

Helle Grundsoße Mit Mehlschwitze

Zutaten

30g Fett
40g Mehl
½ Liter
Flüssigkeit Wasser, Brühe oder Milch

Zubereitung:

Fett erhitzen Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren Durchschwitzen , ohne das es Farbe annimmt. Mit kalter oder Warmer Flüssigkeit unter Rühren ablöschen. Wichtig: immer Nur wenig Flüssigkeit und so lange rühren , bis die Masse glatt Ist .erst dann wieder Flüssigkeit hinzugeben , da sonst leicht Klümpchen entstehen. Die Soße aufkochen und 10 Minuten Quellen lassen.

Sollen Zwiebelwürfel zugegeben werden diese vor dem Mehl In das Fett geben und nur hellgelb dünsten.