

Helle 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 hellgelb 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 für eine Senfsoße: Die helle Grundsoße mit 250 ml Milch und 125 g Schlagsahne anstelle der 375 ml Brühe zubereiten. Zum Schluss 2 EL mittelscharfen Senf unterrühren und die Soße mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken.

Abwandlung für eine Meerrettichsoße: Die helle Grundsoße mit 125 ml Brühe, 125 ml Milch und 125 g Schlagsahne anstelle der 375 ml Brühe zubereiten. Zum Schluss 2 EL geriebenen Meerrettich (aus dem Glas) unterrühren und die Soße mit Salz, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Abwandlung für eine Kräutersoße: Die helle Grundsoße mit 250 ml Milch und 125 ml Gemüsebrühe anstelle der 375 ml Brühe zubereiten. Zum Schluss 3 EL gehackte Kräuter, z. B. Petersilie, Kerbel oder Dill und 2 EL Dr. Oetker Crème fraîche Classic unterrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

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

Tipps:

- Die helle Grundsoße eignet sich als Basis für Kräuter- oder Käsesoßen, zu gedünstetem Gemüse, Fisch oder kurz gebratenen Fleischstücken.