

Mehlschwitzen zu Saucen und Suppen

Roux blanc: Wichtig: ein Teil muß kalt sein, das andere warm
125g Butter, 150g Mehl

Butterschmelzen lassen, daß Mehl hineinschütten und bei geringer Hitze 5 Minuten unter ständigem Rühren rösten (aber nicht verfärben).

Roux brun:

125g Butter; Bullionfett 150g Mehl
verfahren wie oben.

1l Suppe: 40g Fett; 50g Mehl

1l Sauce: 80g Fett; 100g Mehl

Béchamelsauce:

für 1l:

70g Butter

60g Mehl

1 1/4l Milch

1 kleine gepökelte Zwiebel
(mit Lorbeerblatt + Nelke)

Salz, Mußkatnuß

ca 15 - 20mm.

wie Mehlschwitze zubereiten, mit der kalten Milch unterrühren und kochen.

Zwiebel hinzugeben, leicht würzen und bei kleinster Hitze auskochen lassen und darauf achten, daß es nicht anbrennt passieren.

2

Für Meerrettichsauce noch Zitronensaft, Fondos, Zucker, Salz und frischer, gereibener Meerrettich.