

helle soße - "rosie's special"

paßt hervorragend zu gemüse, aber vorsicht - kalorienbombe!!!

zutaten:

butter, mehl, milch, sahn, creme fraich, salz, pfeffer, muskat
(statt salz verwende ich gern gemüsebrühe - wer aus ES oder umgebung kommt - die vom onat)

zubereitung:

butter zergehen lassen und mehl einstreuen, mit dem schneebeesen glattrühren (ist im prinzip eine mehlschwitze - allerdings ungebräunt), unter rühren milch dazugeben und aufköcheln lassen bis das ganze eine angenehm sämige konsistenz hat (wie dick die soße wird entscheidet der/die koch/köchin), sahn, creme fraich dazu - glattrühren und würzen, aufkochen lassen - fertig.

vorsicht: *klumpt gern und brennt schnell an - d.h. rühren was das zeug hält!*

diese soße läßt sich sehr gut variieren - mit kräutern (zu dill paßt gut ein schuß essig) und/oder knoblauch - kleinst gehakter knoblauch in der butter etwas andünsten - schmeckt lecker zu brokkoli, auch spargel verträgt einen hauch davon.

sollte vom gemüse und der soße etwas übrig bleiben gibt das mit flüssigkeit gestreckt und nachgewürzt eine feine cremesuppe.