

1 Mehlschwitze

2 Portionen

20g Butter

in einen Topf bei mittlerer (bis max. mittel-hocher) Hitze schmelzen.

Mit einem Schneebesen um

20g Mehl

einrühren und unter ständigem Rühren etwa 3 min. durchschwitzen

(für dunkle statt helle Schwitze, etwas länger schwitzen lassen).

Jetzt noch und noch

250ml Flüssigkeit (Fleisch- / Gemüsebrühe,
Gemüsewasser, Wein, etc.)

hinzugeben und ständig weiterrühren um Klümpchen vorzubeugen.

Flüssigkeitsmenge gerne für gewünschte Konsistenz anpassen!

u.U. Gewürze und/oder Kräuter hinzugeben und mit Deckel auf niedriger Hitze mind.

7 min. weiter köcheln lassen um den „Mehlgeschmack“ auszukochen.