

24. Béchamelle-Sauce für Fisch- und Mischgerichte.

In 40 Gramm Butter schwitzt man 30 Gramm in Würfel geschnittenen rohen Schinken, eine kleine in Scheiben geschnittene Zwiebel und 30 Gramm Mehl gut durch, löst 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und verkocht hiermit, sowie mit ebensoviel Milch die Einbrenne zu guter Sauce langsam 30 Minuten. Man streicht sie durch und gibt zuletzt 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, sowie das nötige Salz und eine Prise weißen Pfeffer
5 daran.

(69 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap440.html>