

Bechamelsauce

Die Bechamelsauce ist eine vielseitig verwendete Grundsauce aus Butter, Milch und Mehl. Das Rezept gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

50 g	Mehl
50 g	Butter
1 Stk.	Lorbeerblatt
500 ml	Milch
1 Prise	Muskatnuss
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

1. Für die **Bechamelsauce** bereitest du zuerst eine Einbrenn vor. In einem Topf lässt du das Mehl mit der [Butter](#) und dem Lorbeerblatt bei leichter Hitze anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Jetzt wenig Milch einrühren, bis eine glatte Konsistenz entsteht. Nun fügst du nach und nach die restliche Milch hinzu und rührst sie mit einem Schneebesen in die Einbrenn ein. Koche die Mischung unter ständigem Rühren für 5 bis 10 Minuten, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Verringere dabei die Hitze. Entferne das Lorbeerblatt und würze die Sauce nach Belieben mit Salz, weißen Pfeffer und einer Prise Muskat.

Tipp

Die Bechamelsauce je nach Geschmack und Belieben mit gemischten Kräutern und Gewürze verfeinern.