

ANNE-KATRIN WEBER

SAUCEN

Die besten Klassiker
einfach selber kochen

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



3 Wenn die Gemüsstücke stellenweise leicht gebräunt sind, 2,5 l Wasser in den Topf gießen und $\frac{1}{2}$ TL Salz dazugeben. Das Wasser zum Kochen bringen.



4 Tomaten waschen, vierteln, die Stielansätze entfernen. Kräuter, Tomaten und Gewürze dazugeben. Das Wasser aufkochen und den Deckel halb auflegen.



5 Die Brühe bei kleiner Hitze 1 Std. 30 Min. köcheln lassen. Durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb in einen Topf gießen. Abtropfen lassen.



6 Die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Rezept für eine Sauce verwenden oder auf kleine Portionsgläser verteilen und abkühlen lassen.



NOCH MEHR FEINE BRÜHE

Auch mit selbst gekochter Rinder- und Hühnerbrühe lassen sich feine Saucen zubereiten. Damit sich der Aufwand lohnt, frieren Sie einfach die fertige Brühe portionsweise für den Vorrat ein.