

Bechamelsauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 ml Milch (lauwarm)
- 40 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- Muskat (eine Messerspitze)



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Milch mit dem Lorbeerblatt in einen Topf und erwärme sie etwas.
2. Schmelz die Butter in einem zweiten Topf, gib das Mehl hinein und schwitze es unter Rühren kurz an. Es soll nicht braun werden.
3. Nimm das Lorbeerblatt aus der Milch. Gieße sie zur Mehlschwitze und rühre dabei beständig um.

Lass die Bechamelsauce köcheln, bis sie eindickt. Das leichte Kochen ist wichtig, damit die Sauce ihren mehligem Geschmack verliert. Rühre dabei beständig mit dem Schneebesen um.

4. Schmecke die Sauce zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig ab.

Durch die einfachen, neutralen Zutaten der Bechamelsauce kann mit zusätzlichen Gewürzen und Kräutern ein mehrschichtiger Geschmack kreiert werden. Ich gebe deshalb gerne ein Lorbeerblatt in die Milch, das der Sauce eine leicht bittere und würzige Note verleiht.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

