

Vom Kochen mit Wein, Tips

Kategorien: Saucen, Info, Wissen

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

VOM KOCHEN MIT WEIN

1 Die Qualitaet des Weines ist für den Geschmack
Gerichtes
Entscheidend: hier wird oft gesündigt !!

Anleitung:

Die einfachste Regel: der gute Koch verwendet in der Kueche nur den Wein, den er selbst am Tisch auch trinken wuerde ! Man huette sich vor zu alten oder abgestandenen Weinen. Hingegen verschwindet leichter Korkgeschmack beim Kochen. 1 Moeglichst trockenen Wein verwenden: leicht suessliche Weine Werden durch das Einkochen noch ausgepraegter suess. Das gleiche gilt fuer saeuerliche Weine: durch das Einkochen kann die Sauce zu sauer werden. Leichte Weine koennen durch die Beigabe von etwas trockenem rotem Portwein oder Cognac im Aroma verstaerkt werden. Dessertweine wie Sherry, Marsala, Madeira eignen sich ebenfalls gut als Aromazutat, Man darf aber nur eine moeglichst trockene Sorte verwenden (es sein Denn, die Sauce sollte durch das Einkochen stark suess werden). Mit Wein zubereiteten Gerichte, die mindestens 10 Minuten gekocht Haben, enthalten kaum noch Alkohol.