

Béchamel-Soße

Für 2 Personen:

15 g Weizenmehl (405)	30 g Butter	250 ml Milch
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Muskat

Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen, bis das Wasser verdunstet ist und kleine Bläschen entstanden sind. Mehl zugeben und unter Rühren blond anschwitzen.

Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazugießen. Sobald die gesamte Milch im Topf ist, einmal kräftig durchrühren und aufkochen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffermix abschmecken. Die Béchamel bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren für ca. 10 - 15 Minuten köcheln.

Sollte die Béchamel zu dickflüssig sein, kann diese mit etwas Milch verdünnt werden. Die Béchamel noch einmal kräftig durchrühren und noch mal aufkochen lassen.

Steffen Henssler am 09. März 2023