Pilzrahmsauce

Pilzrahmsauce ist die perfekte Begleitung zu deftigen Gerichten wie Semmelknödeln und Co. Der Grund: Ihr cremige Konsistenz und milden Aromen bilden den perfekten Kontrast. Welche Pilze rein kommen, ist dabei dir überlassen. Neben Pfifferlingen und Champignons eigenen sich zum Beispiel auch Kräutersaiblinge oder Steinpilze. Und wenn du keine frischen Pilze zur Hand hast, lassen sich auch getrocknete Pilze vom letzten Waldspaziergang verwenden.

Schoko-Beeren-Sauce

Ob auf Pancakes, Schokoladenkuchen oder Eis – diese Dessertsauce setzt fast jedem Dessert die Krone auf. Denn durch die Schokolade hat sie einen zarten Schmelz und durch die Beeren eine erfrischende Säure. So schmeckt zu Hause.

Feurige BBQ-Sauce

Ob als feurige Marinade oder scharfer Dip: Barbecue-Sauce verleiht Gerichten den richtigen Kick. Selbstgemachte ist diese umso fruchtiger und enthält statt Unmengen Zucker nur ein wenig Honig. Der Geschmack? Teuflisch gut! Die Farbe? Sensationell! Meine Empfehlung: Koreanische Chiliflocken.

Zwetschken-Röster

Süß. Fruchtig. Typisch Österreich. Zwetschkenröster ist eine süße, dickflüssige Pflaumensoße, die klassischerweise zu Desserts wie Kaiserschmarrn serviert wird. Aber auch zu Milchreis, Pfannkuchen und Panacotta macht Zwetschkenröster eine gute Figur.

Fruchtige Tomatensauce

Den Sommer in einer fruchtigen Tomatensauce einfangen? Nichts leichter als das. Wer im Sommer selbst Tomaten züchtet oder ein paar zu viele vom Markt mitgebracht hat, kann diese ganz einfach in Tomatensauce verwandeln. Einmal eingekocht, erinnert dich diese Tomatensauce auch Monate später noch an laue Sommerabende.