



Saucen für Fondue Bourguignonne

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Curry Sauce

Mayonnaise
1 MSP Salz

Senf
1 EL Madras Curry (scharf)

Rahm geschlagen,
darunterziehen

Mixed Pickles

Mayonnaise
1 MSP Salz

Senf
Mixed Pickles fein hacken
Worcester Sauce
Aromat
Paprika
Muskat

Rahm geschlagen,
darunterziehen

Paprika Sauce

Mayonnaise
1 MSP Salz

Paprika
Ketchup
Tomatenpurée
1 EL Cognac

Rahm geschlagen,
darunterziehen

Zubereitung

Die Grundsauce

Die Grundsauce ist überall dasselbe. Lediglich die übrigen Zutaten (kursiv dargestellt) ändern.

Bei Mayonnaise und Rahm nimmt man etwa dieselbe Menge. Bei der Gewürzzutaten je nach Geschmack variieren.

Dank dem Rahm sind diese Saucen viel bekömmlicher (leichter) als solche, die auf reiner Mayonnaise-Basis hergestellt werden.