



Brätkügelì Sahib

400 g Kalbsbrät	in eine Schüssel geben
1/2 Teelöffel Curry	
1 Bund Schnittlauch	geschnitten
2 Aepfel	in sehr kleine Würfel gehackt
100 g Schinken	in Tranchen gehackt
1 Ei	alles mit dem Brät gut mischen

Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Mit zwei nassen Teelöffeln Kügelchen formen, ringsum anbraten.

1/2 Teelöffel Curry darüber streuen, kurz mitbraten.

1 dl Weisswein dazugiessen; 1 Min. köcheln lassen

1 Esslöffel Bratensauce und 2dl Wasser mischen, nach und nach dazugiessen; 5 Min. köcheln lassen. 1 dl Kaffeerahm beigeben; alles nochmals erwärmen

