

Grundrezept Béchamelsauce

Sie ist ein echter Klassiker und toppt viele pikante Aufläufe. Egal ob Lasagne, Fischauflauf oder Kartoffelgratin, die cremige Sauce verfeinert sie alle.

6 EL	Butter
6 EL	Mehl
750 ml	Milch
Salz	
Pfeffer	
frisch geriebene Muskatnuss	

Zubereitung

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl darüberstäuben und bei schwacher Hitze 2-3 Min. anschwitzen, aber nicht bräunen. Dabei beständig mit dem Schneebesen rühren.

Nach und nach die Milch zugießen. Dabei kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Sauce offen bei schwacher Hitze 8-10 Min. ganz leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Sollten immer noch hartnäckige Klümpchen vorhanden sein, die Sauce am besten kurz mit dem Pürierstab durchschlagen.