

Béchamelsauce Basisrezept



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Eine Béchamelsauce passt wunderbar zum Überbacken, zu einer leckeren Lasagne und cremigem Gemüse. Der italienische und französische Klassiker ist ein Allrounder und überzeugt durch seine satte Farbe und cremig-leckere Konsistenz. Basis der Béchamelsauce bilden Milch, Butter und Mehl - Einfach und im Handumdrehen zubereitet! Bon appetit!

Zutaten

- 500 ml Milch
- 1 Zwiebel in dünnen Scheiben
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, geriebene Muskatnuss, weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in der Butter farblos anschwitzen und das Mehl dazu geben. Verrühren, bei mäßiger Hitze etwas "ausschwitzen lassen. Die kalte Milch dazu geben und mit dem Schneebesen gut auf dem Boden glatt rühren.

Schritt2

Mit Salz, weißem Pfeffer, geriebener Muskatnuss würzen,

Schritt3

1 Lorbeerblatt und 2 Nelken in einem Teebeutel dazu geben.

Schritt4

Alles bei mäßiger Hitze ca. 10 min. köcheln lassen, dann ist der Kleber im Mehl ausgegart.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** grundrezept

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bechamel-sauce-basisrezept/>