



Veloutés

Zutaten

- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 250 ml Sahne
- 1/2 Liter Fond (Gemüse-, Kalb-, Fisch-, Rinder-, Geflügelfond)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Schritt: Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen.
2. Schritt: Wenn die Butter völlig geschmolzen ist das Mehl hinzugeben.
3. Schritt: Mit einem Schneebesen das Mehl nun unter die Butter rühren bis eine glatte Mischung entstanden ist.
4. Schritt: Das Mehl-Butter-Gemisch bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 2-3 Minuten anschwitzen.
5. Schritt: den kalten Fond hinzugeben und die Mischung glatt rühren, aufkochen lassen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn Schaum an der Oberfläche entsteht diesen bitte abschäumen, das sind noch einige Trübstoffe aus dem Fond.
6. Schritt: Zum Schluss die Sahne hinzu geben und die fast fertige Veloutés bei ganz geringer Hitze minimal köcheln lassen und immer wieder dabei umrühren.
7. Schritt: Die Veloutés nun durch ein feines Sieb passieren um alle Klümpchen zu entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.