



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Brun saus



Foto: Auszug aus dem Film

Die braune Grund-Soße lässt sich auf zwei Arten zubereiten:

- med bruning (mit Mehlschwitze)
- med jevning (angedickt - Rezept weiter unten)

1) Brun saus med bruning

Originalrezept: <http://www.hvordan.no/25542/hvordan-lage-brun-saus-med-bruning>

Zutaten:

2	EL	Butter oder Margarine
2	EL	Mehl
400 - 500	ml	Brühe oder Fleischsaft
		Salz und Pfeffer
		eventuell andere Gewürze

Zubereitung:

Die Butter schmelzen und bräunen, aber nicht schwarz werden lassen. Mehl hinzufügen und bei mittlerer Flamme kräftig unterrühren bis die Masse braun wird.

Den Topf vom Herd nehmen oder die Kochstelle auf die kleinste Stufe stellen und die Brühe nach und nach unterrühren, so dass sich keine Klümpchen bilden. Die restliche Brühe unter Rühren dazu geben, wenn die Masse glatt ist und weitere 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Diese Grundsoße lässt sich auf vielfältige Art verfeinern, z.B. durch Zugabe von Sahne, Creme fraîche, Balsamico Essig, Rotwein, Ziegenkäse, Johannisbeergelee oder getrocknete Moosbeeren.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

2) Brun saus med jevning



Foto: Auszug aus dem Film

Originalrezept: <http://www.hvordan.no/25660/hvordan-lage-brun-saus-med-jevning>

Zutaten:

2	EL	Mehl
4	EL	kaltes Wasser
400-500	ml	Brühe
		Salz und Pfeffer
		Gewürze

Zubereitung:

Das kalte Wasser in einem Schüttelbecher mit Mehl mischen und kräftig schütteln. Das Mehlgemisch unter Rühren in die kochende Brühe gießen. 5 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und Wein abschmecken. Einige Tropfen Zuckercouleur hinzufügen, damit eine schöne braune Farbe entsteht.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf