



BRATENKRAFTFOND

für alle Bratensaucen ohne Braten
wie Burgunder- Jäger- Madeira- Zigeunersaucen

Bratensaucen gebunden & klar

zu Schnitzel, Kotelett, Steaks, Gegrilltem, Gulasch von Rind, Schwein u. Kalb,
Rost- und Rollbraten, Kassler, Rouladen, Hackfleischgerichten, Ragoûts

Die Sauce ist der wichtigste
Geschmacksträger

NEU

auch für alle
braunen Suppen
gebunden oder klar



Essen
ist
Lebensqualität

First Class



IDEEN MACHEN DEN MARKT:

da Sauce, Suppe und Würze in einem

1/1 Dose SAUCEN-BASIS 1:6 = 5l braune SAUCE
SUPPEN-BASIS 1:10 für 8l braune SUPPE

Nur dunklen Saucenbinder oder Mehlschwitze einrühren-fertig!
Helle Roux für alle mittelbraunen Saucen (Rahmsaucen).

Bindemittel pro/l: bei Saucen 80-100g und bei Suppen 50-70g

Nach Belieben mit Sahne, Rotwein, Tomatenmark, Madeira oder Kräutern abschmecken

Genial und edler als Trockenprodukte

Fix und flüssig · Erfolg ist Geschmacksache

An der Suppe und an der Sauce wird der Koch gemessen!



First Class



BRATENKRAFTFOND

ohne Fett • schnell • bequem • perfekt

Nur dunklen Saucenbinder oder Mehlschwitze einrühren
fertig! - Helle Roux für alle mittelbraunen Saucen.

für alle

NEU

**kräftigen braunen Saucen
gebunden und klar**

Bekannte kräftige braune Saucen sind:

Bratensoße

(Sauce de Rôti) gebunden oder klar

Burgunder

(Bourguignonne): Gehackte Schalotten, Petersilienstiele, Thymian und Champignonabschnitte mit Rotwein aufgefüllt, zur Hälfte eingekocht, mit Mehlbutter gebunden; passiert mit Butter aufgeschlagen und mit Cayennepfeffer gewürzt und mit HESCO Kraftsauce auffüllen.

Champagner

(Schaumweinsoße): Die Kraftsauce wird mit Schaumwein und Weinbrand gewürzt.

Jägersoße

(Sauce Chasseur): zu Reh, Hirsch, Wildschwein, Hase und Wildstücken aller Art. Champignonscheiben, Schalotten u. Butter sautieren, mit etwas Weißwein auffüllen HESCO Kraftsauce dazugeben und mit gehackter Petersilie servieren.

Rotweinsoße

(Sauce au Vin Rouge): gehackte Schalotten und Mirepoix in Butter anschwitzen; mit Rotwein ablöschen, reduzieren, in der Kraftsauce erhitzen, und mit Butter verfeinern.

Madeirasoße

(Sauce madeira): HESCO Kraftsauce vor dem Servieren stark mit Madeira würzen (100ml Madeira pro/l Sauce zugeben).

Sherrysoße

(Sauce Xérès): HESCO Kraftsauce wird vor dem Servieren mit Sherry gewürzt.

Teufelsoße

(Sauce diable): Reduktion mit gehackten Schalotten und Pfefferkörnern in Essig verkocht mit Kraftsauce und Tomatenpüree auffüllen, auch Pfeffersoße genannt.

Zigeunersoße

(Sauce Zingara): HESCO Kraftsauce mit Tomatenpüree, passiert, gewürzt mit Cayennepfeffer, mit Madeira abgeschmeckt; garniert mit Julienne, Schinken und Champignons.

Auch für alle braunen Suppen

Bekannte braune Suppen sind:

Ungarische-, oder Wiener Gulaschsuppe (soupe au goulash),

Ochsenchwanzsuppe gebunden, oder klar (Oxtail)

Serbische Bohnen-, oder Jägersuppe (Soupe Chasseur).

Das Ergebnis ist mit Sicherheit erstklassig



First Class

**Die perfekte Art
mit und ohne Bratenfleisch
eine optimale Sauce zu ziehen.**