

Bechamelsauce-Grundrezept

Eine leckere Bechamelsauce passt zu vielen Gerichten. Mit diesem Grundrezept gelingt die Sauce in relativ kurzer Zeit. Ein tolles Rezept, das punktet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Foto: Michael Newman

Zutaten

2 EL	Butter
40 g	Mehl
400 ml	Milch (kalte)
200 ml	Schlagobers
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Für das **Grundrezept der Bechamelsauce** zuerst Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Das Mehl darin anschwitzen. Kalte Milch und Schlagobers zugießen und mit einem Schneebesen kräftig umrühren.

2. Das Lorbeerblatt mit in die Sauce geben, 5 Minuten köcheln lassen und dabei immer wieder kräftig mit einem Schneebesen umrühren. Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Tipp

Das Grundrezept für eine leckere Bechamelsauce kann je nach Belieben verfeinert werden. Sie passt gut zu Gemüse und Fleisch, eignet sich aber auch hervorragend für Aufläufe.