



Consommé double

Produzent	Le Saucier
Land/Gebiet	Schweiz/Zürich
Produkt	Saucen
Inhalt	200 g

Inhaltsstoffe: Wasser, Rinderknochen (CH), Rindfleisch (CH), Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Eiweiss (CH, Freiland), Petersilie, Olivenöl*, Meersalz, Knoblauch, Lauch, Liebstöckel. Alle Inhaltsstoffe mit einem * enthalten Sulfite. Hergestellt in der Schweiz.

Der kräftige Geschmack der Consommé double erhält die Brühe, indem man die doppelte Menge an Klärfleisch im Kläransatz verwendet. Sie ist die klassische Basis für feine Suppen und Saucen. Die wichtigste Zutat dafür ist Zeit und Geduld. Von Anfang bis Ende braucht Fabian Lange mindestens 24 Stunden dafür. Denn erst mit der Zeit gehen wirklich alle Geschmacksstoffe der Zutaten in die Brühe über und ergeben die hochkonzentrierte und geschmackvolle Kraftbrühe, für die sie berühmt ist. Eine Consommé double als Vor- oder Zwischengang in einem Menü lässt sich wunderbar variieren, z.B. mit etwas geschnittenem Schnittlauch, Flädlistreifen oder Gemüsejulienne. Die Consommé double eignet sich auch wunderbar für Fondue Chinoise. Zudem ist die doppelte Rinderkraftbrühe die perfekte Grundlage, um zu einer feinen Sauce weiter veredelt zu werden. Je nach Verwendungszweck kann die Brühe auch mit Wasser verdünnt und nach Belieben gewürzt werden. Nach dem Öffnen im Kühlschrank ca. 1 Woche.