

## Rezept

# Sauce Mornay

Ein Rezept von Sauce Mornay, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> Butter	<b>2 EL</b> Mehl
½ l Milch	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>2</b> Eigelbe	<b>50 g</b> Sahne
<b>75 g</b> geriebener Emmentaler	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter zerlassen, aber nicht braun werden lassen. Das Mehl darüber stäuben und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. unter Rühren hellgelb anschwitzen. Die Milch auf einmal dazugießen, dabei mit dem Schneebesen ständigiterrühren. Aufkochen und bei milder Hitze halb zugedeckt 15 Min. köcheln lassen.
2. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eigelbe und Sahne verrühren und mit wenig heißer Sauce vermischen, unter die übrige Sauce rühren. Den Käse unterziehen und bei milder Hitze andicken, aber nicht mehr kochen lassen, bis sich der Käse aufgelöst hat.