



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Bourginion und andere Saucen

**Grundsauce, Mayonnaise, Cocktailsauce
Sauce Tatar, Teufelssauce, Meerrettichsauce,
Knoblauchsauce, Guacomole, Pickante Senfsauce**

Grundsauce

1Teil Quark
1 Teil Majo (wenn mögkch selbstgemacht)
1Teil Milch (bzw. etwas weniger)
Salz, Pfeffer

Alles miteinander vermischen

Mayonnaise (alle Zutaten sollten dieselbe Temperatur haben)

1 Eigelb
1 Teelöffel Senf
1/2 Teelöffel Chilisalz
2 Esslöffel Essig
1 Schuss Maggi
1/4 Liter Rapsöl

Eigelb und Senf mischen, langsam etwas Öl begeben mit dem Rührbesen vermischen, Essig begeben dabei ständig weiterrühren wieder Öl langsam hineinlaufen lassen. Sobald die Majonnaise die richtige Konsistenz hat Gewürze unterrühren. Wichtig mit dem Schneebesen immer im Uhrzeigersinn rühren.

Cocktailsauce

1 EL Grundsauce
1 EL Tomatenketchup
½ EL Sherry oder Cognac

Alles miteinander vermischen



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Sauce Tatar

½ Tasse Grundsauce
2 Harte Eier fein gehackt
1 kl. Essigurke fein gehackt
2 Essigzwiebeln fein gehackt
1 TL Kapern fein gehackt
1 TL. Senf
Peterli und Estragon fein gehackt
Alles miteinander vermischen

Teufelssauce

8 Esslöffel Tomatenketchup
2 Esslöffel flüssiger Honig
3 Esslöffel Worcestersauce
4 Esslöffel Sahne
6 Tropfen Tabascosauce
2 Esslöffel gehackte Petersilie
2 Knoblauchzehen gehackt
Alle Zutaten zu einer Sauce verrühren.

Meerrettichsauce

150 Gramm saure Sahne
1 Teelöffel Meerrettich
2 Esslöffel heisses Wasser
Alles miteinander vermischen

Knoblauchsauce

1 Becher Cremé Fraîche
3 EL Zitronensaft
2 EL Grundsauce
3 Zehen Knoblauch durchgepresst
Salz Pfeffer Paprikapulver
Alles miteinander vermischen



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Guacomole

Zutaten (für 4 Personen)

2 EL Grundsauce oder Cremé Fraîche

2 Avocados (nicht zu weich und nicht zu hart),

2 Knoblauchzehen,

2 Zitronen, Saft

Chilisal, Pfeffer

Zubereitung

Avocados schälen, halbieren und Stein entfernen. Dann in kleine Würfel schneiden und sofort mit dem Zitronensaft vermischen, damit sie nicht schwarz anlaufen. Grundsauce dazugeben, sowie den Knoblauch und mit Salz, Pfeffer würzen. Das Ganze dann mit einem Stabmixer zu einem feinen Mus pürieren.

Pickante Senfsauce

2 Ei(er), hartgekochte

2 EL Senf

125 g Grundsauce

1 EL Sojasauce

1 EL Zitronensaft

1 EL Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung

Eier schälen. Die Dotter mit dem Senf pürieren. Eiweiß fein hacken. Die Eiermasse mit den anderen Zutaten glattrühren und zum Schluss die Eierwürfel und den Schnittlauch unterrühren. Evtl. noch abschmecken (bekommt aber durch den Senf und die Sojasauce reichlich Würze).