

Burgersaucen

Abgeleitet von der Sauce Velouté

Dillsauce

Zur Sauce Velouté beliebig viel süße Sahne und geschnittene Dillspitzen unterrühren.
Beim Servieren evtl. etwas braune Butter darüber geben.

Senfsauce

Zur Sauce Velouté süße Sahne, einen guten Spritzer Weißwein und mittelscharfen Senf nach Belieben hinzufügen, gut vermischen und aufkochen. Zum Verfeinern kurz vor dem Servieren einen Schuss Cognac zugeben.

Currysauce

Sauce Velouté mit Currypulver vermischen, dann einen guten Spritzer Ananassaft zugeben und kurz aufkochen. Süße Sahne einrühren, Ananasstücke beifügen, aufkochen und servieren. Alternativ keine Ananasstücke zugeben, sondern Ananasscheiben in Butter anbraten und als Beigabe servieren.

Käsesauce

Geriebenen Emmentaler in süßer Sahne aufkochen. Sauce Velouté dazugeben, etwas grünen oder rosa Pfeffer einstreuen und aufkochen. Vor dem Servieren mit einem guten Schuss Kirschwasser abrunden.

Kräutersauce

Zur Sauce Velouté beliebig viel süße Sahne, gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Liebstöckel) zugeben und aufkochen.

Knoblauch-Kräutersauce

Zubereitung wie Kräutersauce. Zusätzlich frischen, geschälten und fein geriebenen Knoblauch nach Belieben zugeben.