

Saucenfonds

Hat man ein tolles Essen vorbereitet so darf eines meistens nicht fehlen: Eine leckere, tolle Soße die zum einen zum Gericht passt und zum anderen auch gut schmeckt. Aber das zubereiten der perfekten Soße ist keineswegs einfach.

Zunächst wäre zu sagen, dass es zwei verschiedene Arten von Soßen gibt. Zum einen kann man Soßen mit Mehl oder Stärke binden, zum anderen kann man Soßen mit dem hinzufügen von Eigelb, Sahne oder Butter cremig anrichten. Eine perfekte Soße kann nur gelingen, wenn man die genaue Mengenangabe der Zutaten beachtet und diese in der richtigen Reihenfolge anwendet.

Oft gewinnt man bei den verschiedensten Kochtechniken einen leckeren Fond, den man optimal als Grundlage für eine gute Soße nutzen kann. Dieser Fond besteht meist aus Brühe, Wasser, „ausgeschwitzt“ Fett, Gewürzen und verschiedensten Gemüsesorten, die ein tolles Aroma hinterlassen.

Die Hinzugabe von Zutaten zu diesem Soßenfond ist abhängig davon, was man für eine Soße erhalten möchte. So kann man beispielsweise Mehl in der richtigen Menge hinzugeben und vorsichtig einrühren. Die Konsistenz sollte keinesfalls klumpig werden, worauf man achten sollte. Aber auch das benutzen von Soßenbindern sollte in der Küche kein Vergehen darstellen. Gerade Anfänger in Sachen „perfektes kochen“ können getrost auf diese kleine Hilfe zurückgreifen. Aber auch erfahrene Hausfrauen benutzen diese Soßenbinder gerne, da der Geschmack sehr gut und die Zubereitung recht einfach ist.

Die wichtigste Voraussetzung, damit eine gute Soße gelingen kann, ist ein genaues Abwiegen aller Zutaten und das Einhalten der Zubereitungsreihenfolge.

Eine gute Soße trägt das ganze Essen, genau wie eine misslungene Soße das ganze Gericht zunichte machen kann. Sie kennen weitere Kochtechniken? Dann senden Sie und doch bitte eine Mail mit Ihren Infos, die wir dann hier veröffentlichen werden.

[Zurück zu den Kochtechniken](#)