

# Rezeptidee

## Kliesche Röllchen mit weiss Weinsauce

Hauptgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten | Zubereitung: 25 Minuten



### Zutaten

- 8 Kliesche Röllchen EPIC
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 entkernter Lauch, gehackt
- 1 dl Weißwein
- 1 dl Sahne
- 1 dl Fischbrühe

### Zubereitung

Die Röllchen in einer Mischung aus Fischfond und Weißwein pochieren. Halten Sie sie warm.

Die Zwiebel und den Lauch in etwas Butter anbraten. Mit der Mischung aus Fischfond und Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis sie ganz trocken sind.

Dann die Sahne hinzufügen und eindicken lassen.

Die Brötchen mit der Sauce servieren und mit Schnittlauch garnieren.



**MSC Kliesche Röllchen**  
**Artikel Kode= MSC FYFM4,5**

40-60 G/St  
Bulk, Karton 4,5Kg