

## Pouletbällchen an Safransauce

Zubereitungsdauer: ca. 50 min.

### Zutaten für 4 Personen:

700 bis	rohe Pouletbällchen
800 g	(im Detailhandel erhältlich)
1	Schalotte, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
2 EL	Petersilie, fein gehackt
1 TL	kräftiger Senf
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Salz
	Pfeffer, Paprika

### Safransauce:

3 dl	Hühnerbouillon
3 dl	alkoholfreier Apfelwein
1 EL	Butter
¼ EL	Mehl
1 dl	Vollrahm
1 Briefchen	Safran
½	Lauchstängel, in Julienne geschnitten



## Zubereitung:

### Sauce:

Bouillon und Apfelwein aufkochen. Die fertig gekauften Pouletbällchen in die knapp siedende Flüssigkeit geben, 8-10 min. ziehen lassen. Abgiessen, Flüssigkeit auffangen, Pouletbällchen beiseite stellen. 4 dl Flüssigkeit abmessen.

### Schritt 1

Butter schmelzen. Mehl beifügen, andünsten. Sud unter Rühren dazugiessen und aufkochen. Rahm mit Safran verrühren, dazugeben, Lauch beifügen, 5 min köcheln. Pouletbällchen beifügen, heiss werden lassen.

### Schritt 2

Pouletbällchen mit Sauce im vorgewärmten Schüsselchen anrichten.

### Tipp

Dazu passen Nudeln, Kartoffelstock oder Reis.