



SCHNELLE BRATENSauce

von Yvonne Engel



ZUTATEN für 2-3 Portionen

250 ml Wasser
1-1½ TL Braten Boss*
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 TL Tomatenmark (optional)
ein kleiner Schuss Worcestersauce

ZUBEREITUNG

Butter im Topf erhitzen. Das Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten leicht bräunen.

Wenn du Tomatenmark verwendest, gib es dazu und röste es etwa 30 Sekunden mit.

Dann nach und nach Wasser einrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Braten Boss dazugeben und die Sauce 5-8 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie etwas eindickt.

Abschmecken und gegebenenfalls noch etwas Gewürz hinzufügen.

TIPP:

Noch besser wird sie, wenn du vorher Fleisch in der Pfanne gebraten hast. Fleisch herausnehmen, überschüssiges Fett abgießen und die Sauce direkt im Bratensatz zubereiten. Die braunen Röststoffe vom Pfannenboden sind eigentlich der entscheidende Bestandteil einer guten Bratensauce.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz