

DUNKLE BASISSAUCE

Inhalt: 190 g

...ist eine Grundsauce nach klassischer französischer Art zubereitet (auch Demi-Glace oder Kalbsjus in Kochbüchern bezeichnet) und dezent mit Portwein abgeschmeckt. Die perfekte Basis für Ihre eigene Kreativität in der Küche: zaubern Sie durch die Zugabe von wenigen Zutaten ihre eigene MEINE FEINE Sauce, wie z.B. angeröstete Schalotten u. geschroteter Pfeffer für eine klassische Pfeffersteaksauce oder einer fein gehackten Sommertrüffel / Trüffelöl zum Rindsfilet. Perfekt auch zum Übergießen von Braten wie Kalbshaxe!

LAMM SAUCE

Inhalt: 190 g

Erhitzen Sie die Sauce aus dem Glas für 2 Minuten in einer Casserole. Kreieren Sie durch Zugabe von kernlosen schwarzen Oliven u. roten Paprikawürfeln eine mediterrane Sauce nach Ihrem Geschmack und servieren Sie sie zu gegrillten Lammkoteletts. Auch zum Übergießen von Lammhaxen im Rohr oder anderen Braten. Klassisch mit Rosmarin u. Knoblauch oder mit karamellisierten Cocktailltomatenhälften.

GEFLÜGEL SAUCE

Inhalt: 190 g

Zu gebratener Hühnerbrust mit kernlosen weißen Trauben oder zum Brathähnchen mit Zitronenscheiben/Rosmarin im Rohr geschmort. Einfach köstlich. Die Allroundsauce: ob zum Putenschnitzel, Fasanenbrust oder Truthahnkeule – mit einfachen Gewürzen wird daraus eine Spezialität – selbst über Nudeln ein Gedicht. (Verwendung für alle Rezepte in denen Geflügeljus gefragt wird)



WILD SAUCE

Inhalt: 190 g

Eine klassische Wildsauce mit ein wenig Rotwein und Wacholder abgeschmeckt mit dezentem Wildgeschmack und genügend Raum für Ihre Gewürze und Ideen, um Ihr Wildgericht individuell schmecken zu lassen, wie Sie es wollen. Veredeln Sie sie mit ein wenig frischen Preiselbeeren und etwas Bitterschokolade oder mit etwas Bitterorangemarmelade, Zimt und halbierten Feigen. Ob zu Hirschrücken, Rehfilet oder Wildschweinbraten – immer passend.

SCHWEINS- BRATEN SAUCE

Inhalt: 190 g

Endlich genug Sauce ! Das Fett vom Schweinsbraten verbindet sich während des Bratens zu einer köstlichen Sauce und Sie haben im Handumdrehen den perfekten Schweinsbraten am Tisch! Auch zu Schweinskoteletts mit kleinen Mangowürfeln – kurz mitgebraten und geschmort - ein Erlebnis.

VEGETARISCHE GEMÜSESAUCE

Inhalt: 190 g

Last but not least eine garantiert vegetarische Sauce die hervorragend zu gebratenem Tofu oder Gemüse schmeckt, Durch Zugabe von wenig Sojasauce und gerösteten Sesamsamen oder Zitronenschale und Ingwer oder halbierten Oliven und in Streifen geschnittenen getrockneten Tomaten, beeinflussen Sie den Stil Ihres Gerichts.

Außerdem können Sie die Sauce in allen Rezepten, wo Mirepoix oder Wurzelgemüse verlangt wird, verwenden bzw. auch für einen Gemüserostbraten mit der dunklen Basissauce.