**Brätkügeli an weisser Sauce, TT S. 116**

|  |  |
| --- | --- |
| Mise en place Brätkügeli:  C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8415.jpg | * Pfanne mit Wasser * Salz * Spritzsack * Schere * Schaumkelle * Esslöffel * Teller * 400 g Brät |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8428.jpg | 1 KL Salz in Pfanne geben. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8440.jpg | Wasser zugedeckt zum Sieden bringen. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8443.jpg | Brät mit Löffel in den Spritzsack füllen. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8444.jpg | Brät vorsichtig hinausdrücken und mit der Schere kleine Kügeli abschneiden. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8452.jpg | Das Brät kurz im Wasser ziehen lassen bis es an der Oberfläche schwimmt. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8458.jpg | Das Brät mit der Schaumkelle abschöpfen. |

|  |  |
| --- | --- |
| Mise en place Weisse Sauce  C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8457.jpg | * Waage * Litergefäss * Unbeschichtete Pfanne * Schwingbesen * 30 g Butter * Mehl * 4 dl Milch-Wasser * Salz * Pfeffer * Rahm * Zitronensaft |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8460.jpg | Die Butter auf kleiner Stufe schmelzen. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8461.jpg | Das Mehl hinzugeben. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8464.jpg | Das Mehl auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten.  Es sollten sich keine Klumpen bilden. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8465.jpg | Das Mehl dünsten bis es Blasen wirft. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8468.jpg | Mit Milch ablöschen und ständig rühren, damit sich keine Klumpen bilden. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8470.jpg | Die Sauce unter Rühren zum Kochen bringen.  Auf kleiner Stufe 10-20 Min. kochen lassen.  Von Zeit zu Zeit rühren. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8472.jpg | Die Sauce mit Pfeffer gut würzen. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8473.jpg | Wenig Salz hinzufügen. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8474.jpg | 1 EL Rahm beifügen. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8475.jpg | Wenig Zitronensaft beifügen. |
| C:\Users\Naoko\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_8476.jpg | Die Brätkügeli zugeben und das Ganze erwärmen.  Kochzeit 5-10 Min. |
|  | Nach Belieben garnieren.  E Guete! ☺ |