

A) Weiße Grundsauce

Personen		2	4	6	8
Mehl	g	25	50	75	100
Butter	g	20	40	60	80
Milch oder heller Fond	ml	125	250	375	500
Pfeffer, Salz, Muskat					

Zubereitung:

1. Butter schmelzen und Mehl darin etwa 15 Minuten anschwitzen und dabei darauf achten, daß das Mehl nicht braun wird.
2. Kochende Milch auffüllen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mindestens 20 Minuten weiter kochen.
4. Neben dem Feuer mit der Hälfte obiger Buttermenge an frischer Butter Sauce verfeinern.

Weiße Grundsauce mit:

- + Gruyère und Parmesan = Sauce Mornay
- + Sahne = Crème Sauce
- + Eigelb und Sahne = Sauce Suprême
- + Kalbsbouillon = Velouté
- + Geflügelbouillon = Velouté de volaille
- + Fischfond = Velouté de poisson
- + Krebsbutter = Sauce Nantua

B) Braune Grundsauce

Personen		2	4	6	8
Mehl	g	25	50	75	100
Butter	g	20	40	60	80
Jus, Brühe	ml	125	250	375	500
Pfeffer, Salz					

Zubereitung:

1. Butter schmelzen und Mehl darin etwa 15 Minuten anschwitzen bis es die Farbe einer Havanna annimmt
2. Kochender Brühe auffüllen.
3. Mit Salz, Pfeffer würzen und mindestens 20 Minuten weiter kochen.
4. Neben dem Feuer mit der Hälfte obiger Buttermenge an frischer Butter Sauce verfeinern.