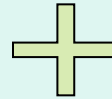


BECHAMEL

ROUX



Notwendige Zutaten

1 l Milch, Salz, Muskat,
weißer Pfeffer



1

60 g Mehl
60 g Butter

2

90 g Mehl
90 g Butter

3

120 g Mehl
120 g Butter

Vorbereitungen

Zutaten und Kochutensilien bereit stellen
Milch erhitzen
eine Roux zubereiten und leicht abkühlen
lassen

Container
stainless steel
rods and Chinese.

Weitere Vorgehensweise:

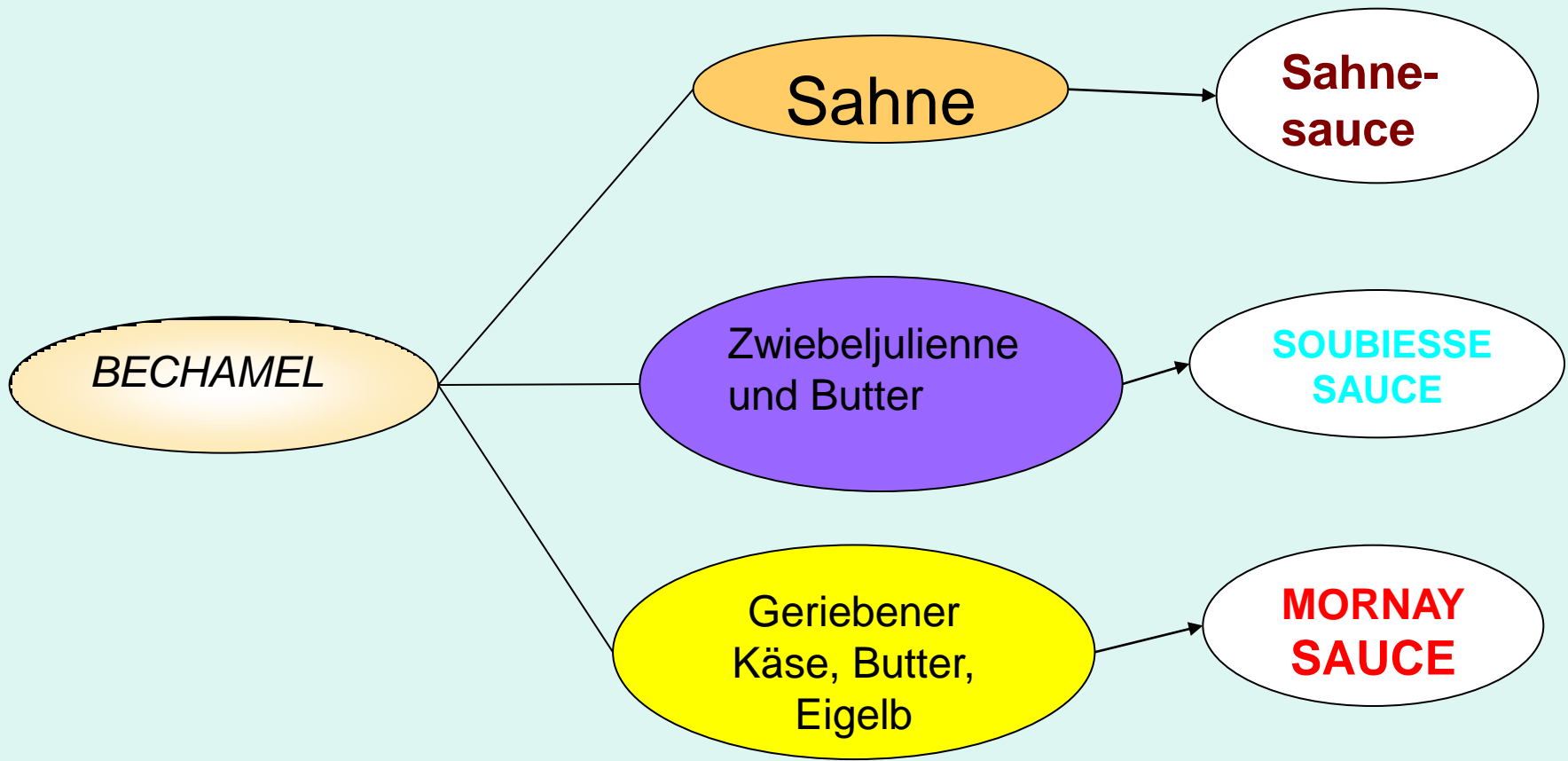
Die Roux vorsichtig zu der kochenden Milch hinzufügen, abschmecken.

Verwendung:

- zu Kroquetten und Pasta.
- Als Basis für andere Saucen.



Ableitungen



Weißer Grundsauce und Ableitungen

Zutaten

Geflügel
Wild
Rind
Fisch

1L. Brühe
60 g Mehl
Salz
60 g Butter
Muskat und weißer
Pfeffer

Ableitungen

Geflügel-
velouté

Eigelb, Sahne, Pilz-
brühe

Geflügel-
rahmsauce

Supremesauce +,
Tomatenmark

AURORA
SAUCE

Velouté von
Fleisch, Geflügel
oder Fisch

Gelantine und
Sahne

Heiß-kalte
Sauce

Velouté
von Fisch

Fisch wird mit
Weißwein, Sahne und
Butter gekocht

Weißwein
sauce