

# KÖNIGSMÅHL

in der Rasselbande, anlässlich der dänischen Kulturwoche.

## Bøller i Karry

Rezept für 5-6 Personen

ca. 1 kg gemischtes Rinderhack

Hackfleisch würzen (Salz, Pfeffer) + 1 Ei

Kleine königliche Bøller (Klößchen) formen, ca. 2 cm

Bøller in Brühe einmal aufkochen, ca. 8-10 min. ziehen lassen

Mehlschwitze für die Soße anrühren, mit Brühe und Milch aufgießen

eindicken lassen, nicht zu dünn

mit Salz und Pfeffer nachwürzen

ca. 2 Teelöffel Karry (Curry) in 2 Löffel Wasser anrühren

und dieses unter die Soße ziehen

mit etwas Zucker abschmecken

Bøller in die Soße geben

das Gericht mit Reis servieren

Als Getränke wurden edler Traubensaft aus roten und weißen Trauben gereicht.

Zum Nachtisch gab es

Is (Eis) in den Farben des Dannebrog (dänische Flagge)