



Bechamelsoße leicht gemacht

Frag-Mutti.de

Für diese einfache Bechamelsoße brauchst du:

Butter

Mehl

Milch

Zitronensaft

Gewürze (weißer Pfeffer, Salz, Muskat)

Zubereitung:

2-3 EL Butter in einer Pfanne oder Topf erhitzen, 2-3 EL Mehl dazugeben (Augenmaß gefordert, selbst einschätzen).

[Ein ungefähren Ausgleich zwischen Butter und Mehl finden]

Das Gemisch anschwitzen, bis es leicht bräunlich wird.

Anschließend mit Milch (peu a peu) dazugeben. 100-200 ml sind durchaus ausreichend, sollte die Sauce dennoch zu fest sein, mit Milch weiterhin verdünnen. Wenn die richtige Konsistenz gefunden ist, dann mit Zitronensaft und o. g. Gewürzen abschmecken.

Sauce leicht andicken lassen und fertig ist die Béchamelsoße .

Selbstgemacht in ca. 5-10 Minuten.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.