



## 5 cremige Saucenrezepte

PORTIONEN: JE 200 - 250 ML SAUCE

WWW.LINDCHEN.DE

### Pilzsauce

100 g Champignons und eine Zwiebel klein schneiden. 1 EL Öl und 1 EL Butter in der Pfanne zerlassen und beides darin anbraten. 1 gepresste Knoblauchzehe dazugeben und mit 50 ml Gemüsebrühe ablöschen. 150 ml Sahne angießen und Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten einkochen lassen. 1/2 Bund Petersilie klein hacken und in die Sauce geben.

### Frankfurter Grüne Sauce

1 Ei hartkochen. Je 1/2 Bund Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Kresse, Kerbel, Pimpinelle grob hacken. Kräuter mit 250 g saurer Sahne oder Schmand pürieren. Das Ei schälen und zusammen mit 1/2 TL Essig und Raps- oder Sonnenblumenöl cremig pürieren.

### Vegane Sauce Hollandaise

50 g Margarine in einem Topf zerlassen. 10 g Mehl unterrühren. 100 ml Gemüsebrühe und 100 ml Soja oder Tamarisauce angießen. Ständig rühren. Wenn es köchelt, einen Schuss Weißwein, 1 TL Senf, 1/2 TL Zitronensaft und eine Prise Kurkuma dazugeben. Aufkochen lassen, 1 EL Hefeflocken dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





## 5 cremige Saucenrezepte

PORTIONEN: JE 200 - 250 ML SAUCE

[WWW.LINDCHEN.DE](http://WWW.LINDCHEN.DE)

### Gorgonzola Sauce

1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und 1/2 gepresste Knoblauchzehe und 1 Zwiebel glasig andünsten. 100 g gehackten Spinat dazugeben und warten, bis er zusammenfällt. Mit 50 ml Weißwein ablöschen und 100 ml Sahne angießen. 75 g Gorgonzola dazugeben und zerlaufen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Senfsauce

100 ml Brühe und 100 ml Schlagsahne aufkochen und offen 3 Min. einkochen lassen. Mit 2 TL Saucenbinder binden, 3 TL scharfen Senf und 1 TL gelbe Senfkörner einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und 1-2 TL Zitronensaft nach Geschmack abschmecken