

# Brätkügelchen mit rotem Pfeffer an Currysauce

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

600 g Kalbsbrät  
1 Bund Schnittlauch  
50 ml Doppelrahm, ersatzweise  
Crème fraîche  
2 Esslöffel Pfeffer, rot,  
eingelegt  
1 Zwiebel, klein  
1 l Hühnerbouillon  
1 Esslöffel Butter  
2 Esslöffel Currypulver  
1 dl Weisswein  
2 Esslöffel Kokosflocken  
1 Apfel, klein

## Zum Fertigstellen

1 dl Rahm  
1 Esslöffel Butter, gehäuft,  
weich  
1 Esslöffel Mehl  
Salz  
Currypulver, nach Belieben

## Info

Pro Portion  
27 g Eiweiss  
33 g Fett  
7 g Kohlenhydrate  
455 kKalorien  
1905 kJoule

## ZUBEREITUNG

Für 4–5 Personen

1 Das Brät in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch mit einer Schere dazuschneiden. Den Doppelrahm oder die Crème fraîche beifügen. Die Pfefferkörner in ein Siebchen geben und kurz unter warmem Wasser spülen, dann hacken. Zum Brät geben und alles gut mischen.

2 Die Zwiebel schälen und fein hacken.

3 In einer mittleren Pfanne die Bouillon aufkochen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln, die man immer wieder in die heisse Bouillon taucht, portionenweise aus der Brätmasse kleine Klösschen abstechen und in die leicht kochende Flüssigkeit geben. Die Brätkügelchen 3–4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Beiseitestellen.

4 Die Bouillon absieben und 5 dl für die Zubereitung der Sauce beiseitestellen.

5 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Currypulver darüberstreuen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen.

6 Den abgemessenen Sud von den Brätkügelchen und die Kokosflocken beifügen. Den Apfel ungeschält an der Bircherraffel dazureiben. Die Sauce etwa 10 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen, dann durch ein feines Sieb giessen und die Rückstände gut auspressen.

7 Zum Fertigstellen die Currysauce in die Pfanne zurückgeben und den Rahm beifügen. Butter und Mehl mit einer Gabel gut verkneten und flockenweise in die leicht kochende Sauce geben; sie soll ganz leicht binden. Mit Salz und nach Belieben mit Curry abschmecken.

8 Die Brätkügelchen in die Sauce geben und nur noch gut heiss werden lassen.

Als Beilage passt Reis.