



Sauce Bechamel

Homepagerezepte

Portionen 1 Liter

ZUTATEN

50 g Butter

4 El Zwiebelwürfel, fein

50 g Mehl

1,2 L Milch

Salz, Pfeffer, weiss

1 Kl Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und fein würfeln und in Butter andünsten

Mehl begeben und kurz mitschwitzen

Mehlschwitze erkalten lassen

Milch aufkochen und mit der Mehlschwitze verrühren
(oder kalte Milch auf die heisse Mehlschwitze geben)

unter rühren aufkochen

Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt begeben

etwa 15-20 Minuten leicht kochen lassen

Durch ein feines Spitz- oder Drahtsieb passieren

Die Bechamel ist eine Grundsoße die durch zugäbe von Zutaten wie Senf, Kapern, Kräuter u.s.w. verändert werden kann