

Bindemittel für Suppen, Saucen, Ragouts sowie Gemüse...

Arten

Roux blanc – weiße Einmach

Mengenverhältnis Butter – glattes Mehl

0,5 Liter gebundene Suppe, 20 g Butter – 20 g Mehl glatt,

0,5 Liter gebundene Weiße Sauce, 30 g Butter – 30 g Mehl glatt,

Butter schmelzen, vom Herd nehmen und Mehl einrühren

Achtung: Kalte Roux immer mit heißem Fond aufgießen.

Heiße Roux immer mit kaltem Fond aufgießen.

Um Klumpen Bildungen zu verhindern mit einem Schneebesen verrühren und dann erst aufkochen. 10 bis 15 Minuten leicht köcheln lassen damit sich der Mehlgeschmack verkocht.

Stauben mit Mehl

Erfolgt meist nach dem Anrösten, immer auf trockene Substanzen oder auf Fett. Niemals auf Flüssigkeiten. Vorsicht, legt sich leicht an.

Beurre manié – Mehlbutter

Gleiche Teile kalte Butter und glattes Mehl vermischen. Zum à la minute binden verschiedenster Suppen und Saucen.

Coulis – Angerührtes Mehl

Flüssigkeit, (Wasser, Wein, Milch, Sauerrahm, ...) mit glattem Mehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren (Konsistenz vom Palatschinkenteig). Zum Binden von weißen Saucen und Suppen

Angerührte Stärke

1 EL Maizena mit 50 g Wasser, Wein, Milch... verrühren. Zum Binden von braunen Saucen, Suppen und Puddings

Weitere Bindemittel

Liaison: Eidotter und Obers im gleichen Verhältnis

Rohe geriebene Erdäpfel

Getreideflocken

Reduziertes Obers und Creme fraiche