

Saucenrezepte Dips und Marinaden

Rezepte:

Aiolie	Fleischmarinade 5	Sauce Bernaise
Anis Hollandaise	Fleischmarinade 6	Schnittlauchbutter
Apfelkraut	Frischkäse mit Chili	Soja Marinade
Bärlauchpesto	Käse Kräuter Soße	Soßenfond
Bärlauchbutter	Kerbelbutter	Speckstippe
Bechamelsauce	Kräuterbutter	Tomatenbutter
Braune Grundsauce	Kräuterfrischkäse	Tomatenquark
Bunte Pfefferbutter	Kräuterquark	Trüffelsoße
Champignonbutter	Limettenbutter	Vanillebutter
Chilibutter	Mornay Käsesoße	Weisse Grundsauce
Fleischmarinade 1	Olivenpaste	Zitronenbutter
Fleischmarinade 2	Paprikabutter	
Fleischmarinade 3	Pilzsauce	
Fleischmarinade4	Safranbutter	

Die richtigen Saucen Rezepte machen die meisten Gerichte erst zum wahren Genuss. Viele Speisen werden erst durch die Zugabe einer Sauce komplettiert. Pasta zum Beispiel wird so gut wie nie ohne irgendeine Sauce gegessen, denn der Geschmack von Nudeln ohne alles ist schon ein wenig fad. Aber auch viele Fleischsorten, wie Steaks oder Schnitzel schmecken erst mit der passenden Sauce richtig gut, dasselbe gilt auch für einige Gemüsesorten. Oder was wäre Spargel ohne eine köstliche Sauce Hollandaise?

Viele Saucen gibt es im Handel zu kaufen. Entweder sind sie servierfertig, so dass sie nur noch erwärmt werden müssen, oder man rührt ein Pulver zusammen mit ein bisschen Wasser oder Milch an und lässt es aufkochen. Diese Art der Saucenzubereitung geht schnell und ist bequem. Aber trotzdem sollten Sie sich auch einmal an neue Saucen Rezepte heranwagen. Machen Sie die Geschmacksprobe und lassen Sie sich überzeugen, Ihre Sauce für Schnitzel, Spargel und Pasta öfter einmal selbst zu kochen.

Zu den leckersten Saucen finden Sie auf den nächsten Seiten die wichtigsten Infos und Rezepte.

Sauce Hollandaise:

eignet sich sehr gut zu Meeresfrüchten und zu Spargel. Es handelt sich bei dieser Sauce um eine sehr fettreiche Sauce.

Sauce Béarnaise:

diese unterscheidet sich von der Sauce Hollandaise nur durch die Verwendung anderer Gewürze. Bei der Sauce Béarnaise wird Estragon, Essig, Balsamico oder auch Zitronensaft hinzugefügt.

Bechamelsauce:

diese wird hauptsächlich für die Zubereitung von Lasagne verwendet. Gerne wird sie auch mit Knoblauch verfeinert.

Tsatsiki:

wird gerne in der griechischen Küche verwendet, bei uns auch gerne als Salatbeilage. Bei dieser Sauce handelt es sich um Joghurt, verfeinert mit Knoblauch und Gurken. In der warmen Saison ist diese Sauce sehr erfrischend.

Barbecue Sauce:

aufgrund des hohen Zuckergehaltes glasiert sie die Speisen, Barbecue Sauce ist besonders beliebt bei Spareribs.

Erdnusssauce:

wird gerne im süd-östlichen Asien verwendet und natürlich in allen asiatischen Lokalisationen, die Hauptzutat sind, wie der Name schon sagt, Erdnüsse. Erdnusssauce eignet sich hervorragend für Fleisch- und Gemüsegerichte. Pesto, wird gerne aus frischen Kräutern zubereitet und findet seine hauptsächlichliche Verwendung in der italienischen Küche. Besonders eignet sich Pesto zur Verfeinerung von Spaghetti.