

Sauce Mornay

Zutaten für 4 Portionen:

1 l Milch,
60 g Butter,
75 g Mehl,
1 Zwiebel,
2 Gewürznelken,
1 Lorbeerblatt,
frisch geriebene Muskatnuss
Salz.
20 g kalte Butter
2-3 EL geriebener Parmesan

Zubereitung :

Die Sauce Mornay ist eine Abwandlung der Béchamel Sauce.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und je eine Gewürznelke in jede Hälfte stecken. Die Milch aufkochen. In einem Topf die Butter zerlassen, das Mehl einrühren und mit einem gelochten Rührlöffel und unter ständigem Rühren rösten bis es hellgelb ist. Portionsweise (mit einem Schöpflöffel) die kochende Milch zugeben. Nach jeder Zugabe von Flüssigkeit die Masse so lange kräftig rühren bis sie glatt und ohne Klümpchen ist. Die Mehlschwitze muss nach Zugabe der Flüssigkeit wieder zum Kochen kommen.

Die gespickte Zwiebel und das Lorbeerblatt zugeben. Die Sauce 30 Min. köcheln lassen. Zwischendurch mehrfach umrühren.

Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Durch ein Haarsieb passieren.

In die fertige Béchamel Sauce werden 20 g kalte Butter und 2 bis 3 Esslöffel geriebener Parmesan gemischt.

©www.kochbaeren.de