

Bechamelsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Mehl, 500-600 ml Milch, Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss.

Die Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl unter regelmäßigem Rühren hineinsieben und die Milch zügig nach und nach untermischen. Vorsichtig und unter häufigem Rühren aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: Sehr lecker schmeckt es auch, wenn eine seeeehr fein gehackte Zwiebel bzw. Schalotte in der Butter angeschwitzt wird!