

Bratensoßenpulver

30 g getrocknete Pilze (gemischt)
50 g trockene Semmeln oder dunkles Brot, in Stücken
50 g Röstzwiebeln
40 g Salz

Gulaschsoßenpulver

50 g trockenes Brot
50 g Röstzwiebel,
50 g getrocknete Zwiebel
40 g Salz
40 g Paprika edelsüß
5 g Pfeffer
10 g Kümmel
10 g Koriander
(event. 1 TL scharfen Paprika oder Chilipulver)

Champignonsoßenpulver

10 g Zwiebel
5 g Knoblauch
30 g Champignon
50 g Brot - alles getrocknet
40 g Salz
schwarzer Pfeffer

Soßenpulver



Zubereitung

Bratensoßenpulver und 1 EL Gewürzpaste für Gemüsesuppe vor dem Schmoren zur Bratenflüssigkeit geben.

Dieses Bratensoßenpulver kann beliebig abgewandelt werden.

Alle Zutaten je Pulver für 20 Sek. auf Stufe 10 mahlen.