

FLEISCHZUBEREITUNG

Saucen binden – so geht's

Mit Speisestärke abbinden



1. Rühre Speisestärke zusammen mit kaltem Wasser an.



2. Giesse die angerührte Speisestärke in die kochende Sauce und lasse diese ca. 1–2 Minuten leicht weiterköcheln.

Hinweis

Maizena express Saucenbinder kann man direkt in die Sauce einrühren.

Mit Mehlschwitze abbinden



1. Schmelze in einer Pfanne die Butter. Gib das Mehl hinzu und rühre alles glatt.



2. Giesse die Mehlschwitze mit warmer oder heisser Flüssigkeit an und lasse diese unter stetem Rühren auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten köcheln. So verschwindet der mehliges Geschmack.

Mit kalten Butterstückchen binden



1. Schneide gut gekühlte Butter in kleine Stücke.



2. Schalte die Herdplatte aus und rühre die Butter in Stücken mit dem Schwingbesen unter die Sauce, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Diese Methode eignet sich vor allem für reduzierte Saucen wie z.B. Rotwein-Jus.

Mit kalter Mehlbutter binden



1. Vermische weiche Butter und Mehl zu gleichen Teilen mit einer Gabel.



2. Rühre die Mehlbutter mit der Gabel direkt in die köchelnde Sauce.



3. Mit dem Schwingbesen gut weiterrühren, bis die Mehlbutter mit der Sauce abgebunden hat. Reduziere die Hitze und lasse die Sauce auf kleinster Stufe ca. 10 Minuten weiterköcheln.

Reduzieren



1. Die Sauce eine Weile auf hoher Stufe einkochen lassen. Je mehr Wasser verdunstet, umso dickflüssiger wird die Sauce.



2. Lasse die Sauce so lange einkochen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht wird. Durch das Reduzieren wird die Sauce intensiver im Geschmack.

Sauce mit Eigelb binden (legieren)



1. Rühre die Eigelbe mit dem kalten Rahm zusammen an. Pro 2 dl Flüssigkeit rechnet man mit 1 Eigelb.



2. Schalte die Herdplatte aus und rühre das Eigelb-Rahm-Gemisch zügig in die heisse, aber nicht kochende Sauce.

Eigelb bindet ab 70 °C und gerinnt ab 85 °C. Deshalb die Saucen nie zu hoch erhitzen. Diese Methode eignet sich vor allem für helle Rahmsaucen, welche direkt serviert werden.