

Sauce Funghi Mélange mit Fleischkügelchen

von Moritz Kobel

Mengen für 90 Personen

4.5 dl Öl	schwach erhitzen
630 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren (Roux)
7.2 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
1.8 Liter Vollrahm	dazurühren und zu einer knollenfreien Sauce verarbeiten. 30 min unter ständigem Rühren kochen
	parallel dazu die untenstehenden Zutaten verarbeiten.
3.6 dl Öl	
450 g Zwiebeln	schneiden und andünsten
1.8 kg Pilze	dazugeben, mitdünsten
3.6 Liter Weisswein	ablöschen, zugedeckt 3min dämpfen
	die (hoffentlich) helle Sauce von oben dazugeben
7.2 kg Brätkügelchen	in die Sauce geben und ziehen lassen.