

## 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.

\*\*\*