



FEINKOST-CENGIZ

Lauchbällchen mit Petersilie

Für 4 Portionen

500g Lauch
2El Olivenöl
5El Hühnerbrühe
20g Butter
20g Mehl
150ml Milch
1 Ei
Paniermehl zum Wenden
Öl zum frittieren
1 ½ El gehackte glatte
Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
(plus Gar- und Frittier Zeit)

-1 Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin etwa 5 Minuten dünsten. Die Hühnerbrühe angießen und alles 10-15 Minuten langsam schmoren.

-2 Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin goldgelb anschwitzen, anschließend die Milch unter Rühren angießen. Aufkochen und die Sauce etwa 10 Minuten kochen lassen.

-3 Den Lauch mit dem Sud zur Sauce geben, darunter mischen und abkühlen lassen. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen und in verquirltem Ei und in Paniermehl wenden.

-4 Das Frittier fett erhitzen und die Bällchen darin rundherum goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Feinkost Cengiz

Hauptstraße 29
72184 Eutingen im Gäu
Telefon: 07459/2647
Mobil: 015201451972
Fax: 07459/915177

Website:
www.Feinkost-Cengiz.de
E-Mail:
info@feinkost-cengiz.de

Die Experten die immer das richtige
für Sie haben

WIR BEGLEITEN SIE DURCH DEN GENUSS PUR