

Dunkle Grundsoße

Zutaten:

25 g Butter oder Margarine
20 g Weizenmehl
375 ml Brühe , z.B. Gemüsebrühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1. Zubereiten: Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hell- bis dunkelbraun ist. Brühe hinzugießen und mit einem Schneebesen gut durchschlagen, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.

2. Die Soße zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. ohne Deckel leicht kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abwandlung: Nach Belieben zusätzlich 1 Bund Suppengrün putzen, waschen, klein schneiden und in der Butter andünsten. Dann mit dem Mehl bestreuen und wie oben beschrieben zubereiten, aber 1 Lorbeerblatt und 1 abgespülten Zweig Thymian mitkochen lassen. Die Soße nach Beendigung der Kochzeit durch ein Sieb gießen und mit Salz, Pfeffer und 2–3 EL Portwein oder Sherry abschmecken. Diese Abwandlung eignet sich als Soße zu Rindergeschnetzeltem.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 7 g, Kh: 5 g, kJ: 362, kcal: 86

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Schulkochbuch** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die dunkle Grundsoße passt zu Leber oder Ragouts mit dunklem Fleisch.