

mein
ZauberTopf



SOSSEN

Die 5 einfachsten und leckersten Soßen aus dem Thermomix®

Rezeptübersicht



Barbecuesoße



Birnensoße



Klassische Sauce hollandaise



Klassische Vanillesoße



Würzige Tomatensoße

Soßen

Die 5 einfachsten und leckersten Soßen aus dem Thermomix®

Liebe Leserin, lieber Leser,

Soßen sind oftmals das i-Tüpfelchen auf unseren Speisen. Ob eine herzhafte BBQ-Soße zu würzigem Fleisch oder eine klassische Vanillesoße zu einem cremigen Dessert oder einer feinen Mousse.

Besonders durch den Thermomix® gehören Tüten-Soßen der Vergangenheit an. Mit nur wenigen Handgriffen könnt ihr leckere Soßen, wie unsere Sauce hollandaise oder eine würzige Tomatensoße ganz leicht selbst zaubern – und sie schmecken grandios!

Entdeckt auf den nächsten Seiten unsere einfachsten und leckersten Soßen aus dem Thermomix®.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Nachmischen und Experimentieren in eurer Küche!

Euer „meinZauberTopf“-Team



Barbecuesoße

1 | Den Knoblauch in den  geben und **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Alle übrigen Zutaten in den  geben, **10 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** aufkochen.

2 | Die Soße 1 Std. ziehen lassen, dann erneut **10 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** erhitzen. Anschließend sofort in sterile Flaschen füllen. Kühl und dunkel gelagert ist die Barbecuesoße etwa 4 Wochen haltbar.



ZUTATEN FÜR 1 Flasche à 1 l

- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 500 g Tomatenketchup
- ★ 130 g brauner Zucker
- ★ 90 g Honig
- ★ 100 g Worcestersoße
- ★ 25 g Senf
- ★ 30 g Sojasoße
- ★ 15 g geräuchertes Paprikapulver
- ★ 40 g Rapsöl
- ★ 50 g Apfelessig

PRO FLASCHE:

1971 KCAL | 22 G E | 47 G F | 354 G KH



Birnensoße

1 | Alle Zutaten in den  geben und **30 Sek.** | **Stufe 10** pürieren, mit dem  nach unten schieben.

2 | Die Soße dann **5 Min.** | **90°C** | **Stufe 2** köcheln lassen. Die Soße in sterile Flaschen füllen, diese fest verschließen und abkühlen lassen oder warm servieren.



ZUTATEN FÜR **2 Flaschen** (à 150 ml)

- ★ **250 g reife Birnen, in Stücken**
- ★ **2 Prisen gemahlene Gewürznelke**
- ★ **50 g Zucker**
- ★ **60 g Wasser**
- ★ **15 g Zitronensaft**

PRO FLASCHE:

184 KCAL | 1 G E | 1 G F | 42 G KH



Klassische Sauce hollandaise

1 | Die Butter in den  geben und **3 Min. | 70°C | Stufe 2** schmelzen. Butter umfüllen. Rühraufsatz einsetzen. Eigelbe, Weißwein, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer in den  geben, alles **2 Min. | 70°C | Stufe 2** schaumig rühren.

2 | Den Thermomix® erneut auf **2 Min. | 70°C | Stufe 2** einzellen und dabei die geschmolzene Butter auf den  Deckel geben und am Messbecher vorbei in den  rinnen lassen. Den Rühraufsatz entfernen und die Sauce hollandaise sofort servieren.



ZUTATEN FÜR **4 Personen**

- ★ **125 g Butter, in Stücken**
- ★ **4 Eigelb**
- ★ **20 g trockener Weißwein**
- ★ **Zitronensaft**
- ★ **½ TL Salz**
- ★ **1 Prise Zucker**
- ★ **3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

PRO PORTION:

328 KCAL | 4 G E | 34 G F | 2 G KH



Klassische Vanillesoße

1 | Vanilleschote längs halbieren, Mark herauslösen. Beides mit Sahne in den  geben und **3 Min.** | **100°C** |  | **Stufe 1** aufkochen. Auf 80°C abkühlen lassen und die Vanilleschote entfernen.

2 | Rühraufsatz einsetzen. Die restlichen Zutaten dazugeben und die Soße **6 Min.** | **80°C** | **Stufe 4** erhitzen. Die Soße umfüllen und erkalten lassen, anschließend in den Kühlschrank stellen. Die fertige Soße hält sich gekühlt wegen der frischen Eigelbe maximal 2 Tage.



ZUTATEN FÜR **4 Personen**

- ★ **1 Vanilleschote**
- ★ **250 g Sahne**
- ★ **3 Eigelb**
- ★ **30 g Zucker**
- ★ **1 Prise Salz**

PRO PORTION:

285 KCAL | 4 G E | 26 G F | 10 G KH



Würzige Tomatensoße

1 | Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, mit dem  nach unten schieben. Das Öl zugeben, **5 Min.** | **120°C [TM31 bitte Varoma]** | **Stufe 1** dünsten. Die Tomaten zugeben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, dann **25 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** kochen.

2 | Kräuter, Salz, Zucker und Pfeffer durch die Deckelöffnung in den  geben, **2 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** weiterkochen. Dann die Soße **20 Sek.** | **Stufe 8** fein pürieren. Die Soße in ein steriles Glas (oder mehrere) abfüllen und diese sofort verschließen. Das Glas für 5 Min. auf den Deckel stellen.



ZUTATEN FÜR 1 Glas (à 1000 ml)

- ★ **1 Zwiebel, halbiert**
- ★ **2 Knoblauchzehen**
- ★ **50 g Karotten, in Stücken**
- ★ **1 kleine Stange Staudensellerie, in Stücken**
- ★ **20 g natives Olivenöl extra**
- ★ **1000 g Tomaten, halbiert**
- ★ **Blättchen von ½ Bund Petersilie**
- ★ **Blättchen von ½ Bund Basilikum**
- ★ **Blättchen von ¼ Bund Thymian**
- ★ **1 TL Salz**
- ★ **½ TL Zucker**
- ★ **3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

PRO GLAS:

460 KCAL | 15 G E | 23 G F | 45 G KH

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel
Tel. +49 (0)431 / 200 766-0,
Fax +49 (0)431 / 200 766-50
E-Mail: info@zaubertopf.de
www.zaubertopf.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Redaktion

Vivien Koitka, Jenifer Wohlers, Charlotte Marx

Fotografen

Mike Hofstetter, Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Frauke Antholz, Ira Leoni

Grafik und Bildbearbeitung

Mareike Hansen

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in diesen E-Books erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de)
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
sweet paul, LandGenuss, Mein LandRezept, So is(s)t Italien,
Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO, BÜCHER und KIELerLEBEN.
© falkemedia, 2018 | www.falkemedia.de | ISSN 2510-392X