

Bratensauce auf Basis Mehlschwitze [Brunsås]



Zutaten für 4-6 Personen:

2 geh. EL Butter
2 geh. EL Mehl (Type 550)
400 ml Rinderbrühe (2 geh. TL
Brühpulver)
50 ml Sahne
2 TL Sojasauce
eine Prise Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ein Spritzer Zitronensaft
(optional)

1. In einem Edelstahltopf (am besten einer Sauteuse) bei mittlerer Hitze zwei gehäufte EL Butter schmelzen. Zwei gehäufte EL Mehl einstreuen und mit einem Schneebesen ständig rühren, bis eine homogene Masse ohne Klümpchen entstanden ist.
2. Immer weiter rühren, bis die Mehlschwitze etwas Farbe angenommen hat.
3. Jetzt nach und nach die Rinderbrühe zugeben, dabei ständig rühren.
4. Sahne zugeben, weiter rühren, leicht einköcheln

lassen. Zwei TL Sojasauce einrühren.

5. Mit einer Prise Zucker, einer Messerspitze Salz und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Optional auch noch mit einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Hinweise:

Brunsås ist ursprünglich eine schwedische Sauce zu Köttbullar (Hackfleischbällchen).

Das vorliegende Grundrezept kann man aber vielseitig variieren, insbesondere durch die

Verwendung anderer Brühen oder konzentrierter Fonds. Auch beim Würzen kann man abwechseln.

Für eine gehaltvolle Champignonsauce gibt man vor Punkt 4 gut angebratene Pilze zu.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Grundrezepte, warme Saucen, schwedisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 26.07.2018