

Béchamelsoße

Die klassische Grundsoße für viele Gerichte.

Béchamel-Soße kann man sehr vielseitig verwenden. Ein wahrer Klassiker ist hier die Lasagne Bolognese. Die Soße ist ein wahrer Allrounder. Nicht nur in der italienischen Küche, findet die Béchamel-Soße ihre Heimat. Sie ist jedoch etwas anspruchsvoll in ihrer Zubereitung. Hier braucht Ihr eine gehörige Portion Geduld.

Zutaten

- 50 g Butter
- 60 g Mehl
- 600 ml Milch
- 40 g Zwiebel
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitung

- Zwiebeln feinschneiden und in Butter andünsten. Mehl begeben und kurz mitschwitzen. Die Mehlschwitze (oder Roux) erkalten lassen.
- Milch aufkochen und dem Roux beirühren. Unter Rühren aufkochen und etwa 30 Minuten leicht kochen lassen. Durch ein feines Drahtsieb passieren. Beachten: je nach Verwendung muss der Roux-Anteil erhöht werden.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/bechamelsosse/>