



Velouté - Samtsauce / Basisrezept

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der frz. Grundsaucon „Klassiker“, einfach unverzichtbar

Zutaten

- 1 - 2 Schalotten oder 1 Zwiebel, gewürfelt
- 0,5 l Kalbs - oder Hühner Brühe
- 20 g Weizenmehl
- 20 g Butter
- 250 g Sahne
- Saft 1 1/2 Zitrone
- 1 Prise frisch gemahlener, weißer Pfeffer
- 1 Prise Salz, etwas gerieben Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelwürfel in der Butter farblos anschwitzen, das Mehl dazu geben. Verrühren, bei kleiner Hitze etwas "ausschwitzen.

Schritt2

Die Grundbrühe dazu geben, gut auf dem Topfboden verrühren, ca. 12 - 15 min. leise köcheln lassen. Dann ist der Kleber im Mehl ausgegart.

Schritt3

Jetzt die Sahne und den Zitronensaft aufgießen, weitere 5 - 10 min. leise weiter verkochen.

Schritt4

Danach ev. durch ein Küchensieb passieren, nachschmecken und mit 1 Eigelb mit etwas flüssiger Sahne legieren.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** grundrezept

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/veloute-samtsauce-basisrezept/>