

So wird es gemacht: Holundersauce

Saucen sind der Inbegriff der hohen Schule des Kochens. Zu ihrer Vollendung braucht es ein paar grundlegende Kenntnisse über die Zubereitung, etwas Übung und Fingerspitzengefühl beim Abschmecken. Dank der Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt die Holundersauce, die hervorragend zu Wild, Wildgeflügel und Entenbrust passt, bestimmt.

HABEN SIE FRAGEN?



Silvia Amaudruz ist Hauswirtschaftslehrerin, wohnt in Mont-sur-Lausanne, bewirtschaftet mit ihrem Mann einen Bauernbetrieb und ist eine leidenschaftliche Köchin.



Ursula Lauper arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie ist zuständig für Kochkurse, Rezeptbroschüren und Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Silvia Amaudruz und Ursula Lauper sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 55
lemenu.redaktion@swissmilk.ch



1 Die Zutaten vorbereiten («mise en place»).



2 Rotwein und Wildsauce oder -fond zusammen aufkochen und etwas einkochen lassen.



3 Holundergelee und Saucenrahm begeben, das Ganze auf die Hälfte einköcheln lassen und würzen.



4 Mit dem Pürierstab oder dem Schwingbesen kräftig aufschlagen und die kalte Butter stückchenweise unterarbeiten.

Holundersauce

2 dl Rotwein

1–2 dl Wildsauce oder Wildfond
(aus dem Glas)

2–3 EL Holundergelee

2–3 EL Saucenrahm

schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

Salz

40 g kalte Vorzugsbutter,
in Stückchen

TIPP

■ Passt zu Wild, Wildgeflügel und Entenbrust.

WÜRZIGE KIRSCHSAUCE

Mit teilweise gleichen Zutaten wie für die Holundersauce und praktisch gleicher Zubereitung lässt sich eine würzige Kirschsauce kochen:

2 dl Rotwein

2 dl Wildfond (aus dem Glas)

2–3 EL Johannisbeergelee

2 TL Zucker

1 TL gemahlener Nelkenpfeffer

1 TL Zimt

120 g Sauerkirschen

1 dl Sauerrahm

1 TL Mehl

Salz und Pfeffer

Die Zutaten vorbereiten. Rotwein und Wildfond zusammen aufkochen. Johannisbeergelee, Zucker, Nelkenpfeffer und Zimt dazugeben und zur Hälfte einkochen. Hitze reduzieren, Sauerkirschen begeben. Den Sauerrahm mit Mehl verrühren und dazufügen. Auf kleinem Feuer 4–5 Minuten köcheln lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP

■ Nelkenpfeffer, auch Piment genannt, ist in gut assortierten Lebensmittelgeschäften erhältlich.

