Teriyaki Sauce

Ob als Dip oder Marinade, mit meinem Rezept bekommst du eine würzige
Teriyaki Sauce ganz ohne Alkohol.



Zutaten :

- 100 ml Sojasauce
- 10 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- 1 Schalotte
- 2 TL Weißweinessig
- 6 EL Zucker, braun
- 4 TL Sesamöl
- 2 TL Speisestärke z.B. Maisstärke

Zubereitung :

- Schalotte, 2 Knoblauchzehen und 10 g Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. 1 Peperoni waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden.
- Folgendes gibst du in eine Schüssel: 100 ml dunkle Sojasoße, 2 TL Speisestärke, 2 TL Weißweinessig, 6 EL brauner Zucker und 4 TL Sesamöl. Das klein geschnittene Gemüse dazugeben und alles mit einem Schneebesen vermengen.
- Nun gibst du die Soße in einen kleinen Topf, bringst sie zum kochen und lässt sie bei mittlerer Hitze ungefähr 5 Minuten köcheln, bis sie eingedickt ist und einen schönen Glanz bekommen hat.
  Tipp: Nach Belieben kannst du die Soße durch ein Sieb streichen und die kleinen Stücke entfernen.

Die Soße passt perfekt zu Hähnchen oder Reis-Gerichten. Ich wünsche dir einen guten Appetit.

Lamm-Rotwein-Reduktion

Zutaten:

- 1 Schalotte, gewürfelt
- 200 ml Lammfond
- 50 ml Rotwein, trocken
- ½ TL Johannisbeergelee, schwarzes
- ½ TL Crema di Balsamico
- ½ TL Senf, mittelscharfer
- Salz und Pfeffer

- Butter

Für die Sauce die Butter in einer Stielkasserolle schmelzen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Mit Fond und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf etwa 100 ml oder noch etwas weniger einkochen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb in einen zweiten Topf passieren, Johannisbeergelee, Balsamico und Senf einrühren und die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für die gewünschte Bindung eiskalte Butterstückchen einrühren oder etwas Speisestärke verwenden.

Champignon-Zwiebel-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- Champignons braun 100 g
- Zwiebel frisch 1 gr.
- Butterschmalz 1 EL
- Tomatenmark 1 EL
- Mehl 2 EL
- Rinderfond 150 ml
- Rotwein 100 ml
- Kräutersalz etwas
- Pfeffer etwas
- Chilli (Cayennepfeffer) etwas

Zubereitung:

- Champignons putzen und dann klein schneiden. Zwiebel schälen und klein schneiden oder hacken.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Zwiebel darin andünsten.
- Dann Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Dann Mehl darüberstreuen und anschwitzen.

- Mit Fond und Wein ablöschen. nach Geschmack würzen.
- Auf kleinster Stufe mit Deckel ca. 15-20 Minuten garen lassen. Den Deckel nach der Hälfte der Kochzeit abnehmen, damit die Sauce etwas dicker wird. (Meine ist mir diesmal etwas zu dickflüssig geworden, da ich keinen Deckel benutzt habe, aber geschmeckt hat sie trotzdem.)
- Danach evt. nochmals abschmecken. Wer mag kann die Sauce natürlich auch noch pürieren.

Dunkle Sauce zu gebratenem Fleisch

Rotweinreduktion zu Wild, Ente, Lamm, Rind, Schwein, Kaninchen, oder Grill – und Schmorbraten

Zutaten:

20 g Butter
1 Schalotte(n), mittlere
1 EL Zucker
1 Schuß Cognac o.ä.
400 ml Rotwein, trocken, z.B. Burgunder
1 kl. Bund Petersilie
1 Zweig/e Rosmarin
1 Zehe/n Knoblauch
1 Prise(n) Pfeffer, grün, aus der Mühle
etwas Meersalz (Fleur de Sel)
4 Scheibe/n Chilischote(n), mittelscharf, ohne Kerne (Sambal)
1/2 TL Gewürzmischung (Baharat)
etwas Bratensaft
2 EL Tomatenmark
40 g Butter, in kleinen Flocken

Zubereitung:

Die fein gehackte Zwiebel in der Butter anschwitzen (ohne Farbe). Zucker und Schnaps dazugeben. Goldbraun karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Die Konfitüren nacheinander dazugeben und mit der Hälfte des Rotweins auffüllen.

Bei mittlerer Hitze auf ca. die Hälfte reduzieren. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit dem restlichen Rotwein auffüllen, Tomatenmark einrühren, Petersilie, Rosmarin, Knoblauch, Chili und Pfeffer dazugeben und nochmals bei schwacher Hitze einkochen lassen.

Den ausgetretenen Bratensaft, je nach Fleisch- und Bratensorte, löffelweise dazugeben. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, wird die Reduktion durch ein feines Sieb gegossen. Mit Salz und der Gewürzmischung abschmecken.

Jetzt mit der restlichen Butter die Sauce binden, d.h. die Butter wird in kleinen Stückchen, nach und nach untergezogen. Bei Bedarf mit einer Prise Meersalz nachwürzen.

Die Sauce nicht mehr kochen, das Fett der Butter trennt sich leicht und schwimmt dann leider auf der Sauce.

Je nach gewählter Fleischart den Schnaps wählen: Grand Marnier/Ente, Cognac/Schwein, Rum/Rind, Sambuca/Lamm.

Rotweinsauce

Zutaten:

- 1 Scharlotte
- 1 kleine Möre

- etwas Knoblauch
- 125 ml Bratenfond
- 250 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- n. B. Salz, Pfeffer, Thymian, Prise Zucker
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

- Zwiebel,Möre und Knoblauch grob würfeln und in Olivenöl anschwitzen.
- Wein, Fond, Lorbeerblätter und Thymian dazugeben und bei großer Hitze um die Hälfte reduzieren.
- Reduzierte Sauce durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Prise Zucker abschmecken.
- ggf. mit Saucenbinder andicken – ist aber meist nicht nötig.

Cognacsauce und grünem Pfeffer

Zutaten:

- kleine Zwiebel
- 100 ml Bratenfond
- 250 ml Sahne
- 1 EL Tomatenmark
- 2 TL Pfefferkörner in Lake
- n. B. Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- n. B. Cognac
- etwas Dill

Zubereitung:

Kleingehackte Zwiebel in Butterschmalz anbraten bis sie glasig ist und mit Cognag ablöschen bis die Zwiebeln bedeckt sind. Aufkochen lassen und Hitze reduzieren. Tomatenmark einrühren. Sahne und Bratenfond dazugen mit etwas Dill einköcheln und mit den Gewürzen abschmecken.

Sauce Bolognese

Bolognese ganz klassisch – überraschend anders
Fertig in 20 Minuten
Schwierigkeit
Pro Portion : Energie: 431 kcal, Kohlenhydrate: 7 g, Eiweiß: 25 g, Fett: 32 g

Zutaten

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g Hackfleisch (gemischt)
4 El Olivenöl (heiß)
Salz, Pfeffer
½ Tl Zucker
2 El Tomatenmark
125 ml Rotwein
2 Dosen Tomaten (stückig, (à 400 g Füllmenge)) 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Zwiebeln fein würfeln. 2 Knoblauchzehen fein hacken. 500 g gemischtes Hack in 4 El heißem Olivenöl krümelig und braun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Mit Salz,

Pfeffer und 1□2 Tl Zucker würzen. 2 El Tomatenmark zugeben und kurz mit anrösten. Mit 125 ml Rotwein ablöschen und offen fast vollständig einkochen lassen.

2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g Füllmenge) und 100 ml Wasser zugeben, 2 Lorbeerblätter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und halb zugedeckt bei milder bis mittlerer Hitze 1 Std. köcheln lassen. Dabei mehrfach umrühren. Evtl. nachwürzen.