

AG221-24_Do_Ab_Köttbullar-Sauce von Amine Arezki

Mengen für 30 Personen

| |
|------------------------------|
| 300 g Butter |
| 6.0 EL Mehl |
| 1.5 Liter Bouillon (flüssig) |
| 1.2 Liter Milch |
| 3 dl Rahm |
| 6.0 Stück Lorbeerblatt |
| 30 g Pfeffer |
| 3.0 TL Salz |
| 3.0 Stück Zitronen Saft |
| 6.0 Bund Petersilie, frische |
| 9 cl Sojasauce |

wälzen und in Butter von allen Seiten anbraten.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Bällchen aus der Pfanne nehmen und die Butter für die Sauce bräunen, das Mehl hinzugeben, kurz umrühren und mit der Brühe ablöschen. Milch und Sahne sowie die restlichen Gewürze hinzugeben und alles gut verrühren, köcheln lassen.

Die Bällchen in eine Ofenform setzen und mit der Sauce übergießen. Bällchen 20 Minuten im Ofen backen