



## **Béchamelsauce**

Für 1 Liter Sauce:

70g Butter

70g Mehl

1l Milch

geriebene Muskatnuss

1 paar Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer

Während des gesamten Kochvorgangs (ca 25 Minuten) permanent mit dem Schneebesen alles verrühren, damit das Mehl nicht am Topfboden kleben bleibt und anbrennt!!

Als Erstes die Butter in einem mittelgroßen Topf zum Schmelzen bringen aber nicht zu heiß, denn sie soll sich nicht braun verfärben, dann das Mehl unter kräftigem Rühren dazugeben. Butter und Mehl müssen sich gut vermischen bis sich am Topfboden die Kombination weiß färbt.

Nun langsam unter weiterem Rühren bei ausgeschalteter Herdplatte die Milch dazugeben. Die Milch nicht zuviel auf einmal einrühren, sonst gibt es Klumpen!

Wenn alle Milch im Topf ist, den Herd wieder einschalten und weiterrühren.

Die Milch soll nun aufkochen aber keinesfalls überkochen.

Nun die geriebene Muskatnuss, die Gewürznelken, das Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazugeben und abschmecken. Nachdem die Milch kurz gekocht hat, die Hitze runterschalten sodass die Sauce, unter weiterem Rühren nur noch köchelt. Das Rühren muss weiterhin verhindern dass sich die Sauce am Topfboden ansetzt und außerdem bewirkt das Rühren dass der Mehlgeschmack verschwindet.

Nun sollte die Sauce abbinden und eine sämige Konsistenz bekommen.

Zum Schluss die fertige Sauce durch ein Sieb gießen, damit Mehklümpchen, das Lorbeerblatt und die Gewürznelken abgesiebt werden.