

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

