



Béchamel von Angelo Birrer

Mengen für 20 Personen

100 g Mehl

2.0 Liter Bouillon (flüssig)

5.0 dl Vollrahm

Fett der Fleischbällchen und das Mehl in derselben Bratpfanne mittelbraun rösten. Mit Bouillon und Rahm ablöschen, aufkochen. Bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken. (Lieber später mehr Flüssigkeit, als zuerst alles rein)