

## 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	<a href="#">Butter</a>
40 g	Mehl
400 ml	Milch (kalte)
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
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.