

Velouté



Ergibt ca. 500 ml
Dauer: ca. 20 min.

Zutaten

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 500 ml heller Fond
- Salz, weisser Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss



Zubereitung

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen
2. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren und ein wenig anschwitzen (aber nicht bräunen)
3. Die Hälfte des Fonds dazugiessen, gründlich umrühren, unter Rühren erwärmen, bis die Sauce bindet
4. Den restlichen Fond dazugeben und wieder gründlich umrühren
5. Mit Salz, weissem Pfeffer und Muskatnuss würzen
6. Aufkochen und schwach unter gelegentlichem Rühren 10 min. köcheln lassen