

## Butter - Sauce

Kategorien: Saucen

Zutaten für: 5 Portionen

70	Gramm	Butter
70	Gramm	Mehl
1	Ltr.	Milch
		Salz, Pfeffer, Muskatnuß

### Anleitung:

In einer Topf die Butter schmelzen, das Mehl beigeben und mit einem kleinen Schneebesen rühren (nicht bräunen). Die kalte Milch unter rühren beigeben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuß würzen und unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten kochen lassen.

Sollten sich klümpchen gebildet haben kurz Mixen oder durchsieben.

### Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*08.02.2016  
von Konrad Heizmann