

Marie-Rose-Sauce

Ob zu Meeresfrüchten, Fisch oder als feines Salatdressing: Marie-Rose-Sauce ist eine klassisch englische Sauce und gilt als die wohl traditionellste Version der Cocktailsauce. Besonders bekannt ist sie dabei als Komponente in Krabbencocktails.

Amerikanische Cocktailsauce

Cocktailsauce ist eine würzig, pikante Sauce mit süßen und sauren Noten, die traditionell zu Meeresfrüchten, Fisch und Fleisch gereicht wird. Varianten mit Mayonnaise wie die klassisch englische Marie-Rose-Sauce werden dabei auch als Salatdressing verwendet. Für meine amerikanische Variante verwende ich dabei etwas Meerrettich statt Mayonnaise.

Cranberry-Sauce

Knallrot. Fruchtig. Zuckersüß. Cranberry-Sauce ist eine hervorragende Alternative zu Preiselbeeren und harmoniert exzellent mit dunklem Fleisch wie Rind oder Ente. Aber auch für Desserts und zum Backen ist Cranberry-Sauce bestens geeignet. Das Beste: Die Moosbeere steckt voller Antioxidantien. Trotzdem reicht pro Portion ein Löffel der Portion, da der Geschmack sehr intensiv ist.

Schnelle Tomatensauce

atensauce aus ganzen Tomaten haben, mache ich daher eine aus passierten Tomaten. Etwas Salz, Zucker, Knoblauch sowie frisches Basilikum und schon hast du eine Soße gezaubert, die schmeckt als wäre sie von italienischen Omis in der Toskana gekocht worden.

Zitronen-Sauce

feinen Säure, vermag sie es, deine Gerichte perfekt zu akzentuieren. Und dank der Béchamel-Basis ist sie dabei extra cremig. So passt sie zum Beispiel perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch wie rosa gebratenem Lachsfilet.

Tomatensauce mit Sardellen

Tomatig. Würzig. Intensiv. Wir lieben diese schnelle Tomatensauce. Dafür sind einfach immer alle Zutaten im Haus. Und durch die eingelegten Sardellen wird die Tomatensoße besonders aromatisch. Das Ergebnis: Die perfekte Soße für Pasta, Gnocchi & Co. Knallrot und verdammt lecker!

Grill-Saucen

Ob mild, intensiv oder feurig. Ob zum Dippen, marinieren oder verfeinern. Ich verrate dir meine liebsten Grillsaucen-Rezepte von Hot Sauce über BBQ-Sauce und South Carolina Mustard Sauce bis hin zu sämiger Biersauce. Denn: Selbstgemachte Grillsaucen schmecken einfach gleich doppelt so gut! Finde deinen Liebling und begeistere deine Gäste! Denn wir alle wissen doch: das beste beim Grillen sind das Baguette und die Soßen.

Schnelle Hollondaise

Du hast Lust auf Hollondaise aber traust dir die klassische Zubereitung über dem Wasserbad nicht zu? Dann habe ich geling sicheres Rezept für dich, das im Geschmack sehr ähnlich aber deutlich einfacher ist. So können auch absolute Kochanfänger eine schnelle Hollondaise mit feinen Butteraromen zaubern. Klingt praktisch? Na, dann ab an den Herd uns ausprobieren.

Senfsauce

Cremig. Sämig. Gelb. Senfsauce ist perfekt, um Gerichte zu verfeinern. Ob zu Hamburger Pannfisch oder als Basis für Eier in Senfsauce – diese Köstlichkeit schmeichelt deinem Gaumen. Ich mache sie auf Basis einer Mehlschwitze und verfeinere sie

mit Dill. Du kannst hier aber auch andere Kräuter verwenden und die Soße nach deinem Geschmack abwandeln.

Joghurt-Sauce mit Minze

Cremig. Kühl. Erfrischend. Joghurt-Sauce ist der perfekte Kontrast zu scharfen oder deftigen Gerichten. Damit passt sie perfekt zu Falafel, Bifteki, Kebab und Köfte. In wenigen Sekunden zusammengemischt, kannst du so deine Gerichte verfeinern oder sie als Dip nutzen. Frische Minze schmeckt besonders erfrischend, aber falls du keine zur Hand hast, kannst du problemlos auch getrocknete verwenden.

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.

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.