

### **Schinken - Sahne - Soße (für 2 Personen)**

- 1 EL Butter
- 120g gekochter Schinken
- 1 kleine Zwiebel
- 200 ml Wasser
- 1 Messlöffel Sahnesoße
- 100g geriebener Hartkäse

*Zubereitung:* Schinken und Zwiebel klein würfeln und in Butter anbraten. Mit Wasser aufgießen und die Sahnesoße einrühren. Den Hartkäse zugeben und 5 Minuten ziehen lassen.

### **Pfeffer - Sahne Soße (für 2 Personen)**

- 100 ml Wasser
- 1 Becher Crème Fraiche
- 1 EL grüne Pfefferkörner
- 1 Prise Thymian
- 1 Messlöffel Sahnesoße

*Zubereitung:* Crème Fraiche in das Wasser einrühren und die grünen Pfefferkörner hinzugeben. Die Sahnesoße dazugeben und mit einer Prise Thymian abschmecken. Kurz aufkochen lassen und 5 Minuten ziehen lassen.



### **Senf - Soße (für 2 Personen)**

- 100 ml Wasser
- 1 Becher Crème Fraiche
- 2 EL Senf mittelscharf
- 1 Messlöffel Sahnesoße

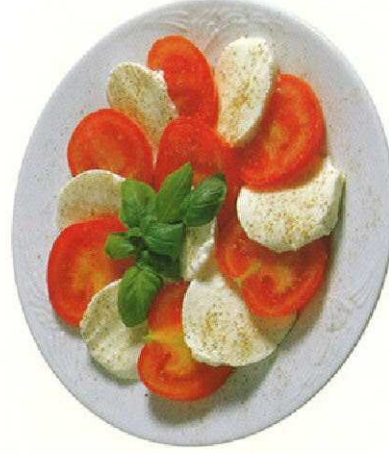
*Zubereitung:* Crème Fraiche, Senf und die Sahnesoße in einem Topf mit Wasser einrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Petersilie, einer Prise Kreuzkümmel und einer Prise Dill abschmecken.

ohne Geschmacksverstärker, ohne zugesetztes Glutamat, keine zugesetzte Gluten, keine künstlichen Aromen, leicht verdaulich, soja- und lactosefrei.

### **dunkle Biersoße (für 2 Personen)**

- 200 ml Wasser
- 1 Zwiebel
- 50g Bauchspeck
- 200 ml Wasser
- 2 Messlöffel Braten-Soße
- 1 TL Paprika edelsüß
- 100 ml Bier

*Zubereitung:* Zwiebel und Bauchspeck fein würfeln, im Topf kräftig anbraten und mit Wasser aufgießen. Die Braten-Soße einrühren und mit Paprika abschmecken. Zum Schluss das Bier hinzugeben und 5 Minuten ziehen lassen.



### **süß - saure Soße (für 2 Personen)**

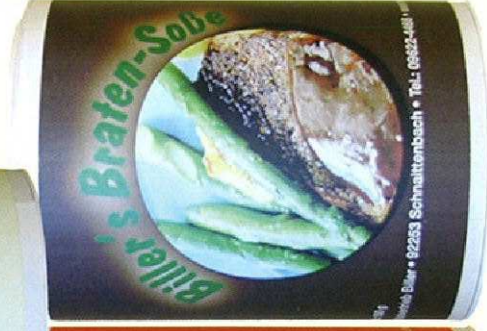
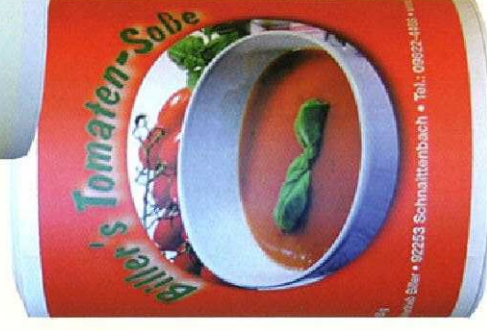
- 200 ml Wasser
- 2 EL Essig
- 1 TL Honig
- 1 Messlöffel Braten-Soße
- 1 Messlöffel Tomatensoße

*Zubereitung:* Wasser in einen Topf geben und Essig und Honig einrühren. Braten-Soße und Tomatensoße hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Chili und Ingwer abschmecken.

### **Ihr Fachhändler:**

Naturmittelvertrieb Biller  
92253 Schnaittenbach  
Tel.: 09622-4468  
[www.teefabrik.de](http://www.teefabrik.de)

# **Billers Sahne-Soße Tomaten-Soße Braten-Soße**



### Biller's Tomaten-Soße

#### Olivens - Tomaten - Soße (für 2 Personen)

- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 60g schwarze Oliven
- 250 ml Wasser
- 2 Messlöffel Tomatensoße

**Zubereitung:** Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Die Oliven hinzufügen und mit anbraten. Das Ganze mit Wasser aufgießen und die Tomatensoße dazugeben. Die Soße 5 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit frischem Basilikum garnieren.

#### Tomaten - Paprika - Soße (für 2 Personen)

- 300 ml Wasser
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Schalotte
- 2 Messlöffel Tomatensoße

**Zubereitung:** Die Paprika in Streifen und die Schalotte in kleine Ringe schneiden. Im Topf die Paprika und Schalotte anbraten und mit Wasser aufgießen. Die Tomatensoße dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit einer Prise Oregano, Thymian und Chilisalz abschmecken.

#### Chilisoße (für 2 Personen)

- 1 Chilischote
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 250 ml Wasser
- 2 Messlöffel Tomatensoße

**Zubereitung:** Chilischote, Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden und kräftig anbraten. Mit Wasser aufgießen und Tomatensoße hinzufügen. Die Soße 5 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit Chilisalz aus der Mühle abschmecken.

#### Tomaten - Mozzarella - Soße (für 2 Personen)

- 1 Schalotte
- 1 Zwiebel
- 250 ml Wasser
- 100g Mozzarella
- 2 Messlöffel Tomatensoße

**Zubereitung:** Die Schalotte klein würfeln und die Knoblauchzehen klein hacken. Im Topf anbraten und mit Wasser aufgießen. Tomatensoße hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Den fein gewürfelten Mozzarella in der Soße schmelzen lassen.



### Biller's Sahne-Soße

#### Pilzsoße (für 2 Personen)

- 200g frische Pilze
- 1 Ecke Sahneschmelzkäse (ca. 30g)
- 200 ml Wasser
- 1 Messlöffel Sahnesoße
- 1 Becher süße oder saure Sahne

**Zubereitung:** Die Pilze andünsten und mit Wasser aufgießen. Den Sahneschmelzkäse reinrühren und schmelzen lassen. Die süße oder saure Sahne hinzufügen und die Sahnesoße dazugeben. Die Soße 5 Minuten köcheln lassen. Mit frischem Pfeffer aus der Mühle und ggf. Gemüserestform abschmecken.

#### Ruccolasoße (für 2 Personen)

- 100g geriebenen Hartkäse
- 200 ml Wasser
- 1 Messlöffel Sahnesoße
- 150g Rucicola

**Zubereitung:** Das Wasser mit dem geriebenen Hartkäse aufkochen lassen. Die Sahnesoße und den grob gehackten Rucicola in die Soße geben und 5 Minuten ziehen lassen.

#### Zitronensahnesoße (für 2 Personen)

- 1 Zitrone unbehandelt
- 250 ml Wasser
- 1 Messlöffel Sahnesoße
- 2 EL Madeira

**Zubereitung:** Von einer unbehandelten Zitrone die Schale abreiben und das Fruchtfleisch filetieren. Das Fruchtfleisch und die abgeriebene Schale mit Wasser aufgießen. Den Madeira und die Sahnesoße hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

#### Kräutersoße à la Provence (für 2 Personen)

- 200 ml Wasser
- 1 Becher Crème Fraîche
- 1 Messlöffel Sahnesoße
- 1 Messlöffel Kräuter der Provence

**Zubereitung:** Das Crème Fraîche ins Wasser einrühren und die Kräuter der Provence und die Sahnesoße hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und 5 Minuten ziehen lassen.

### Biller's Braten-Soße

#### Jägerbratensoße (für 2 Personen)

- 100g Wacholderschinken
- 200g frische Champignons
- 1 Zwiebel
- 300 ml Wasser
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 Messlöffel Braten-Soße
- 1 Messlöffel Sahnesoße

**Zubereitung:** Den Wacholderschinken fein würfeln und die frischen Champignons in Scheiben schneiden. Mit der gewürfelten Zwiebel kräftig anbraten und mit Wasser aufgießen. Einen Spritzer Zitronensaft, die Braten-Soße und die Sahnesoße dazugeben. Die Soße 5 Minuten köcheln lassen.

#### braune Specksoße (für 2 Personen)

- 100g Bauchspeck
- 50g roher Schinken
- 1 Zwiebel
- 250 ml Wasser
- 2 Messlöffel Braten-Soße

**Zubereitung:** Bauchspeck, roher Schinken und Zwiebel fein würfeln und im Topf anbraten. Mit Wasser aufgießen. Braten-Soße hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit buntem Pfeffer aus der Mühle kräftig nachwürzen.

#### braune Zwiebelsauce (für 2 Personen)

- 4 große Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser
- 2 Messlöffel Braten-Soße

**Zubereitung:** Die Zwiebeln klein würfeln und in Olivenöl dunkelbraun anbraten. Mit Wasser aufgießen und die Braten-Soße hinzufügen. Die Soße 5 Minuten köcheln lassen.

#### Hackfleischsoße (für 2 Personen)

- 150g Hackfleischsoße
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Wasser
- 1 Messlöffel Tomatensoße
- 2 Messlöffel Braten-Soße

**Zubereitung:** Das Hackfleisch mit der klein gewürfelten Zwiebel kräftig anbraten. Das Wasser hinzufügen, die Tomatensoße und die Braten-Soße einrühren. Die Soße 5 Minuten köcheln lassen. Mit Himalayasalz und Pfeffer aus der Mühle kräftig abschmecken.

