

## frittierte Lauchbällchen

### Zutaten:

500 g Lauch  
2 EL Öl  
3 EL Brühe  
20 g Butter  
20 g Mehl  
150 ml Milch  
1 Ei  
Paniermehl  
Frittieröl

### Zubereitung:

1. Lauch putzen, gründlich waschen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin ca. 5 Minuten dünsten.
2. Die Brühe angießen und alles ca. 10-15 Minuten langsam schmoren lassen.
3. Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin goldgelb anschwitzen, anschließend unter Rühren die Milch dazugeben. Aufkochen lassen und ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen.
4. Den Lauch mit dem Sud zur Soße geben, untermischen und abkühlen lassen.
5. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen. Diese erst in verquirltem Ei, dann in Paniermehl wenden.
6. Das Frittieröl in einem Topf erhitzen und die Bällchen dann darin rundherum goldbraun frittieren. Die fertigen Bällchen mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.