

Helle Buttersauce für Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

- * 40 g Butter,
- * 40 g Mehl,
- * ½ l Spargelbrühe,
- * 1 Würfel Fleischbrühe,
- * Salz,
- * weißer Pfeffer,
- * frisch geriebenen Muskatnuss.

Zubereitung :

In einem Topf die Butter zerlassen, das Mehl einrühren und unter ständigem rühren rösten bis es hellgelb ist. Unter ständigem Rühren portionsweise (Schöpflöffel) etwas Spargelbrühe zugeben. Nach jeder Zugabe von Flüssigkeit die Masse so lange kräftig rühren bis sie glatt und ohne Klümpchen ist. Die Sauce noch etwa 8 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

©www.kochbaeren.de