MEHLBUTTER ZUM BINDEN VON SAUCEN



Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Lange erprobt und auch heute von Profis angewandt. Nicht nur einfach in der Anwendung, die Mehlbutter wertet die Sauce auch noch auf!

INFORMATIONEN

1. Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.
2. Gleiche Menge Butter und Mehl gut mischen. Gleich schwere Kugeln formen und für mind. 30 Min. abgedeckt in den Kühlschrank geben.
3. Kühle Kugeln in Haushaltsfolie einschlagen. Alle in einen Gefrierbeutel legen und im Tiefgefrierer lagern.
4. Die Mehlbutter steht jederzeit zum Abbinden von Saucen zur Verfügung. Die Kugeln in die zu bindende Flüssigkeit einlegen, ein Einschlagen mit dem Schwingbesen ist nicht sinnvoll.

TIPP: Zum Binden von 5 dl flüssiger Sauce benötigt man 50 g Mehlbutter. Die Mehlbutter kann natürlich auch frisch hergestellt werden. - Für das Eindicken von Desserts eignet sich Mehlbutter nicht.

DATEN

Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen