

# Béchamel-Soße

## Für 4 Portionen:

75 g Mehl	75 g Butter	50 g Bacon
1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	5 schwarze Pfefferkörner
$\frac{3}{4}$ L Milch	Salz, Pfeffer	Muskat
Cayennepfeffer	Zitronen-Saft	

Die Zwiebel und den Bacon würfeln, kurz anbraten und entfetten.

Bei der Zubereitung der Soße sollte ständig langsam gerührt werden, damit sich insbesondere die Hitze gleichmäßig verteilt. Das Mehl in einem Topf mit Butter, Bacon, Zwiebel-Würfeln, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern bei milder Hitze sanft anschwitzen.

Die Milch langsam unterrühren; bei wenig Hitze ca. 5 min. köcheln lassen; mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken, durch ein feines Sieb passieren und vor dem Anrichten etwas flüssige Butter unterrühren.

### **Tipp:**

Man ersetze die Milch durch eine kräftige Brühe.

Man ersetze das Mehl durch Steinpilz-Pulver oder getrocknetes, fein gemahlenes Suppengewürz.

NN am 07. November 2020