1) Weiße Soße mit Mehlschwitze

Die weiße Soße ist eine klassische Soße für zum Beispiel Fiskeboller. Hier findet ihr drei weitere Variationsmöglichkeiten dieser Soße, falls ihr etwas Neues servieren möchtet.

Foto: Aus Originalrezept von melk

Originalrezept: http://www.melk.no/oppskrifter/sauser-dressinger-dipper/saus-til-fisk/variasjoner-over-hvit-saus/

Zutaten:

2	EL	Butter
2	EL	Weizenmehl
400	ml	Milch
½	TL	Salz
		frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, Mehl dazu geben und kräftig rühren, bis eine dicke, gleichmäßige Masse entstanden ist. Ca. 2 Minuten weiter köcheln lassen.
Den Topf vom Herd nehmen oder den Herd auf niedrigste Stufe stellen. Die Milch in kleinen Mengen nach und nach dazugeben und sofort gut unterrühren.
Den Topf zurück auf den Herd stellen und die Soße unter ständigem Umrühren aufkochen. 5 Minuten bei gelegentlichem Rühren weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während die Soße kocht, können verschiedene Geschmacksrichtungen zu der Soße hinzugefügt werden. Drei verschiedene Variationen findet ihr hier:

1. Variation: 2 EL Tomatenpürree und ½ TL Zucker (statt dessen kann man auch Ketchup nehmen)

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen
Email: info(at)dnfev.de
Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de
Redaktion: Uta Kempf

2. Variation: 3 EL grober Senf
3. Variation: 4 EL fein gehackte Kräuter (z.B. Thymian oder Basilikum)

Variationen gibt es viele, das hängt vom Geschmack und der Fantasie von euch ab. Alle Schmelzkäse mit kräftigem Geschmack eignen sich vorzüglich dazu, sowie Kräuter, Curry und Muskat ein Klassiker bei der weißen Soße sind.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen
Email: info(at)dnfev.de
Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de
Redaktion: Uta Kempf