



Béchamelsauce

Zutaten für 1 Liter:

BUTTER	100 G	PFEFFER	1 G
MEHL	100 G	MUSKATNUSS	1 G
MILCH	1 L		
SALZ	5 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	 Heizkraft	 Drehzahl	 Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Butter	100 g	Zerlassen	 115°C	200 U/min	2 Min.	Geschlossen	
2	Mehl	100 g	Hinzugeben	 120°C	200 U/min	5 Min.	Geschlossen	
3	Milch Salz Pfeffer Muskatnuss	1 L 5 g 1 g 1 g	Garen	 100°C	500 U/min	15 Min.	Geschlossen	In einem Mal allmählich hinzugeben. Abschmecken.



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können auch umgekehrt vorgehen, indem Sie zuerst die Milch in der Schüssel erhitzen und anschließend eine bereits vorher fertiggestellte kalte Mehlschwitze hinzugeben.