

Béchamelsauce

zur Weiterverarbeitung

Zubereitungszeit:

*Je nach Gesamtmenge
und Temperatur der
Milch.*

Dazu ist zu sagen:

*Grundlage für jede
Lasagne, aber auch für
andere Saucen.
Permanent Rühren!*

1. $\frac{1}{4}$ l Milch und $\frac{1}{4}$ l Sahne (oder mehr zu gleichen Teilen) mischen und in ein Schüttgefäß bereitstellen.
2. 50 g Butter (oder mehr) in einem Topf bei geringer Hitze zum Schmelzen bringen.
3. Solange Mehl in die Butter geben, bis die Mischung gerade noch zähflüssig/breilig und noch nicht trocken/klumpig ist. Bei zuviel Mehl, wieder mit etwas Butter die optimale Konsistenz einstellen. Die optimale Masse läuft im Topf breit und hat Bodenkontakt zum Blubbern, wird aber nicht braun, während zu trockene Masse braun wird, nicht blubbern kann und anbrennt. Kurz gesagt: das Mehl in der Butter *schwitzen* lassen, im wahren Sinne des Wortes.
4. Die Milchsahnesauce schluckweise unter ständigem Rühren in die Mehlschwitze zugeben. Nach jedem Schluck wieder aufkochen lassen, weil dann erst die endgültige Zähigkeit der Sauce entsteht. Meist wird es dann schlagartig ein dick abgebundener Brei, den man dann mit einem Schluck Milchsahnesauce schnell wieder verflüssigt, und unter Rühren wieder aufkochen lässt usw. ... bis eine saucig-dick-schleimige Konsistenz erreicht ist. Die gewünschte Menge notfalls mit mehr Mehl, Milch, Aufkochen und Rühren einstellen.
5. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss die Sauce abschmecken. Zum Weiterverarbeiten kann die Sauce ruhig einen Tick zu salzig sein; das Salz wird dann von den Lasagneplatte z.B. wieder aufgenommen und abgeschwächt.