

DEMI-GLACE UND IHRE VERWANDTEN

ZUTATEN:

1 l Braune Brühe
75 g Mehl
80 g Butter

Vorbereitungen

Zutaten und Kochutensilien bereit stellen
Brühe erhitzen
Mehl anrösten
Zu einem Mus vermengen und etwas abkühlen lassen

ZUBEREITUNG

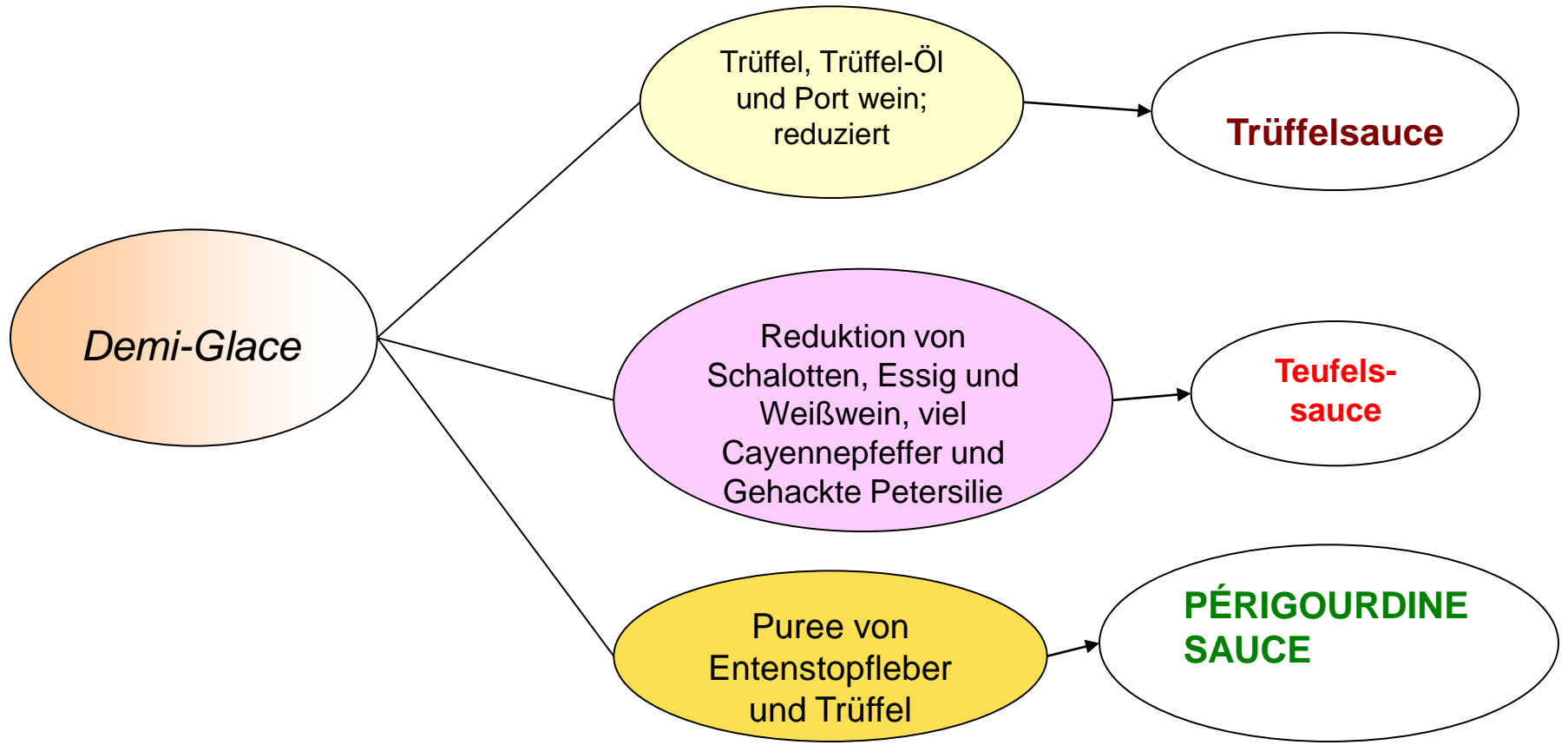
-Das Mus mit der kochenden Brühe verrühren, würzen und 10 Minuten köcheln lassen.

Verwendbar für

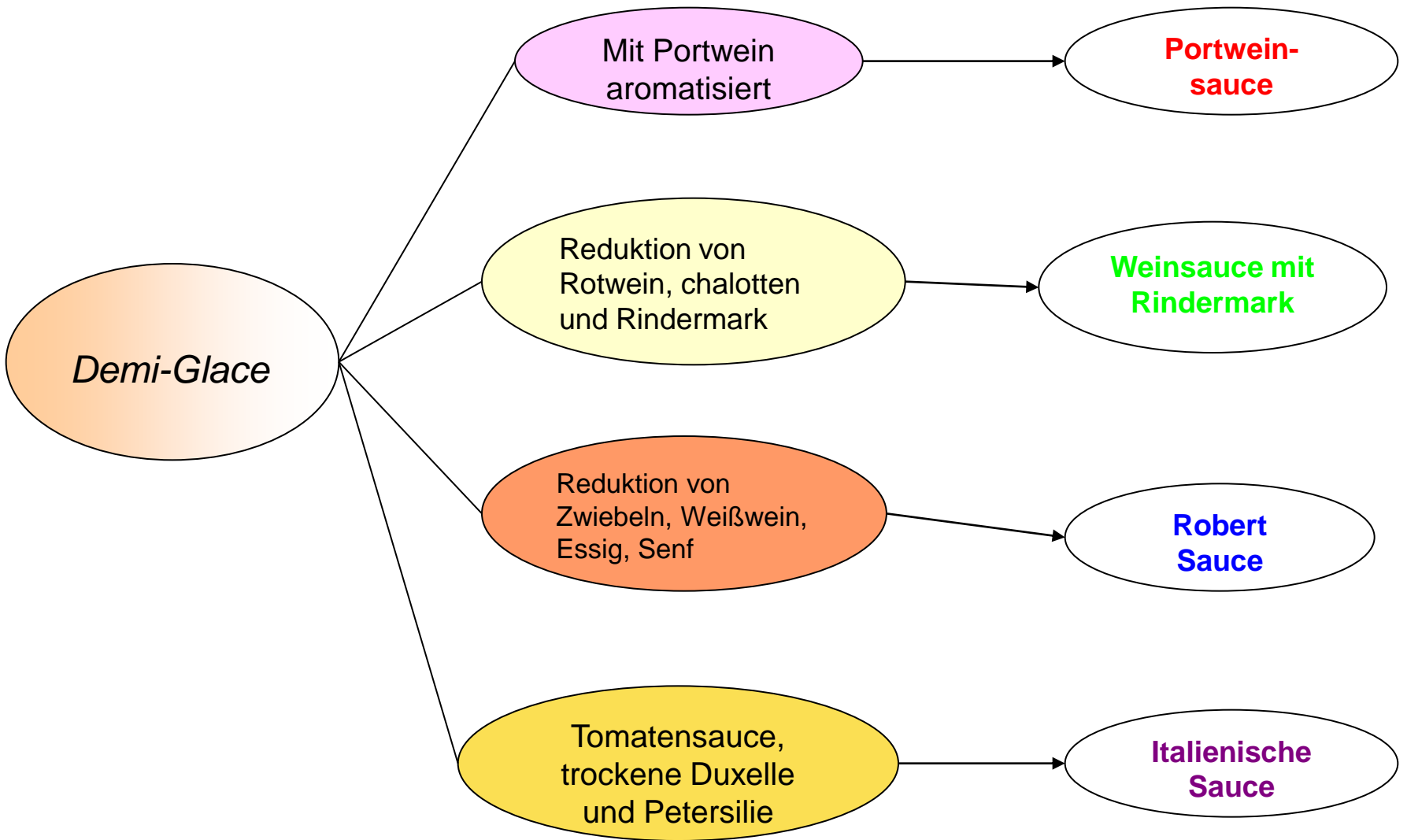
-Als Grundlage für andere Saucen
-Als Bestandteil von Füllungen



Ableitungen



Ableitungen



Verbindende Brühe

1L. Braune Brühe
40 g. Maisstärke
1 dl. Rotwein
Gewürze.

Zutaten und Küchenutensilien bereitstellen.
Brühe zum Kochen bringen und abschmecken.
Maisstärke in kaltem Wasser auflösen. Stärke
zu der kochenden Brühe hinzufügen bis die
gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Durchsieben und warm halten.

Verwendung:
Als Basis für andere Saucen
Als Begleitung zu anderen Gerichten
Als Zutat zu Rezepten mit geschmortem Fleisch.