<u>Bechamelsosse - Variante</u>n



Foto von Gisela Martin, Rezept aus schwarzem CC-Buch, leicht abgewandelt/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:

120g weiche Butter 120g Mehl 11 Milch etwas frisch gemahlener Muskat weiße Pfeffer nach Belieben Salz nach Belieben

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Kessel geben und mit Ballonschneebesen verrühren. Ist die Butter nicht weich genug, Temperatur auf 30 Grad stellen. (Im Originalrezept verwendet man den Blender zum Mixen. Das geht auch, aber dann hat man ein weiteres Teil zum Spülen).Dann Flexielement einsetzen, Temperatur 120 Grad, Rührintervall 1, ca. 5 Min. kochen lassen.Ggf. mit Milch verdünnen, falls benötigt.Menge ist ausreichend für eine große Lasagne.

2. Rezept mit Mehlschwitze von Claudia Reichmann





Fotos Rezept Nr. 2 von Claudia Reichmann

Zutaten:

250 g Butter
250 g Mehl
ca. 1,5 Liter Milch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
etwas Muskat

Zubereitung:

Ich habe zuerst die Butter bei 45°C geschmolzen (Flexielement), anschließend die Temperatur auf 140°C gedreht.

Mehl löffelweise zugegeben und die Geschwindigkeit dazwischen erhöht, damit nichts anbrennt.





Dann langsam die Milch einfließen lassen, salzen, pfeffern und Muskat zugeben,

Geschwindigkeit wieder auf 1 reduziert und gut eine viertel Stunde eindicken lassen.