



REZEPT  
DES MONATS

---

**Senfsauce**

## Zutaten für 4 Personen

40 g	Butter
40 g	Mehl
500 ml	Milch
	Senf
	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer

## Zubereitung

- Butter im Topf erhitzen, das Mehl zugeben und unter ständigem Rühren andünsten (Mehlschwitze herstellen)
- Den Topf von der Kochstelle nehmen
- Die Milch nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen in die Mehlschwitze gießen, sodass keine Klümpchen entstehen
- Den Topf wieder auf die Kochstelle stellen, anschließend die Milch aufkochen lassen und dabei gut umrühren, bis eine sämige Sauce entsteht
- Bei niedriger Hitze 5 Minuten nachquellen lassen
- Senf einrühren
- Anschließend mit Salz, Gemüsebrühe und Pfeffer abschmecken

Guten  
Appetit!