

**Béchamelsauce** *Louis de Béchamel, Marquis de Nointel hieß eigentlich Bechamell und war Haushofmeister Ludwigs XIV. Er soll angeblich die Sauce erfunden haben.*

Zutaten für ca. 1 Liter Sauce:

50 g	Butter	<b>ca. 1 l Flüssigkeit (variabel)</b>
1	kleine Zwiebel, fein geschnitten	<b>a) nur Milch</b>
50 g	Mehl	<b>b) oder Milch/Geflügelfond</b>
Salz		<b>c) oder Milch/Gemüsefond</b>
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, ½ TL Pfefferkörner, Prise Muskatnuss		

**Zubereitung:**

1. Roux (Mehlschwitze) herstellen:  
Butter zerlassen, Zwiebeln (evtl. + Aromaten) anschwitzen, Mehl ohne Farbe mitschwitzen.



Geschmacksbildung!  
Stärke wird zu Dextrin.  
Der Mehlgeschmack wird abgebaut.

2. Mit **Flüssigkeit** auffüllen und bis zum Aufkochen umrühren.



Das Absetzen (sedimentieren) von Stärke und Milcheiweiß sollte unbedingt verhindert werden.

Der Saucenansatz würde schnell anbrennen!

**Heiße Roux** - **kalte Flüssigkeit**  
**Kalte Roux** - **heiße Flüssigkeit**

Die Sauce wird sämig, der Mehlgeschmack „kocht aus“.

3. DGewürze zugeben, Sauce ca. **30 Minuten** leicht köcheln lassen, anschließend passieren, aufmixen und abschmecken.



Aromastoffe gehen in die Sauce über.

**Durch das Mixen wird die Viskosität aufgebrochen (gequollenen Stärkekörner zerteilt).**

**Die Sauce wird dadurch luftiger und cremiger.**

**Ableitungen:**

**Sahnesauce - Sauce à la crème:** 1 l Béchamel + 100 ml Sahne – Verwendung für Rahmgemüse, Cremespinat, Gemüsegratin

**Käsesauce - Sauce Mornay:** 1 l Béchamel + 100 ml Liaison (2 Eigelbe/50 ml Sahne) + 100 g geriebenen Hartkäse – zum Überbacken von Eiern, Gemüse, Fleisch etc.

**Béchamelsauce für Lasagne:** 50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 60 g Mehl, 1 l Flüssigkeit (Milch/Fond), Gewürze