Dunkle Sauce mit Rotwein

Tiefdunkle Farbe, vollmundiger Geschmack und feine Rotwein-Aromen. Von dieser dunklen Soße will man einfach immer mehr. Und mit diesem Rezept geht das auch ganz einfach. Denn im Gegensatz zu meiner klassischen Bratensauce ohne Alkohol, lassen sich von dieser Sauce relativ schnell große Mengen gewinnen. So diese Soße wird nur leicht einreduziert und dann mit Speisestärke angedickt. Saucen zu binden war noch nie so leicht. Das Beste: Bei der Verwendung von Speisestärke kannst du die Sauce sogar einkochen und so direkt große Mengen auf Vorrat produzieren.

Bier Mop

Kräftiges Bier, süßer Ahornsirup und die erfrischende Säure von Äpfeln: Meine liebste Mop Sauce ist eine Stout-Apfel-Mischung. Diese flüssige Marinaden wird während des Bratvorgangs aufgetragen. So bleibt Fleisch nicht nur besonders saftig, sondern wird auch extra aromatisch. Ob zum Grillen oder beim Garen im Ofen: So werden Pulled Pork und Co. extra zart.

Geflügelfond

Geflügelfond ist die perfekte Grundlage für Suppen und Saucen. Selbstgekocht ist er besonders kräftig im Geschmack. Neben Hühnerklein für traditionelles Hühnerfond, kannst du auch

anderes Geflügel wie zum Beispiel Ente verwenden. Zusammen mit Gemüse und Gewürzen reduziert ein, bis du den perfekten Geflügelfond für deine Gerichte hast.

Fruchtiges Salatdressing mit Orangensaft

Du suchst nach einem fruchtigen Salatdressing, das besonders cremig ist? Dann hab ich hier das richtige für dich. Das Geheimnis: Orangensaft und ein gekochtes Ei. Probier es selbst und du wirst begeistert sein. Am liebsten kombinieren wir dieses fruchtige Salatdressing übrigens mit Lollo Rosso, Lollo Bianco und rotem Eichblattsalat. Es passt aber auch hervorragend zu Eisbergsalat, Rucola und Feldsalat.

Orangengelee

Orangengelee ist ein süßes Gelee, dass Desserts aber auch herzhafte Gerichte hervorragend akzentuiert. So harmoniert es perfekt mit dunklem Geflügelfleisch aber auch Wild, kann darüber hinaus in Perlen-Form auch auch Nachtisch verfeinern oder fruchtige Zwischenschichten oder Toppings für Desserts im Glas darstellen. bei Süßspeisen harmoniert es dabei optimal mit dunkler Schokolade und Vanille-Noten, wie sie sich zum Beispiel in Panacotta und Mousse au chocolate finden.

Biersauce

Tiefschwarz. Intensiv. Malzig. Biersauce verleiht Braten und deftigen Gerichten wie Pulled Pork eine ganz besondere Note. Bei der Wahl des Bieres muss es hier unbedingt ein Stout, ein Ale mit starken Malz- und Röstaromen sein. Langsam einreduziert entsteht so eine herrliche Bratensauce.

Sour Creme Dip

Ob zu Ofenkartoffel, Pommes, gebackenem Kürbis oder Süßkartoffelpommes: Sour Creme ist der perfekte Dip für deftige Speisen. Mein Geheimtipp: Unbedingt frische Kräuter verwenden und für die süße etwas Honig nutzen. So erhält dein Dip ein feines Aroma, nach dem du dir die Finger lecken wirst.

Kräuterquark

Frisch. Leicht. Gesund. Kräuterquark glänzt als gesunder Dip und als Aufstrich. Er passt perfekt zu Pellkartoffeln und Röstkartoffeln, schmeckt auf Röstbrot, Körnerbrot sowie Baguette und ist der perfekte Dip für Gemüsesticks.

South Carolina Mustard Sauce

Eine klassisch amerikanische Sauce mit einem modernen Spin. South Carolina Mustard Sauce verfeinert Burger, Pulled Pork und ziemlich alles was zu einem guten Barbecue gehört. Bei mit kommt statt Ketchup, Hot Chili Sauce in die Mischung und statt nur scharfem Senf auch ein Hauch Dijon-Senf. Das Ergebnis: Eine perfekte Grill-Sauce für deine nächste Grillparty.

Grünkohl-Pesto

Auch im Winter frisches Pesto zaubern? Grünkohl macht es möglich. Zusammen mit Nüssen, Zitronensaft und Öl zauberst du so im Handumdrehen ein saisonales Pesto, das voller Vitamine steckt. Das Ergebnis? Knallgrün, herrlich würzig und super gesund. Dabei ist es so intensiv, dass es keinen Käse bzw. Parmesan braucht. Es ist daher sogar vegan.

Gemüsefond

Würzig. Aromatisch. Kräftig. Selbstgemachter Gemüsefond ist einfach was herrliches. Für den perfekten Geschmack werden Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Lauch ausgekocht und der Fond mit Lorbeer, Piment und Pfefferkörnern aromatisiert. Der Fond eignet sich als Basis für Suppen und Saucen, kann aber auch

auf Vorrat eingekocht werden.

Bratensauce

Kräftig. Sämig. Aromatisch. Eine gute Bratensauce braucht nicht viel mehr als einen guten Fond. Und doch macht das Ergebnis oft den Unterschied zwischen einem guten und einem exzellenten Sonntagsbraten. Probiere es aus und lass dich von den Aromen zurück in deine Kindheit und an Omas Küchentisch versetzen.