



Cucina Club

3922 Stalden



Menue12

Apéro (Winterbier)

Knoblauch-Brötchen

Walliser - Gesottenes

Sorbe / Kaffee

Kochfehler retten Teil III

Problemfall Sauce

Zu einem richtig guten Stück Fleisch gehört natürlich eine wohlschmeckende Sauce. Allerdings gerät die nicht immer wunschgemäß. Selbst wenn der Geschmack stimmt, macht die Konsistenz bisweilen Probleme.

Flockt die Sauce aus oder trennt sich, mit etwas kalter Butter aufmischen, eventuell vorher durch ein Sieb passieren. Ist sie zu dünn, einfach weiter reduzieren lassen; wenn es schneller gehen muss, mit Speisestärke, Saucenbinder oder einem Mehlbuttergemisch andicken.

Ist die Sauce dagegen zu dickflüssig, hilft es, sie mit Garflüssigkeit, Brühe oder Wasser zu strecken. Bei Pastasaucen empfiehlt sich die Zugabe von Nudelwasser.

Fleisch zu zäh

Ist der Braten staubtrocken oder zäh wie eine Schuhsohle, wurde er möglicherweise zu schnell aufgetaut oder zu heiß gebraten beziehungsweise geschmort.

Am günstigsten ist es, das Fleisch kurz anzubraten und anschließend bei schwacher Hitze im Backofen fertig zu garen. So bleibt es am saftigsten. Auf diese Art können Sie auch versuchen, zu zäh gewordene Stücke zu retten. Dazu das Fleisch in Scheiben schneiden, in die Sauce legen und bei schwacher Temperatur für ein paar Minuten im Ofen ziehen lassen.

Hilft alles nicht mehr, bleibt nur noch der Fleischwolf, mit dem man einen Braten wenigstens noch zu Frikadellen verarbeiten kann.