

Brät-Chügeli

(Familienrezept von Radio SRF 1-Hörerin Lisbeth Streiff aus Lanzenneunforn / TG)

Zutaten:

1 kg Kalbsbratwurst-Brät
 2 Weggli vom Vortag
 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
 3 Eigelb
 1 Eiweiss
 Peterli und nach Belieben andere Kräuter, alles fein gehackt
 Milch
 Weisswein
 Mehl
 etwas Butter
 Salz
 kräftige Fleischbrühe, selbstgemacht oder alternativ Bouillon-Würfel

Zubereitung:

Die Weggli in Stücke schneiden und in Milchwasser (halb Milch, halb Wasser) einlegen, bis sie ganz weich sind. Zwiebel, Peterli und andere Kräuter fein hacken und in etwas Butter andämpfen. Mit wenig Weisswein ablöschen.

Die eingeweichten Weggli gut ausdrücken und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die zerdrückten Weggli, die gut ausgekühlte Kräuter-Zwiebel-Mischung und das Brät in eine Schüssel geben. 3 Eigelb und 1 Eiweiss aufschlagen, dazu geben und alles zusammen mit wenig Mehl zu einer gleichmässigen Masse vermengen. Abschmecken und allenfalls noch etwas nachwürzen.

Mit einem Kaffeelöffel etwas Brät-Masse abstechen und jedes «Chügeli» einzeln in ein mit Mehl ausgestäubtes Glas mit rundem Boden geben. Das Glas «rund schwenken» (ähnlich wie man das mit einem Glas Cognac macht) bis das «Brät-Chügeli» schön rund ist.

Die «Brät-Chügeli» auf eine mit Mehl bestäubte Unterlage legen und die «Chügeli» dann in einer guten Fleischbrühe auf mittlerem Feuer ca. 40 Min. lang köcheln lassen. Anschliessend an einer mit etwas Weisswein und Zitronensaft verfeinerten Bechamel-Sauce servieren. Hübsch sehen die «Brät-Chügeli» aus, wenn sie in einem Reisring angerichtet werden.
