



Sauce

Béchamelsauce (Madame Maigret)

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

50 gr.	Zwiebeln, fein gehackt
50 gr.	Karotten, klein gewürfelt
1	kleiner Selleriestengel in feine Streifen schneiden
1	Lauchstengel (weisser Teil) ein feine Streifen schneiden
60 gr.	Butter
30 gr.	Mehl
7.5 dl	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Butter, Zwiebeln

In einer Pfanne mit dickem Boden mit der Hälfte des Butters Zwiebeln glasig dünsten

Karotten, Sellerie sowie Lauch

dazugeben und ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme dünsten. Danach das Gemüse aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen.

Butter, Mehl

In der selben Pfanne die restliche Butter sowie das Mehl beifügen und unter ständigem Rühren mit einer Holzgabel anschwitzen ohne braun werden zu lassen.

Milch

kochend heiss zur Mehlschwitze giessen und unter ständigem Rühren erneut zum Sieden bringen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Gemüse wieder dazugeben und 30 Minuten köcheln lassen.

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Durch ein Sieb passieren.