

Sauce Mornay



Sauce Mornay ist eine klassische französische Käsesauce auf Bechamelbasis zum Überbacken von Gemüse.

Man kann sie gut vorbereiten und 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten:

Für die Bechamel

500ml Milch

40g Butter

40g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat.

Für die Sauce Mornay

Bechamel

60g Käse (Emmentaler, Greyerzer, Bergkäse)

10-20g Parmesan oder Pecorino

Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung:

Den Käse reiben und beiseite stellen. Geht gut im Multi mit der kleinen Raspelscheibe (#2).

Flexi, 120°C, Kochstufe

Die Butter in der Schüssel schmelzen lassen und dann das Mehl

nach und nach zugeben. So lange rühren lassen bis sich das Mehl gut mit der Butter vermischt hat.

Auf Stufe 2 stellen. Powerknopf drücken nicht vergessen.
Mit der **kalten** Milch aufgießen. Es ist sehr wichtig, dass die Milch kalt ist. Sonst klumpt es.

Sollte es doch Klümpchen gegeben haben den Flexi kurz gegen den Ballonbesen tauschen und auf hoher Stufe durchschlagen.

Auf 98°C zurück und Intervall I einstellen.
Mindestens 10 Minuten rühren lassen.

Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Käse zugeben und noch 15 Minuten rühren lassen.

Nochmal abschmecken.