

## Bouillons & Würzprodukte

· nicht vegan (nve) · nicht allergenfrei (naf) · mit Geschmacksverstärker (mG)

### Gemüsebouillon

Vegetarisch, ohne Fettzugabe - die ideale Gemüsebouillon als Zwischenverpflegung. Eignet sich besonders als Getränk sowie zum Würzen/Kochen von Teigwaren, Reis, Dämpfen von Gemüse u. a.

**Zubereitung:**

1 Esslöffel (26g) in 1 Liter heissem oder kaltem Wasser auflösen.

**Zutaten:** jod. Speisesalz, Geschmacksverstärker (E621), Hefeextrakt, Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Petersilie, u.a.), Maltodextrin, Haferfaser, Gewürze.

mG

### Ochsenbouillon

Die Ochsenbouillon mit kräftigem Fleischgeschmack eignet sich besonders als Getränk für zwischendurch. Schnelle ideale Zubereitung von Suppen, Teigwaren, Reis, Saucen, Kartoffelgerichten, Gemüse u. a.

**Zubereitung:**

1 Esslöffel (28g) in 1 Liter heissem oder kaltem Wasser auflösen.

**Zutaten:** jod. Speisesalz, Geschmacksverstärker (E621), Hefeextrakt, Maltodextrin, Fleischextrakt, Gemüse und Gewürze (Zwiebeln u.a.), Haferfaser.

nve, mG

### Fleischwürzmischung

Speziell geeignet für Grillspezialitäten und alle Fleischgerichte in der Pfanne. Zum Würzen von Fondue, Raclette und anderen Käsegerichten.

**Zutaten:** jod. Speisesalz, Geschmacksverstärker (E621), Gewürze und Kräuter (Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer, u.a.), Zucker, Rapsöl.

mG

### Streuwürze

Ein ideales Würzmittel für Salate, Gemüse, Eiern, Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Teigwaren, Kartoffelgerichte u. a.

**Zutaten:** jod. Speisesalz, Maltodextrin, Zwiebeln, Haferfaser, Rapsöl, Kurkuma, Knoblauch, Liebstöckel.

### Knoblauch Würzmischung

Speziell geeignet für Knoblauchmarinaden, Knoblauchbutter und Knoblauchbrot. Geeignet zum Würzen von Dipp-Saucen, Saucen, Suppen, Pizza, Lamm, Fisch, Gemüse u. a.

**Zutaten:** Knoblauch (39 %), Maltodextrin, jod. Speisesalz, Zwiebeln, Rapsöl, Liebstöckel, Haferfaser.

### Salat Würze

Verwendbar für die Zubereitung von vielen feinen Salatsaucen. Vorzüglich als Grundwürzung von diversen Fischgerichten.

**Zubereitung:**

<b>für 1 lt Sauce:</b>	<b>für 1 Portion:</b>
90 g Salat Würze	1 KL Salat Würze
6,6 dl (660 ml) Oel	2 EL Oel
3,3 dl (330 ml) Essig	1 EL Essig

Tipp: mit etwas Senf verfeinern.

**Zutaten:** Gewürze und Kräuter (Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Kurkuma, u.a.), jod. Speisesalz, Maltodextrin, Zucker, Rapsöl, Haferfaser.

### Italy Würzmischung

Die ideale italienische Würzmischung für Salatsaucen. Als Ergänzung zum Würzen von Pizzas, Tomatensauce und Lasagne.

**Zubereitung:**

<b>für 1 lt Sauce:</b>	<b>für 1 Portion:</b>
90 g Italy	1 KL Italy
6,6 dl (660 ml) Oel	2 EL Oel
3,3 dl (330 ml) Essig	1 EL Essig

Tipp: mit etwas Senf verfeinern.

**Zutaten:** jod. Speisesalz, Zucker, Gewürze und Kräuter (Zwiebeln, Knoblauch, Paprikagemüse, Majoran, Basilikum, u.a.), Maltodextrin, Rapsöl, Haferfaser.

### Kräutermeersalz

Vegetarisch. Universal Würzmischung mit Meersalz, Kräutern und Gewürzen. Anstelle von Salz zum Würzen von Salaten, Gemüse, Eierspeisen, Reis- und Kartoffelgerichten, Teigwaren, Fleisch, Suppen, Fisch, usw.

**Zutaten:** Meersalz 77%, Gewürze und Kräuter 21% (Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Kurkuma, Bohnenkraut, Liebstöckel, Schnittlauch, u.a.), Haferfaser, Rapsöl.

### Pommes Gewürz

Ein ideales Würzmittel für Pommes-Frites, Potato Wedges oder zu jedem Kartoffelgericht wie Gratin, Bratkartoffeln u. a.

**Zutaten:** jod. Speisesalz, Maltodextrin, Meersalz, Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch), Gewürze u. Kräuter (Kurkuma, Petersilie, Curry, Rosmarin, Basilikum, Pfeffer, Koriander, Liebstöckel, Paprika, Bohnenkraut, u.a.), Zucker, Rapsöl, Haferfaser.

### Pfeffer Würzmischung

Speziell geeignet für Grillspezialitäten und alle Fleischgerichte in der Pfanne. Zum Würzen von Saucen, Fisch, Fondue, Raclette und anderen Käsegerichten.

**Zutaten:** Pfeffer 51 % (Schwarzer, Weisser, Grüner, Cayenne), jod. Speisesalz, Rapsöl, Macis.

### Kräutermischung

Vegan - Wertvolle Kräuter und Gemüse zu einer reichhaltigen Kräutermischung zusammengestellt. Die Beilage für Salate, Gemüse und Suppeneinlage. Zum Bestreuen von Kartoffeln, Teigwaren und Eiern, sowie zur Herstellung von selbstgemachter Kräuterbutter.

**Zutaten:** Karotten, Petersilie, Paprika, Lauch, Bohnenkraut, Schnittlauch, Gewürze.

## Saucen

· nicht vegan (nve) · nicht allergenfrei (naf) ·

### Bratensauce

Zu Braten und anderen Fleischgerichten wie Geschnetzeltes, Schnitzel, Koteletts, Ragout, Bratwürste, Fleischvögel. Sie eignet sich auch vorzüglich als Beilage zu Teigwaren, Reis, Kartoffeln usw.

**Zubereitung:** 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 3 dl kaltes Wasser geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 3 Minuten kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, jod. Speisesalz, Reismehl, Gemüse (Zwiebeln, Tomaten), Maltodextrin, Farbstoff (Zuckercouleur), Zucker, Fleischextrakt, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze u. Kräuter.

naf

### Weisse Sauce

Vegetarisch - Die Weisse Grundsauce eignet sich vorzüglich für Pastetfüllung, Fisch-, Fleisch- und Geflügelgerichte, Pilzgerichte und für Gratins jeder Art (Gemüse und Teigwaren).

**Zubereitung:** 2 gehäufte Esslöffel (21g) in 3 dl kalte Milch geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 2 Minuten leicht kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, Maltodextrin, jod. Speisesalz, Reismehl, Gemüse (Zwiebel, Knoblauch, u.a.) Kräuter und Gewürze (Liebstöckel, u.a.), Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Zitronensäure).

### Paprikasauce

Ideal zu allen Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichten sowie zu Teigwaren, Reis, Kartoffeln und Gnocchi.

**Zubereitung:** 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 250 ml Milch geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 3 Minuten kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, jod. Speisesalz, Reismehl, Tomaten, Paprika 9%, Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch), Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze u. Kräuter (Liebstöckel, u.a.), Säuerungsmittel (Zitronensäure).

### Sauce Demi glace

Vegetarisch - Ideal zu Braten und Fleischgerichten wie Koteletts, Schnitzel, Geschnetzeltes, Bratwürste. Sie eignet sich auch vorzüglich als Beilage zu Kartoffeln, Teigwaren, Reis.

**Zubereitung:** 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 3 dl kaltes Wasser geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 3 Minuten kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, Gemüse (Tomaten, Zwiebeln u.a.), Reismehl, jod. Speisesalz, Hefeextrakt, Farbstoff (Zuckercouleur), Maltodextrin, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Säuerungsmittel (Zitronensäure).

### Sauce Hollandaise

Vegetarisch - ideal zu Spargeln, Artischocken, Gemüse, Grilladen, Fisch sowie Eiergerichten.

**Zubereitung:** 50 g Butter oder Margarine in der Pfanne zergehen lassen. 2 leicht gehäufte Esslöffel (27g) unter Rühren mit dem Schwingbesen einstreuen. 2,5 dl kalte Milch beifügen und unter stetem Umrühren 1 Minute schwach kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, Maltodextrin, Reismehl, jod. Speisesalz, Eipulver, Gewürze (Kurkuma, Curry, u.a.), Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Gemüse (Zwiebel, u.a.).

nve, naf

### Grüne Pfeffersauce

Grüne Pfeffersauce zu Steaks, Braten, Wild, Geflügel und Fisch.

**Zubereitung:** 2 gehäufte Esslöffel (30g) in 2 dl kalte Milch und 1 dl Wasser geben. Unter stetem Umrühren mit dem Schwingbesen zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca 5 Minuten kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, jod. Speisesalz, Maltodextrin, Reismehl, Zwiebeln, grüne Pfefferkörner 7 %, Tomaten, Hefeextrakt, Zucker, Gewürze (Liebstöckel, u.a.), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Zitronensäure).

### Jägersauce

Vegetarisch - zur Bereicherung von Schnitzeln, Koteletts, Wildgerichten. Eignet sich vorzüglich zu Geschnetzeltem, als Beilage zu Teigwaren, Reis, Kartoffelgerichten usw.

**Zubereitung:** 2 gehäufte Esslöffel (30g) in 3 dl kaltes Wasser mit dem Schwingbesen einrühren. Unter stetem Umrühren ca 10 Minuten kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, Champignon 20%, Reismehl, jod. Speisesalz, Zwiebeln, Zucker, Tomaten, Hefeextrakt, Maltodextrin, Farbstoff (Zuckercouleur), Kräuter und Gewürze (Petersilie, u. a.), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Zitronensäure).

### Sauce Béarnaise

Vegetarisch - eignet sich ausgezeichnet zu sämtlichen Fleischarten, vor allem zu Grilladen sowie Fisch und gekochtem Gemüse.

**Zubereitung:** 50 g Butter oder Margarine in der Pfanne zergehen lassen. 2 leicht gehäufte Esslöffel (26g) unter Rühren mit dem Schwingbesen einstreuen. 2,5 dl kalte Milch beifügen und unter stetem Umrühren 1 Minute schwach kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, Maltodextrin, jod. Speisesalz, Reismehl, Hefeextrakt, Gewürze (Curry, Liebstöckel, Kurkuma, u.a.), Kräuter (Estragon, Petersilie), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gemüse (Zwiebel, u.a.), Säuerungsmittel (Zitronensäure).

### Champignonsauce

Vegetarische Champignonsauce zu Rind-, Kalb- und Schweinefleisch. Ideale Ergänzung für diverse Teigwarengerichte.

**Zubereitung:** 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 2 dl kalte Milch und 1 dl kaltes Wasser geben. Unter stetem Umrühren mit dem Schwingbesen zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca 10 Minuten kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, Champignon 20 %, Maltodextrin, Reismehl, jod. Speisesalz, Hefeextrakt, Gemüse u. Gewürze (Zwiebeln, Liebstöckel, u.a.), Verdickungsmittel (Guarkernmehl).

### Currysauce

Vegetarisch - Ausgezeichnet für Poulet-, Kalb-, Lamm-, und Schweinefleisch, für Chicken-Curry, Crevetten und Fisch, Eier, Reis und als Dipp-Sauce.

**Zubereitung:** 2 leicht gehäufte Esslöffel (28g) in 3 dl kalte Milch geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 3 Minuten leicht kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

Tipp: mit Kokosnussmilch verfeinern.

**Zutaten:** Maisstärke, Maltodextrin, Maismehl, Curry (14 %), jod. Speisesalz, Zucker, Apfelpulver, Gemüse (Zwiebeln u.a.), Gewürze (Liebstöckel, u.a.).

### Tomatensauce Instant

Passt zu allen Teigwaren, aber auch zu Reis-, Fleisch- und Fischgerichten. Für jede Pizza eine Bereicherung. Ausgezeichnet zum Verfeinern und Abbinden von Ratatouille.

**Zubereitung:** 3 gehäufte Esslöffel (66g) in 3 dl kochendes Wasser oder als feine Suppe nur 2 gehäufte Esslöffel (44g) mit dem Schwingbesen einrühren - servieren.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Tomatenpulver (78%), jod. Speisesalz, Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch), Zucker, Hefeextrakt, Gewürze u. Kräuter (Liebstöckel, Basilikum u. a.).

### Morchelsauce

Vegetarische Morchelsauce zu Rind-, Kalb- und Schweinefleisch. Ideale Ergänzung für diverse Teigwarengerichte.

**Zubereitung:** 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 2 dl kalte Milch und 1 dl kaltes Wasser geben. Unter stetem Umrühren mit dem Schwingbesen zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca 10 Minuten kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, Morcheln 20 %, Maltodextrin, Reismehl, jod. Speisesalz, Hefeextrakt, Gemüse u. Gewürze (Zwiebeln, Liebstöckel, u.a.), Verdickungsmittel (Guarkernmehl).

## Produkte ohne Zucker/Süsstoffe

### **Braune Sauce** o Zucker/Süsstoffe

Vegetarisch - zu Braten und anderen Fleischgerichten wie Geschnetzeltes, Schnitzel, Koteletts, Ragout, Bratwürste, Fleischvögel. Sie eignet sich auch vorzüglich als Beilage zu Teigwaren, Reis, Kartoffeln usw.

**Zubereitung:**  
2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 3 dl kaltes Wasser geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 3 Minuten kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, Reismehl, Tomaten, jod. Speisesalz, Hefeextrakt, Zwiebeln, Gewürze u. Kräuter, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Zitronensäure).

### **Napolisauce** Instant o Zucker/Süsstoffe

Passt zu allen Teigwaren, aber auch zu Reis-, Fleisch- und Fischgerichten. Für jede Pizza eine Bereicherung. Ausgezeichnet zum Verfeinern und Abbinden von Ratatouille.

**Zubereitung:**  
3 gehäufte Esslöffel (66g) in 3 dl kochendes Wasser oder als feine Suppe nur 2 gehäufte Esslöffel (44g) mit dem Schwingbesen einrühren - servieren.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Tomatenpulver (79 %), jod. Speisesalz, Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch), Hefeextrakt, Liebstöckel, Pfeffer.

### **Weisse Sauce** o Zucker/Süsstoffe

Vegan - Die Weisse Grundsauce eignet sich vorzüglich für Pastetlifüllung, Fisch-, Fleisch- und Geflügelgerichte, Pilzgerichte und für Gratins jeder Art (Gemüse und Teigwaren).

**Zubereitung:**  
2 gehäufte Esslöffel (21g) in 3 dl kalte Milch geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 2 Minuten leicht kochen lassen.

**Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!**

**Zutaten:** Maisstärke, jod. Speisesalz, Reismehl, Gemüse (Zwiebel, Knoblauch, u.a.) Hefeextrakt, Gewürze (Liebstöckel, u. a.), Säuerungsmittel (Zitronensäure).