

Grundsätzlich finden Sie neben jeder klassischen Sauce eine trendige Lifestyle-Sauce. Die modernen Varianten zeigen ihre Vielfalt in der besonders schnellen Zubereitung, einer raffinierten Zutatenkombination oder einer außergewöhnlichen Darreichung.

Somit fällt die Wahl leicht. Lust auf Fisch am Freitag, Schwiegermutter zu Besuch oder den ersten Spargel zur Hand? Dann sind Sie mit Dillsauce, Kalbsjus oder Hollandaise bestens gerüstet.

Das erste Kapitel widmet sich den warmen Saucen, also den Urgesteinen. Neben Jus, Béchamel und Hollandaise sind hier auch Zitronen-Kapern-Sauce oder Currysauce zu finden. Sie passen zu Fleisch- und Fischgerichten, Gemüse-

und Kartoffelzubereitungen und Pasta.

Im Anschluss finden Sie eine breite Auswahl an kalten Saucen, die Sie bestens durch den Küchenalltag bringen. Neben Dressings, BBQ- und Burger-Saucen und vielen Varianten der Mayonnaise und Dressings fehlen natürlich auch die asiatischen Verwandten nicht.

Last but not least – Dessertsaucen! Sie dürfen auf keiner Nachspeise fehlen. Natürlich Vanillesauce und weiß manchmal schnell gehen muss, einfach das Fix-und-fertig-Saucenpulver ausprobieren. Oder die schnellste Fruchtsauce der Welt anrühren. Leckerer haben Sie noch nicht gespeist.

Drei besondere Themen bieten Ihnen

noch mehr Genuss. Die neuen trendigen Frühstückssaucen (siehe Seite 200–203), die Müsli, Porridge und Obstsalat aufpeppen, wie Sie es noch nicht erlebt haben. Feine Buttermischungen (siehe Seite 166–169) für Steaks, Fisch und Co. oder die besten Fondue- und Raclettesaucen und Dipps, mit denen Sie dieses Vergnügen fabelhaft meistern werden.

**Die Sauce Hollandaise (siehe Seite 54)  
vollendet den rosa gebratenen  
Kalbstafelspitz.**





## FONDS. DIE BASIS

*Die Basis einer jeden guten Sauce ist ein guter Fond. Fonds können aus allerlei Zutaten hergestellt werden. Hier gilt der Grundsatz, die Qualität, die hineinkommt, ist auch im Ergebnis enthalten. Achten Sie deshalb bei der Zubereitung des Fonds auf gute und*