

Béchame-Sauce

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
50	g	Bauchspeck
1		Zwiebel
1	Zehe	Knoblauch
50	g	Butter
50	g	Weizenmehl T405
350	g	Fleisch-/Gemüsebrühe
350	g	Milch/Sahne
50	g	Parmesan
		Lorbeerblatt
		Zitronensaft/Weißweinessig
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Portionen: 6

Zubereitung

Zwiebel würfeln und zusammen mit dem Bauchspeck in der Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Weizenmehl einstreuen und hellgelb anbraten. Nach und nach unter ständigem Rühren Brühe und Milch angießen; dabei darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Unter ständigem Rühren aufkochen, Lorbeerblatt hinzufügen und 20 bis 25 Minuten bei milder Hitze schwach köcheln lassen. Geriebenen Parmesan unterheben. Mit Zitronensaft/Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Klassiker

From:
<https://www.matthias.moorkamp.info/> - Swap Space

Permanent link:
<https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:saucen:bechamel-sauce?rev=1697605380>

Last update: **2023/10/18 07:03**

