

Braune Grundsaucen:

Der Aufbau:

Kochansatz = Brauner Grundfond



→ Knochen und Parüren im Rohr langsam anrösten



→ Mirepoix beifügen, weiterrösten
→ Zwiebeln dazu, weiterrösten
→ Tomatisieren, weiterrösten
→ mit Rotwein oder Weißwein ablöschen



→ mit Wasser auffüllen
→ laufend degraissieren
→ Bouquet garnie und Aromaten begeben
→ etwa 4-5 Stunden verkochen lassen
→ passieren - Binden mit Stärke oder roux brun

Dieser Grundfond dient zum Aufgießen. Sehr oft wird auch dazu auch der Grandjus verwendet.

2. Ansatz = Sauce Demi-glace



→ Knochen und Parüren im Rohr langsam anrösten.
Auch Fleisch kann mit angebraten werden (Rindsbraten)



→ Mirepoix beifügen, weiterrösten
→ Zwiebeln dazu, weiterrösten
→ Tomatisieren, weiterrösten
→ mit Rotwein oder Weißwein ablöschen



→ mit Grandjus oder dem Grundfond auffüllen
→ laufend degreassieren
→ Bouquet garnie und Aromaten begeben
→ etwa 4-5 Stunden verkochen lassen



→ durch ein Sieb passieren
→ eventuell reduzieren

Alle Braunen Grundsauces werden auf die selbe Art zubereitet.
Sie unterscheiden sich nur durch die Art der Knochen und Parüren (Wild, Lamm...) und durch die Würzung. Z.B.:

Sauce gibier = Wildauce: Zubereitung wie oben allerdings mit Wildknochen und -parüren. Zum Würzen wird man Preiselbeer, Orangenzeste, Wacholderbeeren, Gin und Ähnliches verwenden.

Braune Lammsauce: Zubereitung wie oben allerdings mit Lammknochen und -parüren. Zum Würzen wird man Thymian, Rosmarin und mehr Knoblauch nehmen.

Ableitungen der braunen Saucen:

Demi-glace

<u>Sauce Zingara</u>	Tomatisierte Sauce Demi-glace mit Julienne von gekochten Schinken, Pökeltzunge, Champignons und Essiggurken
<u>Sauce poivrade</u>	Demi-glace mit gestoßenen Pfefferkörnern und grünem Pfeffer als Einlage
<u>Sauce diable</u>	Teufelssauce; scharf gewürzte Demi-glace mit zerdrückten Pfefferkörnern und Cayennepfeffer
<u>Sauce bordelaise</u>	Rotweinsauce mit pochierem Rindermarkscheiben
<u>Burgundersauce</u>	Demi-glace mit gehackten Schalotten und Burgunder
<u>Madeirasauce</u>	Demi-glace mit Madeira
<u>Sauce Italienne</u>	Braune Kräutersauce mit Schinkenjulienne
<u>Rahmsauce</u>	

2.Sauce gibier

<u>Wildpfeffersauce</u>	Braune Wildsauce mit Schalotten, Rotwein und zerdrückten Pfefferkörnern.
<u>Wildsauce mit Eierschwammerln</u>	
<u>Wacholdersauce</u>	
<u>Pfefferrahmsauce</u>	