

Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg  
 Telefon: 0781 805 7100

## Einfache helle Soße zu Spargel

Zutaten:	Zubereitung:
35 g Butter oder Margarine 40 g Mehl  100 ml Spargelsud (ersatzweise Gemüsebrühe oder Weißwein) 400 ml Milch  Salz, Pfeffer, Muskatnuss, wenig gekörnte Brühe.	In einem Topf schmelzen. In die geschmolzene Butter rühren, solange anschwitzen, bis sich ein weißlicher Belag auf dem Topfboden bildet. Wartet man zu lange verbrennt das Mehl, gibt man die Flüssigkeit sofort dazu kann sich das typische Aroma nicht entwickeln. Unter kräftigem Rühren in die Mehlschwitze rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.  Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Würzen.
2 EL fein gehackte Kräuter (Estragon, Petersilie...)	Zur Soße geben oder beim Anrichten darüber streuen.
<p><b>Tipp:</b>            Sie können diese Grundsoße durch Zugabe unterschiedlicher Zutaten variieren.            Z.B.: 2 EL Tomatenmark → Tomatensoße            2 EL feingehackter Dill und Fischsud → Fischsoße            2 EL Meerrettich → Meerrettichsoße            2 EL Senf → Senfsoße            Oder .....</p>	