AG221-24_Do_Ab_Köttbullar-Sauce von Amine Arezki

Mengen für 10 Personen

100 g Butter	
2.0 EL Mehl	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
4.0 dl Milch	
1.0 dl Rahm	
2.0 Stück Lorbeerblatt	
10 g Pfeffer	
* 5 g Salz	
1.0 Stück Zitronen	Saft
2.0 Bund Petersilie, frische	
3 cl Sojasauce	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

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 hinzuegeben, 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