

## Weißweinsauce - einfach und köstlich



Unsere perfekte Weißweinsauce mit einfacher Schritt-für-Schritt-Anleitung ist kinderleicht, schnell gemacht und passt gleichermaßen toll zu Kalb, Geflügel, Fisch oder Teigwaren.

### Zutaten für 4 Portionen

40 g	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
60 g	Butter
300 ml	Weißwein
100 ml	Kalbsfond oder Gemüsebrühe
200 ml	Schlagsahne
Salz, Pfeffer	

### Zubereitung:

- 1.** Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden.
- 2.** Etwa 20 g Butter in einem Topf erhitzen (die restliche Butter kalt stellen) und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Dann Fond und Sahne dazugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Die Sauce auf etwa 1/3 der Flüssigkeitsmenge einkochen lassen. Dann mit einem Pürierstab aufmixen. Die restliche kalte Butter unter die Sauce mixen. Wichtig: Die Sauce darf nicht mehr kochen!



## Praktische Tipps für das Kochen mit Wein

Kochen mit Wein ist kreativ, aromatisch und manchmal herausfordernd. Allerdings muss man kein Sternekoch sein, um seinen Gerichten mit einem guten Wein eine spezielle Note zu verleihen.

### **Tipp 1: Kocht nur mit Wein, den Ihr auch trinken würdet**

Am besten eignen sich klassische Basis-Weine ohne vordergründige Holznote oder intensives Fruchtaroma. Extra-Tipp: Verwendet zum Kochen Wein aus dem Land, das kulinarisch die Hauptrolle spielt (Beispiel: italienischen Wein für italienisches Essen etc.).

### **Tipp 2: Wein als Gewürz betrachten und genauso einsetzen**

Natürlich entscheidet die verwendete Menge des Weins in hohem Maße darüber, wie dein Gericht am Ende schmeckt. Wenn Ihr ohne Rezept kocht, behandelt den Wein wie ein Gewürz. Dabei gilt: zu wenig: Wein kommt nicht zur Geltung, zu viel: Wein dominiert das Essen, richtig dosiert: Wein gibt dem Essen eine besondere Würze **Hinweis:** „Nachwürzen“ kann man immer, allerdings gelingt es kaum, den einmal erreichten markanten Wein-Eindruck stilvoll zu mindern.

### **Tipp 3: Kochen mit Wein statt Wasser oder Fond**

Verwendet doch mal Wein als Wasser- oder Fond-Ersatz. So fügt Ihr keine zusätzliche Flüssigkeit dem Essen zu, sondern verändert „nur“ das Aroma des Gerichts.

### **Tipp 4: Wein unbedingt immer bei kleiner Hitze reduzieren**

Reduziert den Wein immer bei kleiner Hitze, ansonsten kocht Ihr das Aroma buchstäblich aus dem edlen Tropfen heraus. Geht langsam vor und rührt am Ende der Reduktion mit einem Schneebesen ein Stück kalte Butter hinein. So erhaltet Ihr eine fantastische und geschmackvolle Soße.

### **Tipp 5: Kuchen und Desserts mit Wein veredeln**

Kuchen und andere Desserts lassen sich mit Süß- und Dessertweinen verfeinern. Beispiele: Sherry triumphiert im Teig von Gebackenem, Madeira passt hervorragend zu cremigem Vanilleeis und in Portwein eingelegte Früchte (Pflirsiche, Birnen, Pflaumen etc.) harmonieren vorzüglich z.B. mit Kaiserschmarrn oder warmen Tartes.

### **Tipp 6: KEIN Weißwein in Kombination mit Zitrone oder Essig**

Weißwein ist sehr säurehaltig. Zusammen mit Zitrone oder Essig würde Euer Essen somit extrem sauer werden.

### **Tipp 7: Alkohol beim Kochen mit Wein loswerden**

Kocht Ihr für Kinder oder für Erwachsene, die keinen Alkohol im Essen wünschen, solltet Ihr auf ein Schmorgericht setzen. Es dauert nämlich sehr lange, bis sich der Alkohol verflüchtigt hat: nach 30 min Kochzeit sind noch ca. 35 % enthalten, nach 60 min Kochzeit sind noch ca. 25 % enthalten, nach 120 min Kochzeit sind immer noch ca. 10 % enthalten.