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.

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.

Apfelsauce

Samtig. Fruchtig. Duftend. Eine gute Apfelsauce glänzt durch die perfekte Balance von Säure und Süße, braucht nur ganz wenig Zutaten und lockt dich mit ihrem verführerischem Duft. Das beste an diesem Rezept? Es passt sowohl hervorragend zu Süßspeisen wie Pfannkuchen als auch herzhaften Gerichten wie Wurzelgemüse aus dem Ofen.

Rinderfond

Ein kräftiger Rinderfond ist die perfekte Basis für köstliche Rinderbrühe, aromatische Suppen oder aber auch Saucen wie Rinder-Jus. Das Beste: Ihr müsst das Gemüse nicht mal schälen und habt die den Fond so in unter fünf Minuten angesetzt. Dann heißt es nur noch köcheln lassen. Denn der Rest erledigt sich quasi wie von selbst.

Currysauce

Fruchtig. Tomatig. Scharf. Hausgemachte Currysauce ist leicht gemacht. Damit sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt. Im Ruhrgebiet wirst du auf hunderte verschiedener Saucen stoßen, und jeder hat natürlich die einzig wahre. Ich hab gleich zwei Lieblingssaucen: die meiner liebten Currywurst-

Bude und meine eigene besonders fruchtige.

Cranberry-Apfel-Sauce

In den kalten Monaten kommen bei uns jede Menge süßen Saucen auf den Tisch. Einer unserer Lieblinge: Cranberry-Apfel-Sauce. Ein Löffel reicht, um jedem Gericht einen winterlichen Touch zu verleihen. Die süß-saure Note, die Feinen Aromen von Nelken, Sternanis, Zimt und Kardamom und ein Schuss Amaretto: Zusammen kitzeln sie auf den Cranberries und Apfelstückchen den Geschmack des Winters hervor.

Hot Sauce

Feurig. Fruchtig. Knallorange. Selbstgemachte Chili Sauce ist einfach die beste. Wir kochen unsere Hot Sauce regelmäßig auf Vorrat ein. So haben wir immer eine Flasche parat, um unseren Gerichten den richtigen Kick Schärfe zu geben. Mein Geheimtipp: Apfelessig!

Bolognese-Sauce

Rot, tomatig, ein Gefühl von zu Hause. Spaghetti Bolognese, das Essen unserer Kindheit ist und bleibt der Klassiker schlecht hin. Auch wenn das Gericht nicht wirklich etwas mit

italienischer Küche zu tun hat, gilt Spaghetti Bolognese bei vielen als absolutes Lieblingsessen. Die Geheimzutat für eine perfekte Bolognese? Zeit!

Erdnuss-Sauce

Intensives Erdnuss-Aroma, cremige Kokosnussmilch – dieser Erdnussdip (an dem ich zugegeben sehr lange gebastelt habe) katapultiert euch nach Asien. Das Beste: Ihr könnt das Pulver hervorragend auf Vorrat produzieren und so in nur wenigen Sekunden immer genau die Menge an Erdnusssauce anrühren, die ihr braucht. In meiner Vorratskammer werdet ihr jedenfalls immer ein großes Glas mit Erdnusssaucen-Pulver finden. Denn auch wenn es lange gedauert hat, über die Jahre den richtigen Mix zu finden, kann ich jetzt mit Sicherheit sagen: Das ist das perfekte Rezept!

Mole Poblano

Chili küsst Schokolade! Diese Sauce hat sowohl Schärfe als auch Tiefe. Kein Wunder, dass die Mole Poblano als Nationalgericht Mexiko gilt, der mexikanische Starkoch Enrique Olvera seine Mole sogar pur serviert. Traditionell vor allem zu Hähnchenfleisch gereicht, ist mexikanische Mole so intensiv, dass sie für sich alleine steht. Auch ich genieße sie am liebsten einfach mit ein bisschen Limettensaft und Koriander auf einer frischen Tortilla.

Vanillesauce

Echte Vanille. Seidige Textur. Vollmundiger Geschmack. Vanillesauce ist an Cremigkeit und Aromatik kaum zu überbieten. Mit ihrer feinen Aromatik verfeinert sie Kuchen, Pfannkuchen sowie Desserts und umschmeichelt sogar Blaubeer-Pierogi. Das Geheimnis für die perfekte Vanillesauce: Sie frisch selbst zuzubereiten. Und das ist kinderleicht.