

# Speck-Soße

## Für 2 Personen

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butter
1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles gut verrühren, Speck zugeben und unter Rühren die Soße ca. 6 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Soße mischen. Die Sauerkrautküchle mit der Soße anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 10. Februar 2010