



Helle Grundsoße

ca. 500 ml

50 g Butter

50 g Mehl

500 ml Brühe oder Milch

Salz

Pfeffer

evtl. Muskat

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. In die „steigende“ Butter das Mehl geben und von nun an gut rühren. Wenn die Schwitze beginnt, Farbe anzunehmen, den Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit zugeben. Zurück auf den Herd, gut rühren, bis die Soße kocht. Mindestens 10 Min. kochen lassen (rühren!), damit sich der Mehlgeschmack verliert. Die Soße sollte jetzt recht steif sein. Durch Zugabe weiterer Flüssigkeit erreicht man die gewünschte Konsistenz. Gewürzt wird in der Regel mit Pfeffer und Salz, für entsprechende Gemüse auch noch mit Muskat.

Hier bedarf es einiger Erläuterungen: Bei Einhaltung der angegebenen Mengen sollte eine Soße entstehen, bei der ein Nach-Andicken nicht erforderlich sein sollte. Bei zu steifer Konsistenz reicht meistens sehr wenig Flüssigkeit (im Zweifelsfall Wasser oder Wein) um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Man muss berücksichtigen, dass z. B. in Wasser gegartes Gemüse, das man in die Soße gibt, diese deutlich verdünnt! Die Art der verwendeten Flüssigkeit richtet sich nach der Rezeptvorgabe und geht über diverse Brühen (Huhn, Rind, Fisch, Gemüse) bis Milch (Béchamel). Für eine Veloutée erhöht man die Flüssigkeitsmenge um 50 -100 % und kocht die Soße bis zur gewünschten Konsistenz ein. Sie wird dann besonders glatt und sämig.