



Saucen-Rezepte



Süssmost-Sauce

passt z.B. zu Lorraine-Ravioli

30 g Honig
30 g Weisswein
2 dl Süssmost
1 dl Milch
2 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, Muskat,
Zitronensaft
20 g Butter

Honig mit Weisswein und Süssmost mischen und zur Hälfte reduzieren lassen. Milch und Rahm beifügen, wieder reduzieren lassen und mit den Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.

Eventuell mit wenig Maizena abbinden und mit Butterflocken stark mixen, sodass die Sauce schaumig wird.

Limetten-Sauce

passt z.B. zu Spargel-Ravioli

1 St. Schalotte
1 St. Knoblauchzehe
3 St. Limettenblätter oder
Zitronengras (wenn
vorhanden)
1 dl Weisswein
1 St. Limette (Saft)
3 dl Vollrahm
Zucker, Salz, Pfeffer

Schalotte, Knoblauch und Limettenblätter fein hacken und mit Butter andünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Limettensaft begeben und aufkochen, mit Rahm auffüllen und mit den Gewürzen abschmecken. Köcheln lassen und eventuell mit Maizena abbinden.

Peperoni-Sauce

300 g rote Peperoni
1 Zwiebel
20 g Knoblauch
50 g Butter
2 dl Hühnerbouillon
1 dl Vollrahm
Maizena, zum abbinden
Salz, Pfeffer, Zucker,
Paprika Edelsüss

Peperoni klein schneiden, Zwiebeln und Knoblauch hacken, alles in Butter andünsten und mit Hühnerbouillon aufgiessen, weichkochen und pürieren. Durch ein Sieb passieren mit Rahm verfeinern, abschmecken, abbinden.

Tomaten-Sauce

einfach

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Tomaten (frisch oder aus
der Dose)
Pfeffer, Salz, Kräuter

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl andünsten. Gehackte Tomaten dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und Kräutern abschmecken. Köcheln lassen. Nach Belieben pürieren.

Gorgonzola-Sauce

einfach

2 dl Rahm
200 g Gorgonzola
Pfeffer

Rahm in die Pfanne geben, Gorgonzola in Stücken dazugeben. Langsam aufkochen und immer rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer abschmecken