



Sauce aus Bayrischen Senfspezialitäten

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM20617

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Bio Senf Mittelscharf	525218	80 g
	Phase Prof. Butter	747561	50 g
	Mehl Type 405	1458	50 g
	Bio H-Milch	701099	500 ml
	Trinkwasser		500 ml
	Bio Gemüsebrühe	148696	20 g
	Bio Zitrone	523045	100 g
	Salz	70157	Nach Bedarf
	Bio Pfeffer	586772	Nach Bedarf

Zubereitung:

1. Für die Senfsoße die erhitzte Butter mit dem Mehl verrühren.
2. Mit Wasser, Zitronensaft und Senf auffüllen und abschmecken.
3. Langsam aufkochen, die Milch zugeben und nochmals aufkochen.

* Nur national verfügbare Artikel.