Bechamel-Sauce

Saucen&Marinaden » Saucen

Zutaten (2 Personen)

» 1 Zwiebel(n)
» 1 Möhre(n)
» 1 kl. Sellerie
» 50g Schlagsahne
» 200ml Wasser
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 Prise Muskat
» 21/2EL Butter/Margarine
» 21/2EL Mehl

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung:

- Zwiebel schälen und würfeln
- Möhren und Sellerie putzen und würfeln
- Sahne mit dem Wasser mischen

Fertigstellung:

- Sahnemischung und Gemüse aufkochen
- Lorbeer, Muskat und Salz zufügen
- vom Herd nehmen, abdecken
- 30min ziehen lassen
- durch ein Sieb abgießen, Gemüsewürfel aufheben
- Mehlschwitze anrühren
- mit Gemüsewasser ablöschen
- Sauce etwas einkochen
- nach Belieben mit Gemüsewürfeln verfeinern

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 20

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke