

Helle Grundsoße
ohne Mehlschwitze

Zutaten:

3/8 Liter Flüssigkeit
Wasser Brühe oder
Milch
2EL Speisestärke
1/8 Liter Milch
Salz Gewürze
25g Fett

Zubereitung:

Flüssigkeit ankochen mit der kalten Milch verrühren Speisestärke Binden und quellen lassen 1/2 Minute .Salz und Gewürze die der Art der Soße entsprechen hineingeben und zuletzt das Fett unterrühren.