

Saucen

Rezept Nr. 14001

Schnelle Soßen für alle Fälle

Damit Soßen nie mehr ein neuralgischer Punkt in Ihrer Menüplanung bleiben, hier vier Rezepte mit vier Vorzügen: Sie lassen sich gut vorbereiten, sie passen sich an, sie brauchen wenig Zutaten und sind schnell gemacht.

Tomaten – Kräutersoße:

600 ml Gemüsfond aus dem Glas,

½ EL Tomatenmark

3 Stängel Thymian

1 Zweig Rosmarin

etwa 15 Minuten im offenen Topf kochen lassen.

2 EL Soßenbinder unter Rühren einstreuen und aufkochen lassen. Die Kräuter entfernen und die Soße mit 1 EL Apfel oder Quittengelee, ½ TL gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss 1 EL eiskalte Butterflöckchen mit einem Schneebesen unterschlagen (montieren). Die Soße nicht mehr kochen!

Pilz – Sahnesoße:

10 g getrocknete Steinpilze 10 Minuten in

3 EL Sherry oder Apfelsaft einweichen.

200 g Schlagsahne

100 ml Geflügelbrühe

1 abgezogene, grob gehackte Knoblauchzehe und die Pilze mit der Einweichflüssigkeit etwa 5 Minuten kochen.

Mit dem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb Gießen.

Mit einer Prise Salz abschmecken.

Geflügelsoße:

1 Schalotte abziehen, würfeln und in

1 EL Butter andünsten.

500 ml Geflügelfond aus dem Glas dazugießen, aufkochen und mit

2 EL dunklem Soßenbinder andicken.

2 EL Noilly Prat (Wermut) dazugeben, Soße mit je

1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker anschmecken und durch ein Sieb gießen.

FOOD – TIPP

Die Soßen halten sich im Kühlschrank im Schraubdeckelglas etwa drei Tage. Ein Schuss Sahne, Wein oder Fond sorgt beim Aufwärmen für die richtige Konsistenz. Zu dünne Soßen werden eingekocht.

Ich wünsche einen guten Appetit – Ihre Christiane Birgit Koch

Mein besonderes Angebot: Angebot Nr. 001

Nutzen Sie jetzt meinen Homecooking-Service

Z. B. Romantisches Dinner für 2 Personen, exkl. Lebensmittel: nur 399,- €

Diese Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.

