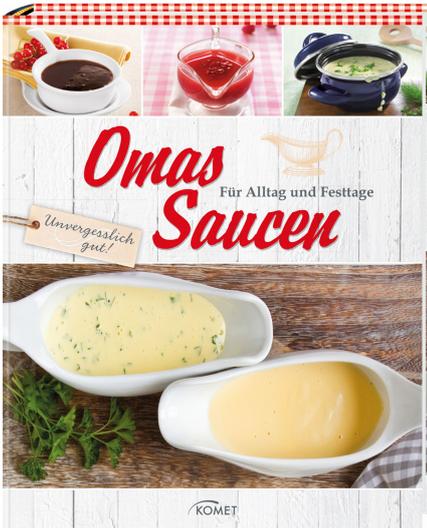


---

# Omas Saucen

## Für Alltag und Festtage

### Das i-Tüpfelchen auf jedem Gericht



- Alles selbst gemacht: Rund 80 Rezepte von Béchamel bis Zwiebelsauce, von Pilzfond bis Rinderfond, von Schokoladen- bis Vanillesauce
- Für jedes Gericht die richtige Sauce
- Informative Einleitung mit Praxistipps: Fonds herstellen und entfetten, Saucen binden, reduzieren oder retten
- Mit Foto zu jedem Rezept und zahlreichen Tipps und Tricks unserer Großmütter

Es duftet herrlich, das Essen ist fertig - aber nur beinahe. Denn jetzt wird noch der Bratensatz mit einem schmackhaften Fond abgelöscht, eingekocht und verbindet sich mit allerlei feinen Zutaten zur Sauce - dem i-Tüpfelchen auf jedem Gericht. Unsere Omas nahmen sich noch die Zeit, köstliche Saucen und aromatische Fonds selbst herzustellen. Und so schwer ist das auch alles gar nicht! Entdecken Sie rund 80 Rezepte: Pilzfond und Rinderfond, Béchamel und Hollandaise, Sherrysauce und Rahmsauce zum Kalbsschnitzel, Vanille- und Schokoladensauce. In der ausführlichen Einleitung erfahren Sie alles Wichtige rund um die Saucenküche. So zaubern Sie bald selbst die besten Saucen zu jedem Gericht auf den Tisch. Der Lohn: eine Runde glücklicher Esser, die auch die letzten Reste der leckeren Tunke mit Brot aufdippen und spiegelblanke Teller zurücklassen.

---

**Zielgruppe:**

Anfänger und Fortgeschrittene

Komet Verlag GmbH

gebunden, mit zahlreichen farbigen Abbildungen

128 Seiten, Format 21 x 26 cm

ISBN: 9783869417417

7,99 EURO