

Bechamel-Soße

Zutaten:

20g Butter

30g Farine / Mehl Farine

ca. 500 g Milch

Salz

Pfeffer

Muskat

Herstellung:

Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren. *Kurz* anschwitzen, nicht anrösten, sodass eine gelbe, homogene Masse entsteht.

Nun unter ständigem Rühren nach und nach die Milch angießen, bis eine cremige, nicht zu feste Sauce entsteht. Die Sauce mind. 2 min wallend unter weiterem ständigem Rühren kochen lassen. Durch das Kochen verschwindet der Stärkegeschmack.

Sollte die Bindung zu fest werden, kann jederzeit mit zusätzlicher Milchzugabe die Konsistenz der Sauce angepasst werden.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.