

Reis mit Brätchügeli und einer Rahmsauce

Zutaten

Wildreis

Brätchügeli

Butter

Mehl

Halbrahm

Milch

Bouillon

Zubereitung

1. Wildreis kochen
2. Brätchügeli (kommen in die Sauce, wenn fertig)
3. Sauce:

Gutes Stück Butter anbraten

1 EL Mehl dazu, andünsten, immer rühren

1 dl Wasser & 1 dl Milch ablöschen

1 TL Bouillon dazu