Béchamel-Sauce



Verfeinerte Béchamel-Sauce

Das Grundrezept für die Zubereitung einer klassischen Béchamel-Sauce. Normalerweise wird sie nur aus den drei Zutaten Butter, Mehl und Milch zubereitet. Aber auch ausgebildetet Köche verfeinern dieses Rezept noch.

Ein Profi-Koch gab mir einmal den Rat, die Béchamel-Sauce mit Schalotte, Knoblauch, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Weißwein zu verfeinern.

Und außerdem den Rat, als Basis für die Küche gleich einen kleinen Topf voll zuzubereiten. Die Béchamel-Sauce hält sich im Kühlschrank etwa eine Woche. Sie kann dann als Grundlage für eine Käse-, Zwiebel-, Pilz- oder Pfeffer-Sauce usw. dienen. Und man kann einen Löffel davon in den Bratenfond geben, das ergibt auch eine hervorragende Sauce.

Zutaten:

- 1 Schalotte

- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 500–750 ml Milch
- trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Wacholderbeeren
- Salz
- weißer Pfeffer
- Muskat

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mehl dazugeben und mit dem Kochlöffel gut verrühren. Etwas Milch hinzugeben und verrühren. Nach und nach die restliche Milch dazugeben – Menge der Milch nach gewünschter Sämigkeit der Béchamel-Sauce – und gut verrühren. Einen Schuss trockenen Weißwein hinzugeben. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen. 5–10 Minuten unter ständigem Rühren bei geringer Temperatur köcheln lassen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren herausnehmen. Sauce abschmecken, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.