

## Saucen:

Arbeitsmappe Peter Kirischitz©

### Weißer Grundsauce

#### Die Zutaten:



- .....
- .....
- ..... Montieren
- oder ..... Legieren

#### Die Zubereitung:



- .....
- .....
- .....
- .....



- .....
- .....
- .....



- ..... montieren
- oder mit angewärmter .....
- nach dem Montieren oder Legieren darf die Sauce nicht .....

## Weißer Grundsaucen warm

.....  
Fond de veau

.....  
..... volaille

.....  
..... poisson

Gebunden mit Roux blanc ergibt

Sauce velouté  
.....

.....  
.....

.....  
.....

**Legiert** oder **montiert** erhalten wir bei

Kalb  
.....

Beispiel:

Eingemachtes  
Sc. vin blanc  
zum Angler  
Kalbfleisch



Huhn  
.....

Beispiel:

Hühnerfrikassee



Fisch  
.....

Beispiel:



Weitere Anwendungsmöglichkeiten:

Champignonsauce, eingemachtes Gemüse.....

.....

### Sauce Bechamel:

Ist eine Milcheinmachsauce

Die Roux blanc wird k..... aufgegossen.

Je nach Verwendungszweck kann man auch ein bouquet garnie mitverkochen lassen.

Bechamel mit ..... nennt man: **Sc. Mornay**.

Diese eignet sich vor allem zum .....

