

Vegane Béchamelsauce mit **Bianca-Bratwurst**



Die 100 % pflanzliche Alternative.

Brätkügelchen sind ein beliebtes Fleischgericht. Vegetarisch gelingt dieses Rezept mit der Bianca-Bratwurst. Ein edles Vegi-Menü, das mit wenigen Zutaten einen vollen Geschmack bietet.

Vegi-Service AG, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach)

Tel.: +41 (0)71 470 04 04, Fax: +41 (0)71 470 04 39, www.vegi-service.ch, kontakt@vegi-service.ch

So wirts gemacht!

Zutaten für 2-3 Personen:

- 2 Bianca-Bratwürste, gewürfelt
- 1 mittlere Zwiebel, gehackt
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Dinkelmehl
- 3 dl Gemüsebouillon
- 1 Prise Muskat
- ½ TL Apfelessig
- ½ TL Salz
- Cayennepfeffer nach Belieben
- Petersilie zum Dekorieren



Zubereitung:

- Die gehackten Zwiebeln zusammen mit dem Öl in einer hohen Pfanne bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- Das Mehl in das heisse Öl einrühren und 1 Minute unter ständigem Rühren anschwitzen lassen.
- Die Gemüsebouillon nach Anleitung zubereiten und unter fleissigem Rühren zur Mehlsauce dazugeben.
- Die Sauce aufkochen und 1-2 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei die Sauce gelegentlich umrühren.
- Anschliessend das Gericht mit Muskat, Essig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- Nun die Sauce mit dem Pürierstab in der Pfanne pürieren, bis die Zwiebelstückchen nicht mehr sichtbar sind.
- Die gewürfelten Bianca-Bratwürste zur Sauce dazugeben. Das Ganze bei kleiner Hitze etwa 3 Minuten ziehen lassen.
- Das Gericht kurz vor dem Servieren mit fein geschnittener Petersilie dekorieren.

Dazu passen Reis oder Kartoffeln mit Rosenkohl und Tomaten.