



www.besserbissen.de

Saucenbindung - klassisch und modern

Klassische Saucenbindung durch

1. 1.1. Erhitzen

- Zucker wird beim Erhitzen flüssig
- Eiweiß denaturiert (z.B. Blut, Ei, Milchprodukte)

1.2. Abkühlen

- Zuckersirup wird dickflüssig oder sogar fest
- Eiweiß dickt ein (z.B. Gelatine oder Fleischsaft)

2. Einkochen/ Reduzieren

-> verändert das Verhältnis von

- a) Wasser zu Fett/Öl (z.B. Sahne- oder Buttersauce)
- b) Wasser zu feinen Partikeln (z.B. Cremige Gemüsesuppe)

3. Partikel

3.1. Zufügen von kleinen Partikeln

-> verändert das Verhältnis von Partikeln zu Wasser durch Zufügen von

- Semmelbröseln oder Brot (z.B. Suppe, Rouille)
- gemahlene Nüsse (z.B. Pesto)
- Gewürze & Pasten (z.B. Senf, Tomatenmark, Ajvar)

3.2. Zerkleinern / Mixen von enthaltenen Partikeln

-> verändert die Größe der Partikel, so dass sie sich besser verteilen

- Kohlenhydraten (z.B. Kartoffeln, Möhren, Tomaten)
- Eiweiß (z.B. Thunfisch, Ei, Käse, Bohnen, Nüsse)



www.besserbissen.de

4. Polysaccharide

- 4.1. Mehl (z.B. Mehlbutter, Roux)
- 4.2. Stärke (aus Mais, Reis oder Kartoffeln)
- 4.3. Wurzeln (Pfeilwurz, Tapioka, Maniok, Kudzu)
- 4.4. Pektin (aus Citrusschalen oder Apfeltrester)
- 4.5. Rotalgen (Agar Agar)

5. Emulsionen mit Hilfe eines Emulgators

- Emulgator Senf oder Knoblauch (z.B. Vinaigrette, Aioli)
- Emulgator Lecithin aus Ei od. Soja (z.B. Mayonnaise)
- Emulgator Kasein (z.B. Sahne-, Buttersaucen)

6. Einarbeiten von Luft (Schaum)

z.B. Zabaglione, Meringe, Milchschaum oder Schlagsahne

7. Vermischen von Produkten mit unterschiedlichen Viskositäten

einige Beispiele:

- Fett und Öl (streichfähige Butter enthält Olivenöl)
- Creme Fraiche und Sahne
- Tomatenmark und Tomatensaft

8. Gerinnung & Fermentation

- Bakterien (z.B. Joghurt, Creme Fraiche)
- Pilzkulturen (z.B. Käse oder Kefir)
- Lab (z.B. Quark)

Zum Teil unter Zugabe von Säure.



www.besserbissen.de

Moderne Saucenbindung durch

1. Modifizierte Stärke
2. Algen (Agar Agar, Carrageen, Natriumalginat)
3. Cellulose (Methylcellulose, Carboxymethylcellulose)
4. Fermentierte langkettige Kohlenhydrate (Xanthan, Gellangummi,)
5. Pflanzensamen (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl)
6. Exsudat-Gummi (Harz / Gummi arabicum)
7. Partikel (Tonerde, Gemüsepulver, Dextrin, Isomalt, Mannitol, Xylitol, Trehalose)
8. Reduktion (Spüh- & Gefriertrocknen, Zentrifugalkonzentration, Vakuumreduktion)