

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

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

Rezept-Foto



angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 20

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