

Béchamel Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

60 g Butter
60 g Mehl
5-6 dl Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss



Zubereitung:

Die Butter schmelzen. Das Mehl dazufügen und rühren. Das Gemisch darf auf keinen Fall braun werden. Nun fügt man die Milch hinzu und lässt alles ein paar Minuten köcheln. Achtung: Knollenbildung muss unbedingt verhindert werden. Ein Teil der Milch kann auch durch Rahm ersetzt werden.

Tipp:

Fügt man geriebenen Käse dazu, erhält man eine Sauce Mornais.