

Mehlbutter

Zutaten: für 4 Personen

Zum Binden von 3/4 Liter Flüssigkeit

30 g Mehl

50 g Butter



Zubereitung:

Kalte Butter und Mehl werden zu einer nicht zu weichen Masse zusammen geknetet.

Davon schlägt man kleine Stücke mit dem Schneebesen in kochende Flüssigkeiten, wie Suppen und Soßen.

Dabei fortwährend sehr kräftig mit dem Schneebesen schlagen, damit sich die Mehlbutter schnell in der ganzen Flüssigkeit verteilt, sonst gibt es Klumpen.

Die Butter erfüllt hier die Aufgabe, dass das Mehl in feiner Verteilung schnell in die kochendheiße Flüssigkeit kommt.

Nebenbei verfeinert die Butter natürlich auch den Geschmack der Speisen.

Das Einschlagen einer Mehlbutter zum Binden einer Flüssigkeit, ist einfacher und geht schneller, als beispielsweise das Herstellen von einer Mehl-Butter-Schwitze.

Da aber Mehl etwas Zeit zum Aufquellen braucht um seine volle Bindefähigkeit zu entfalten, müssen Soßen, oder Suppen, welche mit Mehlbutter sämig gemacht werden, bei ganz niedriger Temperatur oder ganz ausgeschalteter Heizplatte mindestens 3 bis 5 Minuten Zeit zum Nachziehen haben.

Tipp:

Mehlbutter kann man aber auch als Vorrat einfrieren oder für 2 - 3 Tage im Kühlschrank lagern.

Dazu aus der Mehlbutter walnussgroße Bällchen formen, in Gefrierbeuteln einfrieren, oder bis zum Gebrauch gut verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

Bei Bedarf die gekühlten, oder gefrorenen Mehlbutter Bällchen gleich direkt in die heiße Soßenflüssigkeit geben und unter Rühren darin auflösen.

Kalorienangaben

Eine Portion hat ca. 114 kcal und ca. 10 g Fett

