

Helle Sauce auf Basis Mehlschwitze



Zutaten für vier Personen:

2 EL Butter
2 EL Mehl (möglichst Type 550)
300 ml Hühnerbrühe (2 geh.
Eierlöffel Brühpulver)
50 ml Sahne
1-2 TL Sojasauce
eine Prise Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ein Spritzer Zitronensaft
(optional)
Thymianzweige (optional)
Champignons (optional)

1. In einem Edelstahltopf
(am besten einer Sauteuse)
bei mittlerer Hitze zwei EL
Butter schmelzen. Zwei EL
Mehl einstreuen und mit
einem Schneebesen
ständig rühren, bis eine
homogene Masse ohne
 Klümpchen entstanden ist.

2. Immer weiter rühren, bis
die Mehlschwitze etwas
Farbe angenommen hat.

3. Jetzt nach und nach die
Hühnerbrühe zugeben,
dabei ständig rühren.

3a. Optional einige
Thymianzweige mitköcheln.

4. Sahne zugeben, weiter
rühren, leicht einköcheln
lassen. 1-2 TL Sojasauce
einrühren.

5. Mit einer Prise Zucker,
einer Messerspitze Salz
und mit Pfeffer aus der
Mühle abschmecken.
Optional auch noch mit
einem Spritzer Zitronensaft
würzen.

Hinweise:

Das vorliegende Grundrezept
kann man vielseitig variieren,
insbesondere durch die
Verwendung anderer Brühen
oder konzentrierter Fonds.
Auch beim Würzen kann
man abwechseln.

Für eine gehaltvolle
Champignonsauce gibt man
vor dem Einköcheln gut
angebratene Pilze zu.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20
min, Grundrezepte, warme
Saucen, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.10.2024