PetersilienSauce
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

25 gr Butter, 25 gr Mehl, 500 ml Fischfond (oder Brühe), 3 Esslöffel fr. feingeh. Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten köcheln, mit dem warmen (oder heißem) Fischfond auffüllen und 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterrühren. Paßt sehr gut zu Fisch jeglicher Art.
Guten Appetit!