

SAUCE BÉCHAMEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 40 g Mehl
- 40 g Butter
- 1/2 l Milch
- Muskatnuss
- Pfeffer weiß
- Salz

Zubereitung:

Butter in einem Topf zergehen lassen. Mehl einrühren, kurz mitrösten - nicht braun werden lassen. Mit Milch aufgießen, mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze aufkochen lassen bis die Béchamel cremig ist.