



## Weißer Grundsauce (Weißbrot)

Zutaten für ca. ½ l Sauce:

125 ml	Sahne/Milch, gemischt
350 ml	Fond (vom jeweiligen Gericht)
50 g	Toastbrot ohne Rinde
50 g	Butter
	Aromaten, z. B. Meerrettich, Senf.....
	Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft

### Zubereitung:

1. Fond, Sahne und Milch aufkochen.

2. Weißbrot zugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen.



Durch die im Weißbrot enthaltene Stärke wird die Flüssigkeit gebunden.

3. Eiskalte Butterwürfel einrühren.



Die Sauce wird sämig.

4. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und evtl. etwas Zucker abschmecken.

5. Sauce im Mixer glatt pürieren und durch ein Sieb passieren.

**Ableitungen durch Aromaten/Einlagen:** Kräutersauce, Senfsauce, Meerrettichsauce, Schnittlauchsauce, Pfeffersauce usw.