

Brauner Grundfond

Vermeidung von Bratverlusten

Der braune Grundfond von Herby ist ideal, um eine ausgewogene und kräftige Sauce für gewürztes Fleisch zuzubereiten. Die ideale Basis für alle Ansätze von Fleischgerichten. Sehr ergibig, probieren Sie es aus!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 20 g Pulver in einen Liter kaltes oder lauwarmes Wasser ein und lassen es dann aufkochen. Nun geben Sie das gewürzte Fleisch hinzu, ohne es anzubraten und garen es darin. Bei Bedarf können Sie den Fond mit etwas *Roux dunkel* binden.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

12,5 kg = 625 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

20 g : 1 Liter



- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegan

ART.-NR. 160

**VEGANE
SAUCENBASIS**

Passend dazu:
Roux dunkel!