



Köttbular mit Stocki und Bohnen von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

1.75 kg Fleischbälle	1.75 Pack Köttbular (Prix Garantie 750g)
400 g Bratensauce	fertige Bratensauce oder selber Sauce machen.
10 Portion Stocki	Stocki gemäss Packung herstellen.
2.0 EL Öl	in Pfanne geben
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, zugeben
1.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden, zugen
1.0 kg Bohnen	Zugeben, wüzen Dill oder Bohnenkraut dazugeben und mit wenig Wasser ablöschen. Kochzeit 50-70 Min