



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Saucen und Brühen

EINHEIT 5





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

EINHEIT 5

Saucen und Brühen

Themen

5.1. Basis Saucen

5.2. Basis Brühen



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine



5.1. Basis-Saucen

Saucen sind aromatisierte, intensivierte Grundprodukte, die Mahlzeiten begleiten und den Geschmack der Speisen verstärken. Brühen haben einen wichtigen Platz in der Saucenherstellung. Sie werden durch Zugabe von Gewürzen, Verdickungsmitteln und verschiedenen Aromastoffen angereichert. Es gibt jedoch auch Soßen (Béchamel und Hollandaise-Soße), die ohne Fond hergestellt werden. Der Unterschied zwischen Brühen und Soßen ist, dass Soßen konzentriert /reduziert / eingekocht werden.

Intensivierende Elemente:

Mehl

Roux: Es handelt sich um ein Kochverfahren, bei dem gleiche Mengen von Butter und Mehl vermengt und erhitzt werden, bis der Geschmack des Mehls verschwunden ist.

Maisstärke (nur bedingt zur Herstellung von Roux geeignet)

Beurre Blanc: Das ist gewürfelte oder zerkleinerte, sehr kalte Butter, die in pikante Soßen eingemixt oder untergeschlagen werden, um diese zu verdicken und abzurunden.

Beurre Manie: Es handelt sich um eine Mischung aus Mehl und Butter wie Roux. Mehl und Butter werden bei Raumtemperatur ohne Erhitzen oder Kochen. Das Mehl in der beurre manie wird in der pikante Sauce gekocht, bis es kocht und vom Herd genommen wird.

Liason: Eine Mischung aus Eigelb und Sahne zum andicken, verdicken von Soßen und um Soßen Konsistenz zu verleihen. Vor der Zugabe zu einer pikante Soße sollte sie in einer separaten Schüssel mit einer kleinen Menge Sauce vermischt und nach und nach zu der heißen Sauce gegeben werden, um ein Gerinnen beim Einrühren zu verhindern. Diese Methode wird auch bei der Zubereitung von Suppen verwendet.

Reduktion: Hierbei handelt es sich um das Einkochen der gewünschten Brühe, um Soße zu erhalten, ohne ein zusätzliches Produkt hinzuzufügen. Gewürze und verschiedene Aromastoffe: Soßen haben einen natürlichen Geschmack aufgrund ihrer Inhaltsstoffe, aber manchmal sind noch weitere Zusätze erforderlich. Gewürze und Kräuter können den Geschmack einer Soße vollständig verändern.

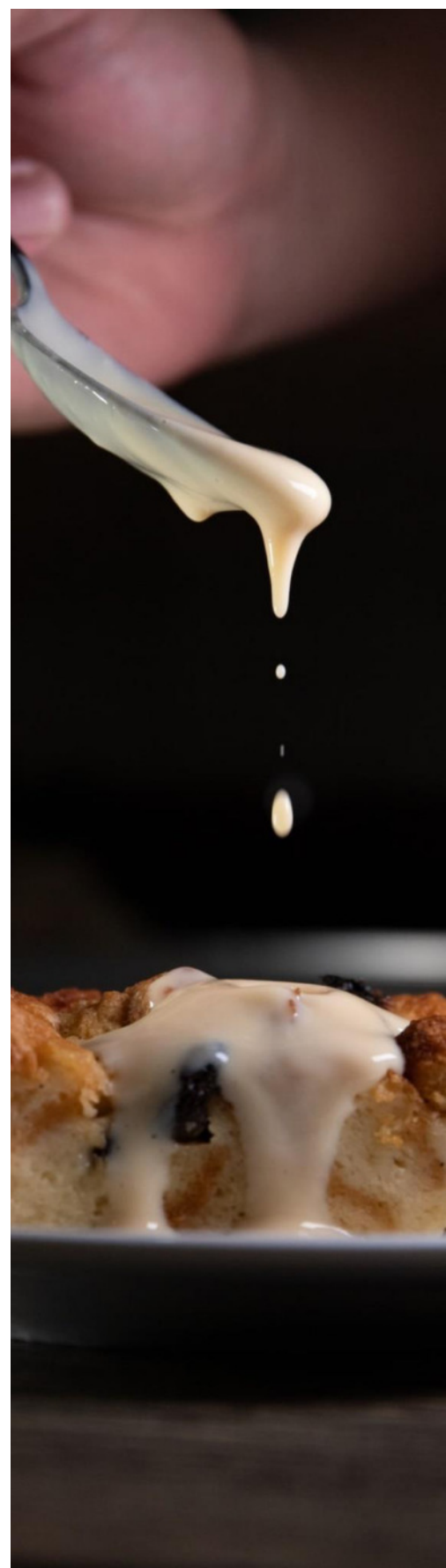


Co-funded by
the European Union

Basis-Saucen

Es sind auch andere Saucen erhältlich. Die Basissaucen sind standardisiert. Diese Basissaucen sind:

- **Espagnol-Soße:** Die Sauce Espagnol, die auch als braune Brühe bezeichnet werden kann, wird aus einer Mischung aus brauner Brühe und Mehlschwitze hergestellt.
- **Tomatensoße:** Eine Sauce, die durch Zugabe von Tomaten, Tomatenprodukten und verschiedenen Gemüsesorten zubereitet wird.
- **Béchamelsoße:** Eine Sauce auf Milchbasis, die durch mischen und erhitzen von Milch mit weißer Mehlschwitze entsteht. Bei der Herstellung von Béchamelsauce empfiehlt es sich, zunächst gleiche Mengen Butter und Mehl zu verwenden.
- **Veloute-Soße:** Sie wird durch Bindung von Brühe mit Mehlschwitze hergestellt. Es empfiehlt sich, bei der Herstellung der Sauce Butter und Mehl zu gleichen Teilen Sauce zu verwenden. Nachdem die Butter in einer geeigneten Pfanne geschmolzen ist, wird das Mehl bei schwacher Hitze geröstet und die kalte Brühe wird unter Rühren zu dieser Mischung gegeben.
- **Sauce Hollandaise:** Es handelt sich um eine Sauce, in der geklärte (= ausgekochte Butter ohne Molke) Butter und Eigelb vermischt und emulgiert wird. Um eine Sauce Hollandaise herzustellen, muss man das Eigelb in einer Schüssel gut verquirlen. Warme geklärte Butter wird langsam in das Eigelb geträufelt, das Verquirlen sollte fortgesetzt werden, damit eine Emulsion (Bindung von Fett und Wasser) entsteht. Die Zubereitung von Sauce Hollandaise kann möglicherweise nicht immer gelingen, da sie im Gegensatz zu anderen Grundsaucen mit einer bestimmten Technik zubereitet wird. Aufgrund der Verwendung von Eiern in der Sauce Hollandaise muss man besonders vorsichtig sein. Sauce Hollandaise ist eine Sauce, die vor dem Servieren warmgehalten werden muss und die bei 60°C gehalten wird, um zu verhindern, dass das Ei gerinnt. Da diese Temperatur jedoch die Bildung von Bakterien beschleunigt, sollte man auf die Lagerungs- und Präsentationsbedingungen achten.
- **Abgeleitete Saucen:** Das sind Saucen, die durch die Verwendung verschiedener zusätzlichen Zutaten nach der Zubereitung der Grundsaucen hergestellt werden können. Viele verschiedene Geschmacksrichtungen können aus den fünf Basissaucen hergestellt werden.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



5.2. Basis Brühen

Es handelt sich um den Saft oder Extrakt von gekochtem Gemüse oder Knochen, Huhn, Fisch oder

Meeresfrüchten, angereichert mit Gewürzen. Die Brühen, die bei der Zubereitung von Gerichten verwendet werden, bilden die Grundlage für viele verschiedene Soßen und Suppen und sind ein gewürzter Sud/Fond, der dem Gericht Geschmack verleiht. Die Soßen, aus denen Brühen gewonnen werden, werden im Rahmen einiger Grundregeln zubereitet, deren Standards festgelegt wurden.

Herstellung der Brühe:

Das Grund-Material wie Fleisch, Knochen, Huhn, Fisch, Gemüse usw. wird mit kaltem Wasser bedeckt und zum Kochen gebracht. Wenn die Brühe zu kochen beginnt, wird der Schaum, der sich auf ihr bildet, mit Hilfe einer Schöpfkelle abgeschöpft. Die Knochen und Gemüse immer wieder wenden und das Kochen fortsetzen. Die Gewürze können von Anfang an oder später, je nach Kochzeit-Variante, hinzugefügt werden. Wenn die Brühe fertig ist, kann sie sofort verwendet werden, indem man sie mit Hilfe eines Siebes abseiht und verwendet oder nach dem Abseihen schnell abgekühlt und zur späteren Verwendung aufbewahrt wird. Die Zubereitungszeit der Brühen mit Knochen und Fleisch braucht viel Zeit (ca. 12-24 Stunden). Für die Zubereitung der Brühe sollten Sie unbedingt mit kaltem Wasser beginnen und nicht mehr Wasser als nötig verwenden. Wenn Sie mehr Wasser als nötig verwenden, verlängert sich die Kochzeit der Brühe. Bei der Zubereitung der Brühe muss darauf geachtet werden, dass bestimmte Materialien nicht verwendet werden.

Diese sind:

- Stärkehaltige Gemüsesorten > sie lassen die Brühe trüb werden
- Grünes Blattgemüse > es ist nicht lange kochfest und sollte wenn, erst später zugegeben werden
- Lebensmittel mit färbenden Eigenschaften z.B. Rote Beete usw
- Lebensmittel mit starkem Geruch (wie Blumenkohl, Kohl)



Co-funded by
the European Union

Gewürze können bei der Herstellung von Brühen direkt verwendet werden oder man kann sie in einem sauberen Sehtuch gebunden oder in Mischungen wie einem Gewürzsäckchen oder einem Gemüsebouquet (Bouquet garni) hinzugefügt werden.

- Säckchen: Es handelt sich um die Zugabe von frischen Gewürzen und Kräutern wie Petersilienstängel, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, Liebstöckelstängel, Selleriestängel
- schwarzer Pfeffer und Knoblauch > in ein Sehtuch
- Bouquet garni: Petersilienstängel, Lorbeerblatt, Lauch und Selleriestängel werden
- der Länge nach zusammengebunden und in die Brühe gegeben.

Fond-Typen

Weißer Fond

Es wird aus gekochten Hühnerknochen, Kalbsknochen, Rinderknochen oder Fischknochen mit Gemüse gezogen. Weiße Brühe, die normalerweise während des Kochens farblos ist, kann vorgekocht werden, um klar zu werden. Für die Zubereitung eines weißen Fonds muss auch Gemüse aus dem weißen "mire poix" vom Gemüse verwendet werden. Mirepoix bedeutet im Französischen Röstgemüse.

Weißes Gemüse: Es handelt sich um die Verwendung der weißen Teile des Gemüses für Brühen, Soßen oder Suppen, die wir nicht färben wollen. Der weiße Teil des Selleries (Walnussgröße), der weiße Teil des Lauchs (Walnussgröße), Zwiebel etc. Mire Poix wird mit der Schneidetechnik geschnitten. Zu weiß wird Pfeffer und Lorbeerblatt als Gewürz hinzugefügt. Der Grund für die Verwendung der weißen Teile ist es, einen farblosen und klaren Geschmack der Brühe zu erhalten.

Methode zur Herstellung von weißem Fond:

- Wenn Knochen verwendet werden sollen, werden die Knochen in 3-5 cm lange Stücke gehackt/gesägt und blanchiert.
- Die Knochen und die weiße Brühe werden in den Suppentopf gegeben und mit einer ausreichenden Menge Wasser aufgefüllt.
- Ein Gewürzsäckchen wird hinzugefügt.
- Nachdem die Brühe den Siedepunkt erreicht hat, wird sie auf kleiner Flamme gekocht.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by the European Union

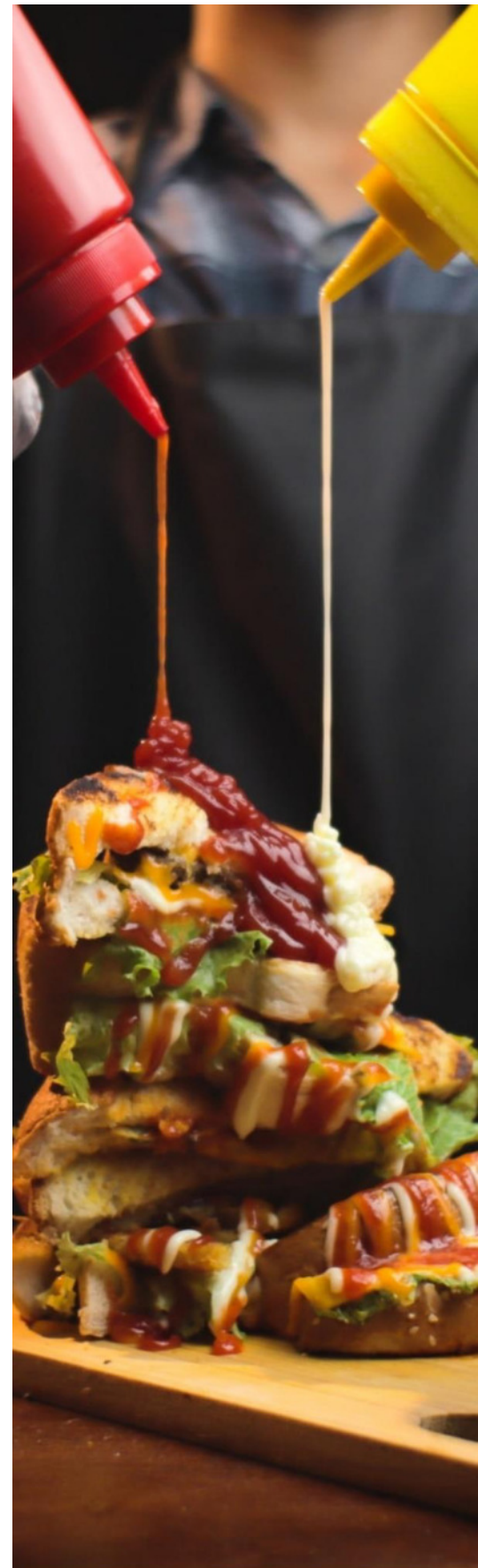
- Schaum usw., der sich nach Beginn des Kochens am Topf ansammelt, wird abgeschöpft.
- Der Deckel des Topfes sollte nicht geschlossen werden.
- Nachdem die Brühe fertig ist, wird sie mit Hilfe eines feinen Sehtuches oder eines Siebes gefiltert.
- Nachdem sie schnell abgekühlt ist, wird sie beschriftet und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt.
- Die Brühe ist im Kühlschrank ca. 3-5 Tage haltbar.

Braune Brühe

Sie wird gezogen aus Hühnerknochen, Rinderknochen und Wildknochen, die mit Gemüse gekocht werden. Die Brühe erhält ihre Farbe durch Rösten der Zutaten im Ofen oder Kipper bis diese braun werden. Den gerösteten Knochen wird gerne auch Tomatenmark und Tomaten hinzugefügt.

Methode zur Herstellung von brauner Brühe:

- Die Knochen werden in 3-5 cm lange Stücke geschnitten und auf ein Backblech gelegt. Sie werden 30-40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C gebacken oder scharf im Kipper angebraten, hier wird auch das Tomatenmark hinzugefügt.
- Mire poix wird hinzugefügt und die Brühe wird weiter geröstet, bis diese den gewünschten Bräunungsgrad erreicht.
- Die Knochen und das Mire poix werden in den Suppentopf gegeben und ausreichend Wasser hinzugegeben.
- Die braunen Knochen- und Gemüsestücke, die im Backblech verbleiben, werden mit Wasser oder Rotwein aufgekocht und die angehafteten Röstprodukte abgelöst. Die gewonnene Flüssigkeit wird in den Suppentopf umgefüllt. Evtl. werden Tomaten mit einem Gewürzsäckchen hinzugefügt. Es wird 6-8 Stunden lang bei niedriger Hitze weiter gekocht. Entstehender Schaum oder andere Zutaten, die sich im Topf ansammeln, werden mit Hilfe einer Schöpfkelle abgeschöpft. Der Deckel des Topfes sollte nicht geschlossen werden.
- Die fertige Brühe wird mit Hilfe eines feinen Sehtuchs oder Siebs gefiltert.
- Die Brühe wird schnell abgekühlt, etikettiert und im Kühlschrank aufbewahrt.
- Die Brühe ist im Kühlschrank ca. 3-5 Tage haltbar.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

Fischbrühen

Brühen, die mit Schalentieren oder mageren Fischgräten zubereitet werden, gehören zu den weißen Brühen.

So wird Fischfond hergestellt:

- Die Gräten und das Mire poix werden in den Suppentopf gegeben und mit kaltem Wasser aufgefüllt, bis es bedeckt ist. Ein Gewürzsäckchen wird hinzugefügt.
- Nach dem Aufkochen wird die Brühe auf kleiner Flamme weitergekocht. Der Schaum, der sich während des Kochens bildet, wird mit Hilfe einer Schöpfkelle entfernt. Maximal 30 Minuten kochen, sonst wird die Fischbrühe bitter.
- Der Deckel des Topfes wird nicht geschlossen.
- Wenn die Brühe fertig ist, wird sie mit Hilfe eines feinen Seihtuchs oder eines Siebs gefiltert.
- Sie wird schnell gefiltert und beschriftet und im Kühlschrank aufbewahrt.
- Die Brühe ist im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.

Gemüsebrühen

Es ist eine vegetarische Brühe, enthält keine Fleischprodukte, sondern ausschließlich Gemüse, Gewürze, Kräuter und Wasser. Sie wird im Vergleich zu anderen Fondtypen in kürzerer Zeit zubereitet.

So machen Sie Gemüsebrühe:

- Gemüse wie Karotten, Zwiebeln, Lauch werden in den Brühe-Topf gegeben.
- Wenn Sie den Geschmack verstärken möchten, können Sie das Gemüse mit etwas Öl karamellisieren, bevor Sie so viel Wasser zugeben, dass es bedeckt ist.
- Das Gewürzsäckchen hinzufügen.
- Nach Erreichen des Siedepunkts wird bei geringer Hitze weitergekocht.
- Der Schaum, der sich während des Kochens bildet, wird mit Hilfe einer Schöpfkelle entfernt.
- Der Deckel des Topfes wird nicht geschlossen.
- Wenn die Brühe fertig ist, wird sie mit Hilfe eines feinen Seihtuchs oder eines Siebs gefiltert.
- Sie wird schnell gefiltert und etikettiert und im Kühlschrank aufbewahrt.
- Die Brühe ist im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.

Note:

Fleisch- und Gemüsebrühen sind Basisbrühen und können mehrere Stunden kochen, Fisch nicht!



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org