Béchamel-Sauce von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Mehlschwitze herstellen, Milch dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Würzen und gespickte Zwiebel beifügen, ca. 30 Minuten auskochen.

60 g Butter	in der Pfanne schmelzen.
80 g Mehl	dazugeben und schwitzen lassen.
1.0 Liter Milch	dazuegebn und unter Rühren aufkochen.
1.0 Stück Zwiebeln	halbieren und mit Loorbeer und Nelke spicken. dazugeben. Feuer reduzieren, langsam weiterrühren.
1.0 Stück Lorbeerblatt	
6.0 Stück Nelken	
3.0 Prise Salz	
2.0 g Pfeffer	
1.0 g Muskatnuss	