

Sauce Funghi Mélange mit Fleischkügelchen von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	schwach erhitzen
70 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren (Roux)
8.0 dl Milch	mit kalter Milch ablöschen
2.0 dl Vollrahm	dazurühren und zu einer knollenfreien Sauce verarbeiten. 30 min unter ständigem Rühren kochen
	parallel dazu die untenstehenden Zutaten verarbeiten.
4.0 cl Öl	
50 g Zwiebeln	schneiden und andünsten
200 g Pilze	dazugeben, mitdünsten
4.0 dl Weisswein	ablöschen, zugedeckt 3min dämpfen
	die (hoffentlich) helle Sauce von oben dazugeben
800 g Brätchügelchen	in die Sauce geben und ziehen lassen.