten. Petersilie hacken und darüberstreuen.