

Die Bechamelsauce ist zwar nicht arabischen Ursprungs, wird jedoch in der ägyptischen Küche recht häufig verwendet.

Rezept Salsa Bechamel – Bechamelsauce

Zutaten

- 1 Esslöffel Butter
- 1 Teelöffel Öl
- 1 gehäufte Esslöffel Mehl
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse Brühe
- Salz
- Pfeffer
- 1 Eigelb (optional)

Zubereitung

Butter und Öl erhitzen und das Mehl dazugeben und Rühren bis eine homogene Masse entstanden ist und die Mischung Blasen wirft.

Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren langsam Milch und Brühe zugeben bis die Bechamelsauce die gewünschte Dicke hat. Es ist ganz wichtig, dass die Bechamelsauce mindestens 15 Minuten kocht, da die Sauce andernfalls nach Mehl schmeckt.

Die Bechamelsauce mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn verwendet, das geschlagene Eigelb unterrühren.