



Serviervorschlag

Tradition in feinsten Art

Luzerner Brätkügelli

Rezept für 4 Personen

4 Pastetlihöllen	1.5 dl Rahm
600 g Luzerner Brätkügelli	50 g Butter
100 g Champignon	2 EL Mehl
1 Zwiebel	Salz / Pfeffer
1 Bund Petersilie oder Schnittlauch	
3 dl Bouillon oder 1 dl Weisswein und 2 dl Bouillon	

Die Champignons gründlich reinigen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Petersilie und Schnittlauch ebenfalls fein schneiden. Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Champignons 5 Minuten mitdünsten. Das Mehl darüber streuen und gut mischen, mit Bouillon/Wein ablöschen. Den Rahm beigegeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brätkügelli hinzufügen und 20 Minuten unter ständigem Rühren auf kleiner Stufe kochen lassen. Die Kräuter beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Luzerner Brätkügelli sind erhältlich bei COOP, Manor, in unseren eigenen Verkaufsläden und in ausgesuchten Metzgereien.

