SAUCEN

Von Avocadocrème
bis Zabaione



TeubnerStudio

06
Einführung
Was eine gute Sauce ausmacht: ein kompakter Streifzug durch die Welt der Saucen – von den klassischen Grundlagen eines Auguste Escoffier bis zu zeitgemäßen Interpretationen. Wissen, Technik und Geschmack als Auftakt für ein Buch voller Raffinesse.

16
Saucen – die Grundlagen
Die wichtigsten Grundrezepte für Fond, Jus und Glace. Alle wichtigen Handgriffe und Techniken der Saucenküche detailliert erklärt – vom Passieren bis zum Entfetten. Geschmack intensivieren durch Röststoffe und Reduktionen sowie unverzichtbare Würzzutaten.

54
Saucen – das Know-how
Schritt für Schritt zur perfekten Konsistenz: Saucen reduzieren, binden, aufschlagen und perfekt vollenden – von Emulsionen und Espumas bis Sabayons und Salsas. Die wichtigsten Grundtechniken der Saucenküche ausführlich gezeigt.

76
Grundsaucen
Die großen Klassiker der Saucenküche von Sauce béchamel bis Beurre blanc, von Vinaigrette und Velouté bis Vanillesauce. Alles über ihre Zubereitung und Verwendung sowie wichtige Variationen und Abwandlungen.

102
Saucen– die Rezepte

104
VINAIGRETTES UND DRESSINGS
Würzige Saucen für Salate & Vorspeisen – klassisch, mediterran oder asiatisch

136
DIPS, WÜRZBUTTER, SALSAS UND GRILLSAUCEN
Mal cremig, mal kräuterfrisch – ideale Begleiter für Gemüse, Fisch, Geflügel und Fleisch

168
KRÄUTERSAUCEN UND COULIS
Pestos, Salsa verde und leichte Saucen auf Gemüsebasis – perfekt zu Kartoffeln, Pasta & Co.

194
SABAYONS, SCHAUMSAUCEN UND ESPUMAS
Luftig aufgeschlagen und geschäumt – elegante Ergänzung zu Gemüse, Fisch & Krustentieren

220
SAUCEN AUF BASIS VON ROUX, RAHM UND BUTTER
Feine mit Sahne und Butter gebundene Saucen zählen zu den großen Klassikern der Saucenküche

250
SCHNELLE SAUCEN
Auf Basis von Röststoffen & Reduktionen – im Handumdrehen fertig und voller Aroma

290
SCHMORSAUCEN UND KRÄFTIGE JUS
Saucenkunst auf hohem Niveau: hocharomatisch, luxuriös und voll Raffinesse

326
FRUCHTIGE SAUCEN, CHUTNEYS & FRUCHTSENF
Geschmackvolle Begleiter zu Geflügel, Fleisch und Wild, ebenso zu Hart- und Weichkäse

360
SÜSSE SAUCEN
Verführerische Dessertsaucen – fruchtig-frisch, sahnig-süß oder schokoladig-karamellig

396 PANNENHILFE
Saucen retten in letzter Minute

400 GLOSSAR

402 REGISTER

416 IMPRESSUM

Heller Geflügelfond

Geflügelfonds werden aus Karkassen gezogen, die beim Zerteilen eines Huhns übrig bleiben. Dazu zählen Knochen, Brustbein, Rippen, Knorpel sowie Haut- und Fleischreste. Für helle Fonds werden sie roh in kaltes Wasser gelegt und ausgekocht. Das Ergebnis ist eine perfekte, nicht allzu vorschmeckende Basis für andere Brühen bis hin zum Krustentierfond, aber auch eine elegante Grundlage zum Garen von Gemüse, für Risotto, Ragouts, Gemüsepürees sowie für die Herstellung heller, nicht dominant schmeckender Saucen – sogar zu Fischgerichten.

ZUTATEN (FÜR CA. 2–2,5 L)
1 kg Hühnerkarkassen (oder Hähnchenteile)
2 kleine Zwiebeln
2 frische Lorbeerblätter
½ TL weiße Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

1 Die Hühnerkarkassen unter fließendem kalten Wasser waschen und abtropfen lassen, anschließend grob zerkleinern. In einem großen Topf 3 l Wasser aufkochen und weiterarbeiten, wie rechts in Step A gezeigt.

2 Die Zwiebeln schälen, grob würfeln. Die blanchierten Karkassen abgießen, kalt abschrecken und abbrausen. Den Topf säubern, die Karkassen wieder einlegen und mit 5 bis 7 l (je nach Höhe und Weite des Topfes) kaltem Wasser ansetzen, dabei sollen sie gut mit Wasser bedeckt sein. Anschließend weiterarbeiten, wie in Step B beschrieben.

3 Den Fond 5 bis 6 Stunden am Siedepunkt reifen lassen. Dabei möglichst nicht im Topf rühren, damit der Fond nicht trübe wird.

4 Am Ende der Garzeit den hellen Geflügelfond mit einer Schöpfkelle nach und nach durch ein Sieb passieren und in eine Schüssel abtropfen lassen.

TIPP
Wer genug Zeit hat, lässt den Fond über Nacht etwa 12 Stunden im Topf neben dem Herd reifen und passiert ihn erst am nächsten Morgen. Der Unterschied im Aroma ist erheblich.



Viele Zutaten braucht es nicht, um diesen leichten, überaus vielseitigen Fond herzustellen. Zwiebeln, Lorbeerblätter, Wasser und natürlich reichlich Hühnerkarkassen (oder Hähnchenteile), die beim langsamen Auslaugen ihr Aroma an den Fond abgeben.



A Die zerkleinerten Hühnerkarkassen (oder -teile) im kochenden Wasser 5 bis 10 Minuten blanchieren. Dies verhindert die spätere Trübung des Fonds.



B Alles langsam zum Kochen bringen und bei Bedarf abschäumen. Anschließend die Zwiebeln zugeben. Die Lorbeerblätter etwas einreißen und einlegen.

TIPP
Wenn der Fond zur Herstellung cremiger Saucen dient, kann das oben schwimmende Fett mitverwendet werden, weil es sehr aromatisch ist. Ansonsten den Fond kühl stellen und das erstarrte Fett mit dem Schaumlöffel einfach abheben.

Dunkler Geflügelfond

Der dunkle Geflügelfond erhält Farbe und Geschmacksintensität durch das Anrösten von Fleisch und Karkassen vor dem Auskochen. Diese umami-kräftige Brühe ist ein guter Grundstein für den Aufbau herzhafter Saucen.

ZUTATEN (FÜR CA. 1,5 L)
ca. 2 kg Hühnerkarkassen
2–3 Hühnerflügel
150 g Möhren | 200 g Knollensellerie
100 g Lauch | 2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
1 Knoblauchzehe
10 Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Hühnerkarkassen und Hähnchenteile gründlich unter fließendem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Alles grob zerkleinern, in einen Bräter geben und im Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun rösten.

2 Inzwischen die Möhren und den Sellerie schälen, den Lauch putzen und waschen. Das Gemüse grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Zwei Hälften mit je 1 Lorbeerblatt und 1 Gewürznelke spicken. Den Knoblauch abziehen.

3 Den Bräter aus dem Ofen nehmen und die gerösteten Hühnerkarkassen in einen großen Topf geben. Das vorbereitete Gemüse mit den Pfefferkörnern hinzufügen und weiterarbeiten, wie rechts in Step A und B beschrieben.

4 Im Anschluss an das eigentliche Garen den dunklen Geflügelfond noch 1 Stunde neben dem Herd ziehen lassen, dann weiterverfahren, wie in Step C und D gezeigt.

TIPP
Beim Rösten der Karkassen darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden. Das vom fertigen Fond abgehobene Fett ist sehr aromatisch und kann etwa zum Anschwitzen von Gemüse verwendet werden.



Zum Rösten der Hühnerkarkassen und Hähnchenteile wird kein zusätzliches Fett benötigt, es tritt genügend Fett aus und schafft mit den Röststoffen die geschmackliche Basis des dunklen Fonds.



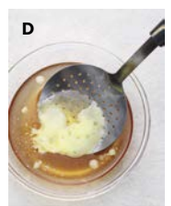
A Geröstete Hühnerkarkassen, Hähnchenteile und Gemüse komplett mit kaltem Wasser bedecken, umrühren und langsam aufkochen.



B Den Fond 4 bis 5 Stunden offen simmern lassen. Er sollte bei 85 bis 90 °C gehalten werden, dabei nach Bedarf heißes Wasser ergänzen.



C Ein großes Sieb auf eine Schüssel setzen und mit einem Passiertuch auslegen. Den Fond langsam eingießen und ablaufen lassen.



D Den Fond über Nacht im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Am nächsten Tag das Fett mit dem Schaumlöffel einfach abheben.

TIPP
Es lohnt sich, auch dann ein ganzes Huhn zu kaufen, wenn man nur Brust und Keulen benötigt. Den Rest einfach grob hacken und im Tiefkühlfach für einen Fond sammeln. Der wiederum hält sich portionsweise tiefgekühlt bis zu einem Jahr, eingekocht 6 bis 12 Monate.

Heller Kalbsfond

Geschmackvoller Kalbsfond ist sehr universell: Er bringt vollen Fleischgeschmack in Saucen, ohne dabei in den Vordergrund zu drängen. Für weiße Saucen wird der helle, für kräftige braune Saucen der dunkle Kalbsfond verwendet.

ZUTATEN (FÜR CA. 1,5 L)
1 kg Kalbsknochen (Rippenknochen mit Fleisch)
500 g Kalbsfuß
1 Prise Salz | 200 g Zwiebeln
180 g Knollensellerie
200 g Lauch (nur der helle Teil)
1 TL weiße Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt (oder 2 kleine)
½ Bund glatte Petersilie (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

1 Die Kalbsknochen und den Kalbsfuß kalt abbrausen, abtropfen lassen und in etwa gleich große Stücke hacken, dann weiterarbeiten, wie rechts in Step A und B gezeigt.

2 Inzwischen die Zwiebeln und den Sellerie schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

3 Das Gemüse mit den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt zufügen und den Fond noch 1 weitere Stunde garen, dabei wiederholt abschäumen, aber nicht umrühren.

4 Die Petersilie (falls verwendet) waschen und trocken schütteln. Die Stiele zusammenbinden und die Petersilie in den letzten 15 Minuten mitkochen. Zum Schluss den fertigen Fond durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren und entfetten.

TIPP
Wird heller Kalbsfond für die Zubereitung von hellen Kalbssaucen, Königsberger Klopsen, Geschnetzeltem, Blanquette de veau und hellen Kalbsragouts verwendet, kann von Beginn an 250–350 ml trockener Weißwein zugegeben werden. Seine Säure unterstützt die Extraktion der geschmacksgebenden Stoffe aus Knochen und Bindegewebe.



Wichtig für den Geschmack des hellen Kalbsfond ist eine gute Balance zwischen Knochen, Bindegewebe, Fleisch, 1 Prise Salz und gewürfeltes Gemüse. Hinzu kommen noch 1–2 Lorbeerblätter, weißer Pfeffer und nach Belieben gegen Ende etwas glatte Petersilie.



A Kalbsknochen und -fuß in kochendem Wasser 3 bis 4 Minuten blanchieren, dann herausnehmen und kalt abbrausen.



B Die Knochen mit 3 l kaltem Wasser aufsetzen, leicht salzen und bei reduzierter Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

TIPP
Knochen und Kalbsfuß gleich beim Einkauf vom Fleischer in etwa gleich große Stücke hacken lassen. Den Fond während des Köchelns regelmäßig abschäumen.

Dunkler Kalbsfond

ZUTATEN (FÜR CA. 1,5–2 L)
2,5 kg Kalbsknochen (Rippenknochen mit Fleisch, Kalbsschwanz)
500 g Kalbsfuß | 5 EL neutrales Öl
1 Knoblauchzehe | 200 g Zwiebeln
150 g Möhren
100 g Staudensellerie mit Grün
500 g geschälte Tomaten (aus der Dose oder 40 g Tomatenmark)
3 Lorbeerblätter | 2 Gewürznelken
1 EL weiße Pfefferkörner
3–4 Zweige Thymian
150 ml Weißwein | ½ Staudensellerieherz

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Knochen und den Kalbsfuß in Stücke hacken. Den Kalbsschwanz zwischen den Gliedern mit einem Messer teilen – so kann man nach dem Auskochen das Fleisch vom Knochen lösen und anderweitig verwenden. Alles abbrausen, trocken tupfen und in einen Bräter geben, dann weiterarbeiten, wie rechts in Step A gezeigt.

2 Die Knoblauchzehe andrücken. Zwiebeln und Möhren schälen, Staudensellerie (ohne Grün) putzen und waschen. Alles in kleine Stücke schneiden und mit dem Knoblauch über die Knochen verteilen, dann im Ofen 15 bis 20 Minuten rösten.

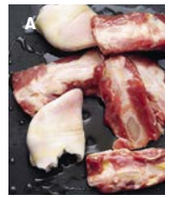
3 Geschälte Tomaten mit einer Gabel grob zerdrücken und mit den Lorbeerblättern, Gewürznelken und Pfefferkörnern auf der Knochen-Gemüse-Mischung verteilen. Thymian abbrausen und trocken schütteln. 2 Zweige auflegen und alles nochmals 15 Minuten garen.

4 Erst jetzt alles gut durchmischen, weitere 10 Minuten rösten, dann den Bratansatz mit dem Weißwein ablösen. Das Staudensellerieherz waschen, putzen, kleiner schneiden und weiterverfahren, wie in Step B und C beschrieben.

5 Währenddessen den Fond regelmäßig abschäumen und entfetten, aber nicht umrühren. Zum Schluss den Topfinhalt nach und nach durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in eine Schüssel passieren und erkalten lassen. Anschließend das Fett abheben und den Fond portionsweise tiefkühlen. So hält der Fond bis zu 6 Monate.



Beim dunklen Kalbsfond entstehen beim Rösten der Knochen im Ofen kräftige Maillard-Aromen. Anschließend wird er dann auf dem Herd bei geringer Hitze simmernd gegart, da dies eine bessere Kontrolle des Garprozesses ermöglicht.



A Knochen, Fuß- und Schwanzstücke gleichmäßig mit dem Öl beträufeln und 30 Minuten im Ofen rösten, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.



B Die geröstete Karkassen-Gemüse-Mischung im Bräter mit ca. 4,5 l kaltem Wasser aufgießen und alles auf dem Herd langsam erwärmen.



C Das Sellerieherz mit dem Selleriegrün sowie dem übrigen Thymian zugeben und alles bei geringer Hitze 5 bis 6 Stunden simmern lassen.

Rinderfonds

Heller Rinderfond

ZUTATEN (FÜR CA. 3 L)
1,2 kg Rinderknochen (von Rippen oder Hals)
2 kg Querrippe | 1 TL Meersalz | 80 g Möhre
100 g Petersilienwurzel | 120 g Knollensellerie
100 g Lauch (nur der weiße Teil)
1 große Zwiebel (150 g)
1 Bouquet garni (bestehend aus 5 Zweigen Thymian, 5 Stängeln Petersilie, 1 Stängel Liebstöckel, 1 Staudenselleriehерz)

ZUBEREITUNG
1 Die Rinderknochen zerkleinern, die Querrippe in Stücke schneiden und abbrausen. Die Knochen kurz blanchieren, kalt abbrausen und mit der Querrippe und 5 bis 6 l Wasser aufsetzen, leicht salzen und aufkochen.

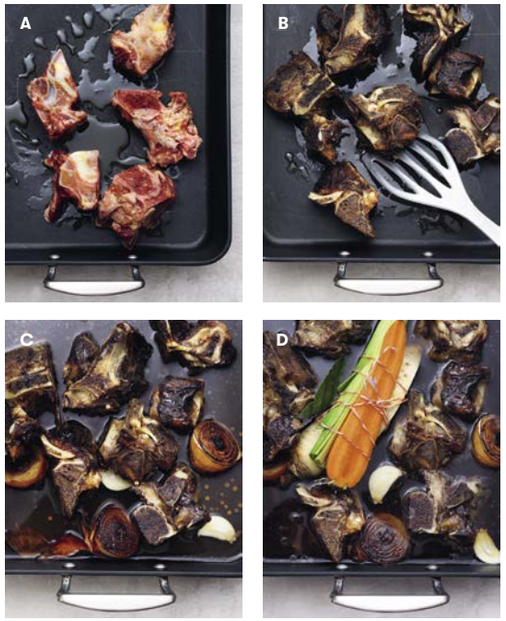
2 Möhre, Petersilienwurzel und Sellerie schälen und würfeln. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und ohne Fett auf der Schnittfläche rösten. Gebräunte Zwiebelhälften, Gemüse und Bouquet garni in den Topf geben und alles weitere 2 Stunden köcheln lassen. Den fertigen Fond durch ein feines Sieb passieren und mit Küchenpapier entfetten.

Dunkler Rinderfond

ZUTATEN (FÜR CA. 2 L)
2,5 kg Fleischknochen vom Rind (von Rippen oder Hals, in kleine Stücke gehackt)
4 EL neutrales Öl | 80 g Petersilienwurzel
80 g Knollensellerie | 80 g Möhre | 80 g Lauch
½ Knoblauchzehe | 1 Zwiebel | 2 Gewürznelken
6–8 weiße Pfefferkörner | 1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG
1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Knochen abbrausen, trocken tupfen und weiterarbeiten, wie rechts in Step A und B gezeigt.

2 Petersilienwurzel, Sellerie und Möhre schälen, den Lauch putzen und waschen. Alles mit dem Lorbeerblatt zu einem Bouquet garni binden. Knoblauch abziehen und andrücken. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und auf der Schnittfläche rösten, dann den Fond fertigstellen, wie in Step C und D gezeigt.



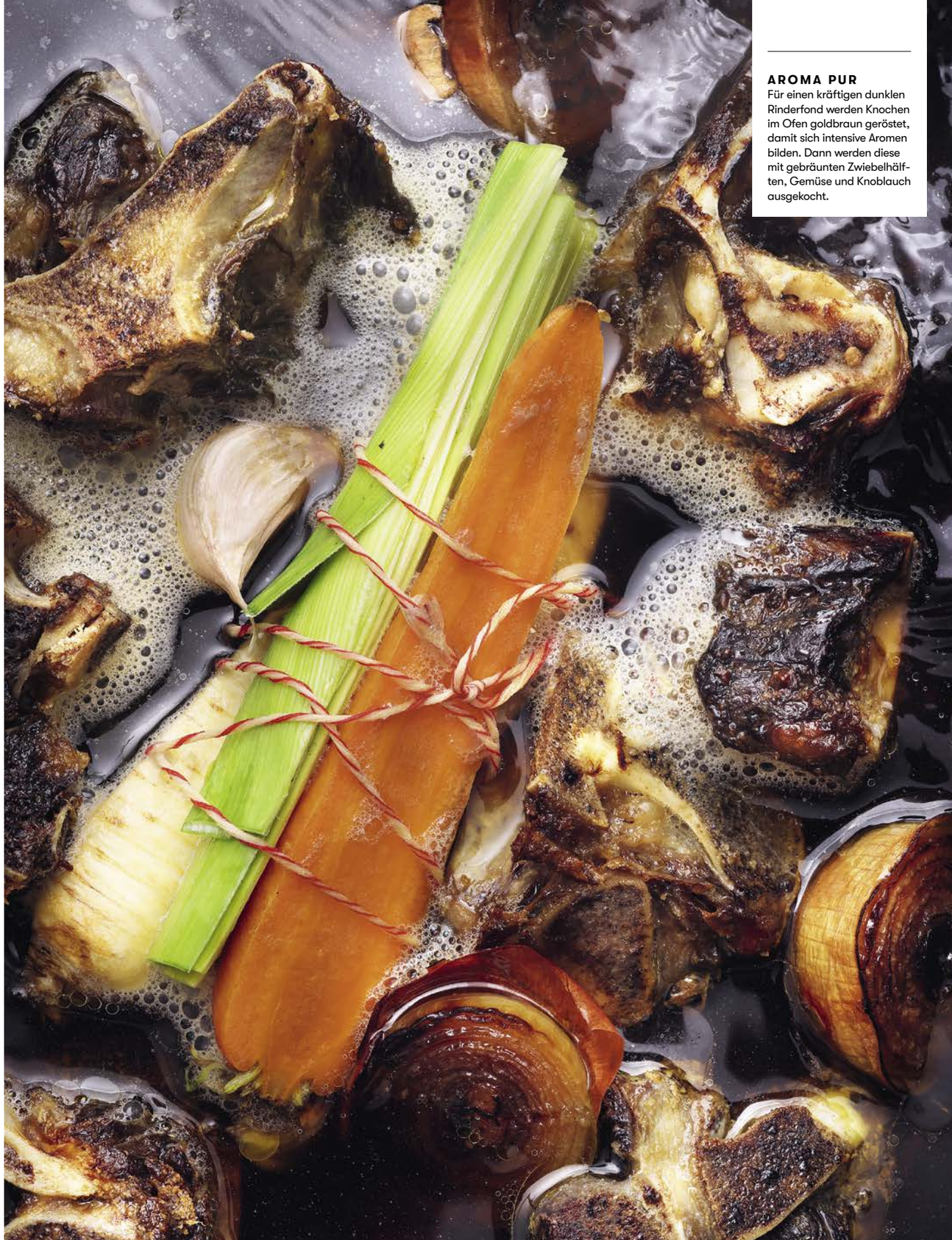
A Die Fleischknochen in einem Bräter verteilen, gleichmäßig mit Öl beträufeln und im Ofen in 30 bis 40 Minuten goldbraun rösten.

B Währenddessen die Knochen ab und zu wenden. Dann den Bratansatz mit dem Bratenwender lösen und das verbliebene Fett abgießen.

C Geröstete Zwiebelhälften zufügen und kaltes Wasser angießen, bis die Knochen zur Hälfte bedeckt sind. Alles auf dem Herd langsam aufkochen.

D Bouquet garni und Knoblauch zufügen und alles auf dem Herd ca. 3 Stunden offen simmern lassen, dabei mehrfach abschäumen und entfetten.

TIPP
Die Knochen sollen gut gebräunt sein, dürfen aber nicht anbrennen, sonst wird der Fond bitter. Den fertigen Fond nach und nach mit einer Schöpfkelle in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen, ablaufen lassen und in einer Schüssel auffangen. So erhält man einen klaren, kräftigen Fond mit viel Aroma. Das verbliebene Fett mit einem Küchentuch abnehmen. Oder den Fond über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag das erstarrte Fett abheben.



AROMA PUR
Für einen kräftigen dunklen Rinderfond werden Knochen im Ofen goldbraun geröstet, damit sich intensive Aromen bilden. Dann werden diese mit gebräunten Zwiebelhälften, Gemüse und Knoblauch ausgekocht.

Lammfond

Aus Lammfleisch, zerkleinerten Knochen und Gemüse gezogene Fonds sind sehr geschmacksintensiv und bieten die perfekte Basis für Lammschmorgerichte und für kräftige Saucen zu gebratener Lammkeule oder -schulter.

ZUTATEN (FÜR CA. 2 L)
1 kg Lammbrust mit Knochen (oder Lammhaxen)
2 kg Lammknochen
4 EL Öl
150 g Zwiebeln
200 g Möhren
100 g Staudensellerie
350 ml Weißwein
250 ml Madeira
2 Knoblauchzehen
1 Bouquet garni (bestehend aus je 50 g Möhre, Petersilienwurzel und Lauch – nur der weiße Teil – sowie 1 Stange Staudensellerie, 2 Stängel Petersilie sowie 2 Zweigen Thymian)

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Lammbrust in Stücke schneiden, die Lammknochen bei Bedarf zerkleinern. Alles abbrausen und trocken tupfen.

2 Die gehackten Lammknochen und -teile in einen Bräter geben, mit dem Öl beträufeln und 15 Minuten im Ofen rösten.

3 Inzwischen die Zwiebeln und Möhren schälen, den Staudensellerie putzen und waschen und alles grob würfeln. Zwiebeln und Gemüse in den Bräter geben und 10 Minuten mitrösten.

4 Den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Fett abgießen. Weißwein und Madeira angießen und den Röstansatz vom Boden des Bräters mit einem Bratenwender lösen.

5 Den Bräterinhalt in einen großen Topf umfüllen und 4 l kaltes Wasser angießen. Die Knoblauchzehen andrücken, mit dem Bouquet garni einlegen und alles 3 bis 4 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen, dabei ab und zu abschäumen.

6 Wenn die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte eingekocht ist, den fertigen Lammfond durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren und sorgfältig entfetten.



Für einen dunklen Lammfond wird das Fleisch mit Knochen und Gemüse erst im Ofen geröstet, dann die Röststoffe mit Weißwein und Madeira gelöst. Mit kaltem Wasser aufgefüllt köchelt der Fond dann noch 3 bis 4 Stunden offen auf dem Herd.

TIPP: HELLER LAMMFOND
Für einen milderen hellen Lammfond, der sich auch als Basis für Schmorfonds und Saucen zu Zicklein eignet, Fleisch und Knochen nicht rösten, sondern nach dem Abbrausen 3 bis 4 Minuten blanchieren, dann erneut abbrausen. Alles in einen großen Topf geben, mit 3 l kaltem Wasser bedecken und langsam erhitzen. Den Fond 1 Stunde bei sehr geringer Hitze simmern lassen. Dann das Gemüse, 1 angedrückte Knoblauchzehe und das Bouquet garni einlegen. Weißwein und Madeira weglassen und alles noch ca. 2 Stunden köcheln lassen, dabei mehrfach abschäumen. Zum Schluss den Fond durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren und entfetten.

Dunkler Wildfond

Mit seinem ausgeprägten vollmundigen Geschmack ist dieser Fond unentbehrliche Grundlage für hochwertige Wildsaucen zu Reh, Hirsch oder Wildschwein sowie für Schmorgerichte vom Wild.

ZUTATEN (FÜR CA. 500 ML)
500 g Zwiebeln
200 g Möhren | 100 g Knollensellerie
2 kg Wildknochen mit Fleisch
4 EL Öl
200 g geschälte Tomaten (aus der Dose)
500 ml kräftiger Rotwein
250 ml roter Portwein
250 ml Madeira
1 Zweig Thymian | 1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner
8–10 Pfefferkörner
2 Gewürznelken
6–8 Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Zwiebeln, Möhren und den Knollensellerie schälen und alles grob würfeln. Die Wildknochen in Stücke hacken, abbrausen und abtropfen lassen.

2 Die Wildknochen in einem Bräter verteilen, mit dem Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten rösten, dann weiterverfahren, wie rechts in Step A beschrieben.

3 Das Fett aus dem Bräter abgießen. Die geschälten Tomaten mit einer Gabel grob zerdrücken und weiterarbeiten, wie in Step B beschrieben.

4 Nacheinander den Ansatz auf dem Herd mit Rotwein, Portwein und Madeira ablöschen und jeweils weitgehend reduzieren.

5 Anschließend 2 l Wasser angießen, alles aufkochen und wiederholt abschäumen. Thymian abbrausen, trocken schütteln, mit dem Lorbeerblatt und den Gewürzen hinzufügen und alles 3 bis 4 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen.

6 Den Fond durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in eine Kasserolle passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Den dunklen Wildfond abkühlen lassen, im Kühlschrank gut durchkühlen und das erstarrte Fett abheben.



Kräftige Röstaromen treffen auf Nelken und Piment, Lorbeer, Wacholder und Thymian. Tomaten, Rotwein und Portwein kommen hinzu und alles zusammen ergibt beim langen Köcheln einen wunderbar aromatischen, geschmacksintensiven dunklen Fond.



A Das gewürfelte Gemüse untermischen und alles im Ofen noch weitere 10 Minuten rösten.



B Die geschälten Tomaten zufügen und Rotwein, roten Portwein und Madeira bereitstellen.

TIPP
Die beim Parieren von Wildfleisch anfallenden Häute, Sehnen und Fleischreste ebenfalls für den Fond verwenden und im Ofen mit anrösten.

MEHR ALS NUR EINE BEILAGE

Eine gute Sauce ist das Herzstück jedes Gerichts – sie verleiht Tiefe, Charakter und das gewisse Etwas.





Dieses Buch nimmt Sie mit in die wunderbare Welt der Saucen und zeigt, wie aus wenigen Zutaten perfekte Konsistenz und großer Geschmack entstehen. Mit über 200 Rezepten von klassisch bis modern sowie klaren Empfehlungen zur passenden Sauce für jedes Gericht wird es zum unverzichtbaren Grundlagenwerk für alle, die mit Leidenschaft und Raffinesse kochen möchten.

www.gu.de
€ 45,00 [D]
ISBN 978-3-7589-0484-4