

Senf-Soße

Für 4 Personen

35 g Butter	25 g Mehl	2 EL Senf , mittelscharf
375 ml Gemüsebrühe	250 ml Milch	3 EL öl
1 Prise Zucker	0,5 Bund Petersilie, glatt	Salz
Pfeffer, schwarz		

Für die Soße 25 Gramm Butter schmelzen und das Mehl darin unter Rühren etwa eine Minute anschwitzen. Je 250 Milliliter Brühe und Milch unter ständigem Rühren hinzufügen, das Ganze aufkochen lassen und den Senf unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen.

Horst Lichter am 09. Januar 2010