

Béchamel-Sauce von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Mehlschwitze herstellen, Milch dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Würzen und gespickte Zwiebel beifügen, ca. 30 Minuten auskochen.

60 g Butter	in der Pfanne schmelzen.
80 g Mehl	dazugeben und schwitzen lassen.
1.0 Liter Milch	dazugeben und unter Rühren aufkochen.
1.0 Stück Zwiebeln	halbieren und mit Lorbeer und Nelke spicken. dazugeben. Feuer reduzieren, langsamiterrühren.
1.0 Stück Lorbeerblatt	
6.0 Stück Nelken	
3.0 Prise Salz	
2.0 g Pfeffer	
1.0 g Muskatnuss	