

Sauce Béchamel + Sauce Mornay

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1¼ Stunden
Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		1 Liter
Mehl	g	80
Butter	g	60 - 80
Milch	ml	600
Kalbsfond	ml	200
Sahne	ml	200
Thymian, Zweig	St.	1
Zwiebel, mittelgroß	St.	1
Pfefferkörner, weiß	TL	1/2
Muskat, Salz		

weitere Zutaten für die Sauce Mornay

Schweizerkäse, gerieben	g	50
Parmesankäse, gerieben	g	50
Eigelb	St.	4
Butter	g	100

VORBEREITEN:

1. Zwiebel fein hacken.
2. Thymianblätter abzupfen
3. Milch, Kalbsfond und Sahne abmessen.
4. gfs. Käse reiben.

ZUBEREITUNG:

1. Einbrenne aus Mehl und Butter herstellen. 15 Minuten langsam garen, nicht braun werden lassen.
2. Milch einrühren und die übrigen Zutaten hinzufügen.
3. Eine Stunde im Ofen leise köcheln lassen.

Variante: Sauce Mornay

Wenn die Béchamelsauce gar ist, neben dem Feuer das in etwas Milch verquirlte Eigelb, den geriebenen Käse sowie Stückchenweise die Butter unterschlagen. Die Sauce nochmals bis kurz vor das Kochen bringen.

➔ bei Mengenkorrektur:

1. Mehl- und Buttergewicht im Verhältnis 1:1, wobei der Butteranteil bis zu ¼ geringer als der Mehllanteil sein kann.
2. Mehlgewicht in $g \times 12,5 = \text{gesamte Flüssigkeitsmenge in ml}$ (d.h. 60% Milch, 20% Sahne, 20% Kalbsfond).

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	140		60