

Fischvelouté

80	g	Mehl
60	g	Butter
1	l	Fischfond

Zubereitung

Butter in einem Topf zerlassen und dann das Mehl hinzugeben und verrühren. Bei mittlerer Hitze etwas schwitzen lassen. Dann mit Fischfond auffüllen, und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend weiterverarbeiten bzw. Ableiten.