

Weisse Sauce

- ca. 150 Gramm Butter in der Pfanne schmelzen, Achtung nicht zu heiss, damit die Butter nicht verbrennt
- 4 bis 5 Esslöffel helles (Dinkel-)Mehl mit dem Schwingbesen unterziehen, so dass es gut aufgelöst ist und wie eine Creme aussieht
- mit 2 bis 3 dl Bouillon ablöschen, immer gut umrühren, je nach Wunsch auch Rahm (Sahne) dazugeben
- auf kleiner Hitze immer gut umrühren, damit keine Klumpen entstehen



Trick:

sollten doch mal Klümpchen entstanden sein, alles durch ein Sieb passieren, dann wieder aufwärmen und servieren

passt zu:

Blumenkohl

Rahmschnitzel mit Nudeln

etc.

Varianten:

- mit der Zugabe von Zitronensaft entsteht eine feine Zitronensauce
 - gibt man etwas Weisswein dazu, haben wir eine zarte Weissweinsauce, zum Beispiel für Kalbsblätzli ...
-