

## Saucenbaukasten "dunkle Sauce"

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1-2 EL Margarine  
2 EL Mehl  
2-3 TL Tomatenmark  
1 Pr Zucker  
1 1/2 T Gemüsebrühe

- 2/3 der Margarine zerlassen.
- Mehl dazugeben, rühren, bis es sich mit dem Fett verbunden hat.
- Zucker und Tomatenmark auf den Topfboden geben, anrösten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen (Gemüsebrühe unter Rühren langsam zugeben, damit sich keine Klümpchen bilden).
- Aufkochen und köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.
- Vom Herd nehmen und restliche Margarine einrühren.



**Tips:** Wenn die Sauce zu dünn ist, 1 geh. TL Stärke in etwas kaltem Wasser oder Sojamilch auflösen, einrühren, nochmal aufkochen lassen. Wenn die Sauce zu dick oder zu scharf ist, mit etwas Gemüsebrühe, Wasser oder Sojamilch verlängern, entsprechend abschmecken.

**Varianten:** 1/2 Zwiebel schälen, fein würfeln, zuerst in der Margarine glasig dünsten. 2-3 TL Essig mit dem Tomatenmark dazugeben. Mit der Gemüsebrühe 1-2 EL Sojasauce oder 3-4 EL Sojamilch zugeben. 1-2 Zehen Knoblauch schälen, in

