Béchamel Sauce
Sauce béchamel

Dies ist eine klassische Sauce zu Gemüsen und Gratins.

Herkunft: Frankreich
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 500 ml

2 EL Butter
2 EL Weizenmehl
375 ml Milch
125 ml Sahne
1 TL Salz
1 Msp Pfeffer weiß
1 Prise Muskatnuss

Vorbereitung

Die Milch in einem Topf erhitzen, nicht kochen.

Zubereitung

Die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl hineinsieben, dabei stets weiterrühren. Wenn das Mehl eine hellbraune Farbe angenommen hat, die heiße Milch zugießen und unter Rühren weitere 10 Minuten köcheln lassen. Nun die Sauce mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

© 2026 coquina.de