

Carbonara Sauce (ohne Ei) von jere.schaerz@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Perfekt für ein Lager da die Sauce ohne Ei gemacht wird.

Quelle: Militärkochbuch

	3 cl Öl	
	100 g Zwiebel	gehackt
	10 g Knoblauchzehen	gehackt
	300 g Speck	in Streifen schneiden
	500 g Schinken	in Streifen schneiden
	1.5 Liter Milch	
	150 g Weisse Sauce	Pulver
	10 g Schnittlauch	geschnitten

1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Schinken dünsten, herausnehmen.

2 Milch aufkochen.

3 Veloute Pulver abbinden, mixen.

4 Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Schinken der Sauce begeben.

5 Aufkochen, 10 Minuten sieden lassen. Achtung Anbrenngefahr!

6 Falls die Sauce zu dick ist, mit Flüssigkeit verdünnen.

7 Schnittlauch verfeinern, abschmecken.