

BECHAMELSAUCE



Kategorie: Saucen

Kreiert: am 11.04.2017

Qualifiziert von: Supercook
DE

Vorgeschlagen von:
veraundsascha

Gesamtzubereitungszeit: 14
Minuten

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

80 Gramm Mehl

50 Gramm Butter

600 Milliliter Milch

1,5 Teelöffel Salz

1 Prise Muskat

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).