Sauce zu einem Festmenue

Zutaten

125	g	Magarine
7	EL	Mehl
2	TL	Senf
3	EL	Rotwein
3	TL	Brühe
1	TL	getrocknete Pilze (optional)
1	kleine	Zwiebel (fein gehackt)
½	TL	Muskat
1	TL	Paprika, süß
1	TL	Thymian
½	TL	Curry
2	TL	Sojasauce
250	ml	Hafersahne (Sojasahne)
700	ml	Wasser

Zubereitung

Die Magarine in einem Topf schmelzen lassen und für 2-5 Minuten einköcheln lassen, damit sie etwas dunkler wird. Das Wasser bereits zurecht stellen und das Mehl mit einem Schneebesen schnell einrühren und wieder etwas bräunen lassen. Nun unter Rühren das Wasser zugießen und etwa/mindestens 15 Minuten einköcheln lassen. Immer gut rühren, damit es nicht anbrennt.

Während dieser Kochzeit kommen die Gewürze, wie Senf, Rotwein, Brühe, Pilze, Zwiebel, Muskat, Paprika, Thymian, Curry und Sojasauce hinzu. Die Sahne ausdrücklich noch nicht!

Immer wieder rühren und zwischendurch mal abschmecken. Ggf. etwas nachwürzen. Zuletzt die Sahne einrühren. Nun die Sauce durch ein Haarsieb abseihen, damit die festen Zutaten aus der Sauce kommen.

Die Sauce wieder in den Topf geben und nochmals abschmecken. Die Menge der Sauce reicht sicher für 6-8 Personen!

Fertig!