

Helle Sauce



Zutaten

100 ml Milch
20 g Butter
150 ml Sud vom Blumenkohl
1 EL Mehl
1 Spritzer Zitronensaft
1 Eigelb
1 kleine Prise Muskatnuss
½ TL Majoran
Pfeffer
reichlich Salz

Zubereitung

Vom Blumenkohl die Blätter entfernen, diesen waschen und in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten köcheln. Nach 5 Minuten etwas Sud abschöpfen, danach weiterköcheln.

In der Zwischenzeit Milch, Butter, Mehl, Zitronensaft, Eigelb, Muskatnuss, Majoran, Pfeffer und Salz miteinander in einem Topf verquirlen. Den abgeschöpften Sud mit hinzugeben und die Masse mit einem Schneebesen gut verrühren. Den Topf mit der Flüssigkeit kurz aufkochen und abschmecken.

Die Sauce auf der Herdplatte warm halten bis der Blumenkohl gar ist. Den Blumenkohl im Ganzen auf einen Teller legen und die fertige Sauce darüber gießen.

Beilage für:

Alternative Gemüsesorten aller Art