Mehlschwitze

20 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für Grundrezept

- 30 g Butter (oder ein alternatives Fett)
- 30 g Weizenmehl
- 500 ml Gemüsebrühe (alternativ Wasser, Milch, Sahne, o.ä.)
- Salz

Zubereitung:

1. Gib die Butter in einen Topf und lasse sie schmelzen.
2. Streue das Mehl darüber und verrühre die Mehlschwitze gut mit einem Schneebesen.
3. Gieße nun schlückchenweise die Flüssigkeit hinzu und rühre dabei ununterbrochen um. Rühren, rühren und nochmals rühren ist hier jetzt wirklich wichtig.
4. Schmecke die helle Soße mit Salz und anderen Gewürzen deiner Wahl ab.
5. Oma sagt, sie sollte nun 20 Minuten köcheln, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Mir schmeckt sie aber meist schon nach einigen Minuten.