



SOSSENKÖNIG[®]

FEINE SAUCEN
Cook Book



GUTEN TAG ZUSAMMEN,

darf ich mich kurz vorstellen, ich bin euer Sossenkönig und habe eine Auswahl an Basissaucen für euch zusammengestellt. Gute Zutaten gewährleisten hochwertige Produkte, die vielseitig einsetzbar sind und Raum für eure Kreativität am Herd lassen. Meine Produkte sind frei von Konservierungsstoffen und Gluten. Milchprodukte sind nur aus der außergewöhnlich gut verträglichen A2 Protein Milch.

*Viel Spass beim Kochen
und Guten Appetit!*

BRAUNE GRUNDSAUCE

Demi Glace



Kräftige Grundsauce mit guter Bindung.
Basis für Ableitungen verschiedener Saucen.
Nach Geschmack verdünnen und variieren.
Bratensauce, Rahmsauce, Pilzsauce uvm..

GESCHNETZELTES FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Braune Grundsauce
- 400 g Geschnetzeltes (Rind/
Kalb/Schwein/
Geflügel)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
Cognac
- 100 ml Sossenkönig
Sahnesauce
Paprikapulver, Pfeffer,
Salz

Zwiebel in Öl anbraten. Fleisch dazu-
geben und anrösten. Würzen mit Salz,
Pfeffer und Paprikapulver. Knoblauch
hinzufügen. Kurz anschwitzen. Mit
Cognac ablöschen und aufkochen
lassen. Demi Glace und Sahne dazu-
geben. Mit etwas Wasser verdünnen.
20 Minuten kochen lassen. Mit Salz,
Pfeffer und Gewürzen abschmecken.

Beilagen: Spätzle, Nudeln, Knödel,
Reis und ein frischer Salat.

TIPP: Mit frischen Kräutern garnieren.

← GULASCH FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Braune Grundsauce
- 500 g Rindergulasch
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Stück Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Stange Lauch
- 100 ml Rotwein
Kartoffel geschält
- 1TL Paprikapulver,
Currypulver
Pfeffer, Salz, Lorbeer-
blatt, Olivenöl

Das Gemüse klein gewürfelt anbraten
bis es eine leichte braune Farbe hat.
Mit Rotwein ablöschen. Fleisch dazu-
geben, Demi Glace unter das Fleisch
mengen und verrühren. Mit Salz,
Pfeffer und Gewürzen abschmecken.
Bei geschlossenem Deckel min. 3
Stunden leicht köcheln lassen, bis das
Fleisch durchgegart ist.

Beilagen: Knödel, Spätzle, Rotkraut,
frischer Salat

TIPP: Mit frisch geschnittener Petersilie
oder Frühlingzwiebeln garnieren.

TOMATENSAUCE

Salsa di Pomodoro



Tomatensauce ist eine wichtige Komponente in der internationalen und mediterranen Küche. Die Salsa di Pomodoro ist eine mit Tomatenstücken, Zwiebeln, Basilikum und *Olio extra Vergine* fein abgeschmeckte Grundsauce, welche sich spielend variieren lässt.

PASTA RAGU BOLOGNESE FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Tomatensauce
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kl. Zwiebel, fein gehackt
- 70 g Karotten, geraspelt
- 70 g Sellerieknolle oder Stangensellerie, geschält und geraspelt
- etwas Rotwein
- Oregano, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Olivenöl, Parmesan

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie anrösten. Hackfleisch in die Pfanne und mitbraten bis die Flüssigkeit verkocht ist. Gehackten Knoblauch und Gewürze dazugeben. Mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Tomatensauce einrühren, kochen lassen und abschmecken.

Beilagen: Diverse Pasta, Saucenbasis für Lasagne, ...

TIPP: Mit frisch geriebenem Parmesan und glatter Petersilie bestreut servieren. Besonders fein ist das Sugo mit Hackfleisch aus Kalbfleisch.

← SHAKSHUKA FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Tomatensauce
- 4 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel, halbiert in Scheiben geschnitten
- 1 Rote Paprika
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Paprikapulver, süß
- 1/4 TL Pfeffer od. Chilipulver
- 100 g Schafskäse
- 2-3 EL Koriander, Olivenöl

Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin schmoren bis das Gemüse weich ist. Knoblauch unter rühren zugeben und würzen. Tomatensauce unterrühren, 10 Minuten köcheln lassen. Schafskäse zerbröckeln und unter die Sauce rühren. Den Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomatensauce in eine Auflaufform umfüllen. 4 Mulden in der Sauce formen und die Eier hinein gleiten lassen. Eier mit Salz und Pfeffer würzen. Gericht im Ofen ca. 8-10 Minuten backen.

Beilagen: Mit frischem Brot servieren.

CURRYSAUCE

Indischer Curry



Ein Curry bezeichnet eine asiatische Gewürzmischung. Es gibt wahrscheinlich so viele Currymischungen wie Dörfer im gesamtasiatischen Raum. Diese Currysaucen von SOSENKÖNIG ist von ihrem Gewürzursprung indisch und zählt so zu den populärsten Varianten in Deutschland.

← CURRY MIT HUHN FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Currysaucen
- 400 g Hähnchenbrust, gewürfelt
- 1 Karotte in Scheiben
- 1 Zucchini in Scheiben
- 1 Rote Paprika in Streifen
- 1/2 Zwiebel/Gemüsezwiebel in Streifen
- 6 Champignons in Scheiben
- 100 ml Sosenkönig Sahnesauce oder Kokosmilch

Hähnchenfleisch in Öl anbraten bis es Farbe bekommt, dann das Gemüse zugeben. Alles gemeinsam kurz braten. Mit Sahne oder Kokosmilch ablöschen. Indian Curry einrühren. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen.

Beilagen: Basmatireis, Duftreis oder Bandnudeln.

TIPP: Nach Belieben frisch geschnittenen Koriander und Frühlingszwiebel darüber geben.

+ INDISCHES LAMMCURRY FÜR 4 PERSONEN

- 1 Glas Currysaucen
- 1 Glas Tomatensauce
- 1 kg Lammgulasch
- 1 Zwiebel in Scheiben
- 20 g Ingwer gehackt
- 250 g Sahnejoghurt Natur
- Frühlingszwiebel, frischer Koriander, frische Tomatenwürfel

Indian Curry und die Tomatensauce, Zwiebel, Ingwer, Joghurt und das Lammfleisch kalt in einem Topf mischen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Das Ganze bei kleiner Hitze min. 2-3 Stunden kochen lassen, bis das Fleisch zart ist. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken.

Beilagen: Reis oder Kartoffeln
TIPP: Mit geschnittenen Frühlingszwiebeln, frischem Koriander und frischen Tomatenwürfeln garnieren.

HELLE GRUNDSAUCE

Velouté



Die Velouté ist eine klassische gebundene weiße Sauce der französischen und deutschen Küche. Abhängig von ihrem Fond entsteht nach der Bindung die entsprechende Velouté: Fisch-, Geflügel-, Gemüse- oder Kalbsvelouté.

© Andreas Steidlinger

← KÖNIGSBERGER KLOPSE FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Helle Grundsauce
- 400 g Hackfleisch, gemischt
- 100 ml Sossenkönig
Sahnesauce
- 20 g A2 Butter/Büffelbutter
- 1 Schuss Weißwein
- 3 EL Kapern
- 2 1/2 Gemüsezwiebeln,
fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer,
Zitronensaft
- 1 Bund Petersilie
- 1 Brötchen in Wasser
eingeweicht
- 1 Ei

Hackfleischmasse:

Hackfleisch mit ausgedrückten Brötchen, Ei, Würfel einer halben Zwiebel, 1/2 Bund gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz gut verkneten. Golfballgroße Klopse abdrehen.

Sauce:

Zwiebel in A2 Butter anbraten und mit Weißwein ablöschen. Sahnesauce und Velouté dazugeben und aufkochen. In die kochende Sauce die Hackbällchen einlegen und bei geschlossenem Deckel, mittlerer Hitze 35 Minuten garen. Zum Schluss Kapern und die restliche Petersilie dazu geben.

Beilagen: Reis/Kartoffeln und frischer Salat

FISCHFILET IN SENF-DILL-SAUCE FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Helle Grundsauce
- 400 g Fischfilet (Kabeljau,
Lachs, Rotbarsch,
Zander, ...)
- 1 kl. Zwiebel
- 100 ml Sossenkönig
Sahnesauce
- 1 TL Senf
- 1 EL Dill, gehackt
- Salz, Pfeffer,
Zitronensaft

Fein geschnittene Zwiebeln in Butter anschwitzen. Velouté und Sahnesauce dazu geben und unter Rühren gut einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken. Senf zugeben. Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Sauce gut umrühren. Die Fischfilets in die Sauce einlegen. Bei schwacher Hitze den Fisch 15 Minuten pochieren.

Beilagen: Reis oder Kartoffeln
Tipp: Vor dem Servieren, frisch gehackten Dill dazu geben.

SATÉ SAUCE

Erdnuss Sauce



Ein weiteres asiatisches Highlight im SOSSEN-KÖNIG Repertoire ist die Erdnuss-Sauce. Diesmal liegt der kulinarische Ursprung in Indonesien. Hier gehören Erdnuss und Ananas zu den ständigen Begleitern der Speisen. ← In der ganzen Welt bekannt sind **Saté-Spieße**. Diese gegrillten Spieße werden aus allen Arten von mariniertem Fleisch hergestellt.

Ich habe ein schnelles Gericht für die Pfanne für euch:

FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Saté Sauce
- 300 g Rinderfilet
- 1/2 Gemüsezwiebel
- 50 ml Kokosmilch
- 300 g grüne Bohnen
- 10 Stk. Cherrytomaten, halbiert
- 2 Stk. Zwiebellauch
- 1 Bund Petersilie

Die Bohnen kochen und mit Biss abschütten. In heißer Pfanne Streifen vom Rinderfilet scharf und kurz anbraten. Am besten Englisch, also innen noch roh. Das Fleisch auf einen Teller geben und in der Pfanne Zwiebeln und die Bohnen anbraten, mit Kokosmilch ablöschen und die Hitze reduzieren. Satésauce dazu geben, Fleisch würzen und mit den halbierten Cherrytomaten mischen – kurz aufkochen. Fertig.

Beilagen: Reis oder Nudeln

Tipp: Ausgarnieren mit Zwiebellauch und Koriander.

ROTE THAI-CURRY SAUCE

Red Cocos Curry



Rotes Thai-Curry, Kaeng Phet genannt, ist ein traditionelles Gericht aus Thailand und besteht unter anderem aus gemahlenem Chili, Schalotten, Knoblauch, Galangawurzel, Zitronengras, Korianderwurzel, Kreuzkümmel, Limonenblättern und natürlich Kokosmilch. Die pikante Schärfe und der cremige Geschmack der Kokosmilch zeichnen diese Sauce aus. Statt des üblichen Basmatireis, hier ein ungewöhnliches Gericht mit Spaghetti:

← FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Rote Thai-Curry Sauce
- 200 g Spaghetti
- 200 g Scampi, roh und geschält
- 1/2 Gemüsezwiebel
- 20 Stk. Zuckerschoten
- 10 Stk. Babymais (aus dem Glas)
- 2 Stk. Zwiebellauch
- 50 ml Sosenkönig
Sahnesauce oder
Kokosmilch

Nudelwasser aufstellen und Nudeln kochen. Beim Abschütten nicht kalt abschrecken und ein bisschen Nudelwasser aufbewahren. Parallel Scampi in Öl zusammen mit den Zwiebeln anbraten. Zuckerschoten und Mais dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen. Bei kleiner Hitze kochen lassen. Die Spaghetti al dente heiß hinzugeben. Nach Belieben Schärfe und Geschmack mit Thai-Curry und Kokosmilch variieren. Die Konsistenz mit dem Nudelwasser optimieren.

Tipp: Mit Zwiebellauch und Koriander garnieren.

SAHNESAUCE

Sauce à la crème



Unser neuestes Produkt ist die SOSENKÖNIG Sahnesauce. Sie besteht, wie unser Joghurt-dressing, aus A2 Milch und ist bei einer Milcheiweißallergie bestens verträglich. Sie ist vielseitig einsetzbar, sowohl kalt wie Crème Fraîche, als auch als Zugabe zu warmen Gerichten und allen Saucen aus unserem Sortiment (z.B. als Zugabe zur Braunen Grundsauce für eine Rahmsauce). Hier eine Rezeptidee für ein Sahne-Hähnchenragout mit Pilzen:

← FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Sahnesauce
- 300 g Hühnerbrust
- 200 g Champignons
- 1/2 Gemüsezwiebel
- 1 Schuss Weißwein
- Pfeffer, Salz, Öl und frische Kräuter

Huhn in Öl anbraten und Zwiebeln und Champignons dazu geben. Mit Weißwein ablöschen und die Sahnesauce von SOSENKÖNIG dazu geben. Bei leichter Hitze weiterkochen bis das Hähnchen durchgegart ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Beilagen: Reis, Kartoffeln oder Nudeln.
Tipp: mit frischen Kräutern garnieren.

VINAIGRETTE

Essig-Öl-Dressing



Die Vinaigrette vom SOSENKÖNIG ist eine aus feinem Balsamico und Olivenöl extra Vergine hergestellte, vielseitig einsetzbare Salatsauce. Zu allen Blattsalaten, gegrilltem Gemüse oder Tomate-Mozzarella geeignet. Hier mein Rezept für ein delikates Tagliata mit Rucola:

← FÜR 2 PERSONEN

- 50 ml Vinaigrette
- 400 g Roastbeef oder Kalbsrückensteak
- 250 g Rucola
- 10 Stk. Cherrytomaten
- 20 g gehobelter Parmesan

Fleisch rosa braten (dauert nur wenige Minuten). Rucola waschen und trocken mit Vinaigrette anmachen. Halbierete Tomaten unterheben und auf Tellern anrichten. Das gebratene Fleisch würzen und auf dem Rucolabett anrichten. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Beilagen: Ofenkartoffeln mit Rosmarin oder breite Bandnudeln.

A2 JOGHURT DRESSING

Salatsauce Joghurt



Joghurtsaucen gehören zu den beliebtesten Salatsaucen in Deutschland. Der frische, cremige Geschmack, abgerundet mit feinstem und gesundem Olivenöl und Zitronensaft verzaubert ihren Salat im Nu zu einem Geschmackserlebnis. Abgewandelt mit frischen Kräutern als Dip oder mit Mayonnaise als Basis für cremige Kartoffel- und Nudelsalate. Zu Nudeln habe ich dieses feine Rezept für euch:

← FÜR 2 PERSONEN

- 1 Glas Joghurt Dressing
- 300 g Penne gekocht, kalt
- 100 g Schafskäse
- 200 g frisches Gemüse nach Belieben (hier grüner Spargel)
- 1/2 Gemüsezwiebel
- 10 Stk. Cherrytomaten
- 1/2 Zitrone
- Pfeffer, Salz, Schnittlauch oder Petersilie, Basilikum

Gemüse in Olivenöl anbraten und abkühlen lassen. Alle Zutaten mischen und Joghurt Dressing hinzugeben. Kurz vor dem Anrichten gewürfelten Schafskäse und Kräuter unterheben.

Tip: mit halbierten Tomaten garnieren.

Übrigens: Schafs-, Ziegen- und Büffelmilch haben von Natur aus auch das A2 Protein.

TRÜFFEL HOLLANDAISE

Sauce Holländische Art



Unsere beiden Hollandaiseprodukte unterscheiden sich im Geschmack ganz erheblich. Jedoch sind sie ähnlich anzuwenden.

Neben der klassischen Verwendung als
← **Sauce zu Spargel** kann man die Trüffel-Hollandaise direkt auf gebratenes Fleisch geben.

Beide Saucen eignen sich auch zum Garnieren von Gemüse- und Nudelgerichte.

Als Zugabe zum Verfeinern unserer Braunen Sauce mit oder ohne den feinen Trüffelgeschmack bestens geeignet.

Mit frischen Kräutern verfeinert kann man unsere Hollandaise auch kalt zu Fondue, gegrilltem Fleisch oder Gemüse servieren.



A2 MILCH

Wir stellen unsere Produkte aus ganz besonderer Milch von ganz besonderen Kühen her. Der sogenannten A2 Milch. Die einzige Milch, die ich nach Jahren der Milchabstinenz wieder zu mir nehmen konnte.

Endlich wieder Milch !

Bei der weit verbreiteten Milchunverträglichkeit gibt es Menschen, die eine Laktoseintoleranz haben. D.h. sie vertragen keinen Milchzucker mehr, weil bei erwachsenen Menschen das Enzym Laktase zur Verdauung fehlt. Dafür gibt es ja auch Laktase Tabletten oder Milch wird einfach Laktase zugesetzt.

Es gibt aber auch Menschen die vertragen das Milcheiweiß nicht, das ist das sogenannte Kasein in der Milch. Zu diesen Menschen gehöre ich und viele andere. Wir verarbeiten für unser Produkt garantiert sortenreine A2 Milch von Bayerischen Kühen, welche die gut verträglichen Milcheiweiße haben.



SOSSENKÖNIG GmbH

Felsbergstraße 3A
D-64367 Mühlthal
info@sossenkoenig.de

Inhaber:

George Kettmann

SAUCEN

BRAUNE GRUNDSAUCE
TOMATENSAUCE
CURRYSAUCE
HELLE GRUNDSAUCE
SATÉ-SAUCE
RED THAI-CURRY SAUCE
SAHNESAUCE
VINAIGRETTE
JOGHURT-DRESSING
HOLLÄNDISCHE SAUCE
HOLLÄNDISCHE SAUCE+
TRÜFFEL



  sossenkoenig





SOSSENKÖNIG®
