

Meine Roquefort Sauce

© Joachim Brendel

Zutaten für ca. 0,75 Liter

50 g Butter
3 EL Weizenmehl, instant
150 g Roquefort Käse
2 TL Parmesankäse, gerieben
200 g Schmand
400 ml Wasser, heiß
10 g Petersilie, frisch
1 TL Rinds Bouillon instant
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Mit einem Schneebesen das Mehl in die heiße, zerlassene Butter einrühren und kurz anschwitzen, aber keinesfalls bräunen.

Mit dem heißen Wasser auffüllen und dem Schneebesen kräftig durchschlagen und

klumpenfrei einrühren. Danach den Schmand ebenso einrühren. Bouillon zugeben und wirklich kräftig aus der Mühle pfeffern. Alles unter ständigem Rühren aufkochen (Stufe 6 Elektro).

Den Roquefort zerkrümeln, mit dem Parmesankäse in der heißen Sauce zergehen lassen und behutsam durchmischen (Stufe 3 Elektro). Nochmals kräftig pfeffern und die gehackte Petersilie unterheben.

Tip: Statt Schmand kann man auch saure Sahne nehmen.

Meine Roquefort Sauce eignet sich vorzüglich zu vielerlei Gerichten, z.B. Blumenkohl, Brokkoli oder Kohlrabi, aber auch zu Nudeln, Gnocchi oder feinem Rindfleisch. Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt.

