

ANNE-KATRIN WEBER

# SAUCEN

Die besten Klassiker  
einfach selber kochen

KÜCHENRATGEBER

**G|U**



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

ANNE-KATRIN WEBER

# SAUCEN

Die besten Klassiker  
einfach selber kochen

KÜCHENRATGEBER



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

## MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein  
Smartphone und eine  
Internetverbindung



### **1. APP HERUNTERLADEN**

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



### **2. REZEPTBILD SCANNEN**

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



### **3. FUNKTIONEN NUTZEN**

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



## EINE GUTE SAUCE ...

... macht ein Gericht erst zum Gedicht! Dabei fallen einer Sauce ganz unterschiedliche Aufgaben zu: Mal unterstreicht sie den Eigengeschmack des Gerichts, das sie begleitet, dann wieder setzt sie kontrastreiche Akzente. Sie kann ganz zart daherkommen oder kräuterwürzig oder scharf. Kalte Saucen lieben wir zu Gegrilltem, als Dip zu frischem Gemüse, Brot oder

Crackern, warme Saucen würzen saftige Steaks, sanft gegarten Fisch oder heiß geliebte Nudeln. Und süße Saucen sind das i-Tüpfelchen auf Desserts und Mehlspeisen.

Natürlich dürfen alte Bekannte hier keinesfalls fehlen, darum habe ich viele Klassiker variiert und modernisiert, sodass ab jetzt auch Sauce hollandaise, Mayonnaise & Co. locker-leicht und zeitgemäß daherkommen und garantiert gelingen! Neben den Rezepten verrate ich Ihnen zahlreiche nützliche und vielfach erprobte Tipps, damit auch Ungeübte aromatische Saucen auf Anhieb hinbekommen. Eine kleine Portion Know-how zu nützlichen Küchengeräten und ein kleines Saucen-ABC runden das Ganze ab.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Rühren, Köcheln ... und natürlich Genießen!

Anne-Lottilie Weber



Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:

Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.





## HELFER IN DER SAUCENKÜCHE

Mit diesen Utensilien wird die Saucenzubereitung ein Kinderspiel - die meisten haben Sie vermutlich ohnehin

im Schrank. Bei mir sind folgende Küchen-Basics im Einsatz.

#### **TÖPFE**

Die gibt's in jeder Küche, idealerweise in mehreren Größen: Ein großer (Nudel-)Topf mit ca. 7 l Inhalt ist perfekt, um darin eine größere Menge Brühe anzusetzen. In einem mittelgroßen Topf köcheln Nudelsaucen oder -ragouts vor sich hin. Für kleine Saucenmengen ist eine Sauteuse ideal, das ist ein kleiner Topf mit hohem Rand, der nach oben weiter wird. Hier gelangt sowohl ein Schneebesen als auch ein Kochlöffel in jeden Winkel. Ersatzweise können Sie eine kleine Stielkasserolle benutzen.

#### **SIEBE**

Hier sollten ebenfalls mehrere Modelle vorhanden sein: Ein großes Sieb, in dem auch Nudeln abgossen werden, ist bei der Zubereitung von Brühen sehr nützlich: Dieses eher grobmaschige Sieb mit einem Passiertuch auslegen, in einen Topf hängen und die selbst gekochte Brühe mitsamt den festen Bestandteilen (Fleisch, Gemüse, Kräuter usw.) hineingießen und gut abtropfen lassen. Ein feinmaschiges Haarsieb (das kann rund oder spitz sein) dient zum Passieren von Saucen. Dabei werden die Saucenreste, die sich im Sieb ansammeln, mithilfe einer Saucenkelle oder eines Löffels durch das Sieb gedrückt (passiert). So geht ihr Aroma nicht verloren, sondern landet in der Brühe.

#### **PASSIERTUCH**

Es heißt auch Durchsehtuch und ist ein ziemlich dünnes, aber reißfestes Tuch mit mittelgroßen Maschen. Es wird beim Abseihen von Brühen in ein großes Sieb gelegt, sodass feine Bestandteile und Trübstoffe zurückbleiben. Ersatzweise können Sie ein sauberes Küchenhandtuch oder eine frische Baumwollwindel benutzen.



### **PÜRIERSTAB**

Ein Multitalent, das auch unter dem Namen Stabmixer oder Zauberstab gute Dienste tut: mit ihm können Saucen fein püriert werden, sodass sie vollkommen glatt und cremig werden. Er zaubert aus einer cremigen Sauce ein luftiges Schäumchen, verwandelt Obst in feine Fruchtsaucen – und nicht zuletzt hilft er, verklumpte Saucen zu retten. Weder Nüsse noch Käse sind ihm zu hart, sodass Sie mit ihm auch ein Pesto

zubereiten können. Achten Sie bei einer Neuanschaffung auf einen leistungsstarken Pürierstab, am besten einen aus Edelstahl, dem Hitze nichts ausmacht und mit dem Sie Saucen (und auch Suppen) direkt im Topf pürieren oder aufschäumen können.

#### **SCHNEEBESEN**

Zwei unterschiedliche Modelle sind in der Saucenküche unverzichtbar: zum einen der gängige Rühr- oder Schneebesen. Mit ihm können flüssige oder halbfeste Speisen aufgeschlagen oder untergehoben werden und Bindemittel klümpchenfrei eingerührt werden. Weniger verbreitet, aber superpraktisch, ist der flache Spiralbesen. Mit ihm erreicht man alle Bereiche eines Topfes, sodass ein Anbrennen der Sauce verhindert wird.

#### **SCHAUMLÖFFEL**

Der große Löffel mit Löchern kommt beim Brühekochen zum Einsatz: Schaum, der beim Kochen entsteht, wird mehrmals mit dem Schaumlöffel abgeschöpft, so bleibt die Brühe schön klar.

# FEINE GEMÜSEBRÜHE

**2 Zwiebeln**

**2 Knoblauchzehen**

**4 Möhren**

**2 Petersilienwurzeln**

**250 g Knollensellerie**

**1 kleiner Fenchel**

**1 Stange Lauch**

**2 EL Öl**

**Salz**

**2 Tomaten**

**10 schwarze Pfefferkörner**

**5 Pimentkörner**

**2 Lorbeerblätter**

**3 Zweige Thymian**

**3 Stängel Petersilie**

**Pfeffer**

Für ca. 2 l Gemüsebrühe

30 Min. Zubereitung  
1 Std. 30 Min. Kochen



**1** Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln halbieren. Die Wurzelgemüse putzen, schälen und grob würfeln. Den Fenchel putzen, waschen und längs vierteln.