



die Variation

Va-ri-a-ti-on <-en>

hier: eine von mehreren Möglichkeiten, wie eine Speise oder ein Lebensmittel hergestellt oder präsentiert werden kann, z. B. eine Süßspeise mit Eis und/oder Sauce

🔴 11.001



die Ableitung

Ab-lei-tung <-en>

hier: eine **Variation** von einer Sauce durch Zutaten, damit sie einen typischen Geschmack bekommt, z. B. eine helle Sauce mit Kräutern

🔴 11.002



ablöschen

ab-lö-schen

<löscht ab, löschte ab, hat abgelöscht>

hier: eine kalte Flüssigkeit zum **Bratensatz** hinzugeben (z. B. Wasser oder Wein) und kochen, sodass die Grundlage für eine Sauce entsteht

auch deglacieren

🔴 11.003



aufgeschlagene Sauce

auf-ge-schla-ge-ne Sau-ce

eine Sauce, die aus eigenen Zutaten getrennt von der Speise hergestellt wird, z. B. Sauce Hollandaise

🔴 11.004



der Bratensatz

Bra-ten-satz <Bratensätze>

festе Teile, die am Boden von Pfanne oder Topf kleben, wenn Fleisch, Gemüse usw. **angebraten** werden

🔴 11.005



die **Demiglace**

De-mi-glacé <-s>

eine dunkle Sauce, die als Grundlage für andere Saucen verwendet wird
auch **braune Sauce**, **Kraftsauce**

📍 11.006



der **Fond**

Fond <-s>

die Flüssigkeit, die nach dem Kochen oder **Dünsten** von Lebensmitteln übrig bleibt; hat den Geschmack dieser Lebensmittel, z. B. Gemüse, Fleisch, **Geflügel**

📍 11.007



der **Fumet**

Fu-met <-s>

die Flüssigkeit, die nach dem Kochen oder **Dünsten** von Fisch und Fischteilen übrig bleibt; wird als Grundlage für Fischsuppe und Sauce verwendet

📍 11.008



die **Garnitur**

Gar-ni-tur <-en>

hier: Obst oder Gemüse, mit dem Speisen dekoriert werden, z. B. Tomate

📍 11.009



der **Jus**

Jus <->

eine intensiv schmeckende Flüssigkeit, die beim Braten von Fleisch und **Geflügel** übrig bleibt; ist meist Grundlage für Saucen
auch **Bratensauce**

📍 11.010



die **Velouté**

Ve-lou-té <-s>

eine helle Sauce, die als Grundlage für andere Saucen und zum **Binden** von Suppen verwendet wird
auch **weiße Sauce**

📍 11.011