Béchamel-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	Mich/Sahne
		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.

Mit Zitronensaft/Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Hinweise

Bei Verwendung für eine Lasagne kurz vor dem Abschmecken zusätzlich 50 g geriebenen Parmesan unterrühren.

Klassiker

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:saucen_und_toppings:bechamel-sauce

Last update: **2025/11/09 20:54**