10 Minuten

1 Portion

Zutaten

50 g Ceres 100% Kokosfett

50 g Weizenmehl

Einbrenn zum Saucen binden (Mehlschwitze)

Die klassische Einbrenn ist ein vielseitiger Saucenbinder und kann sowohl hell oder dunkel zubereitet werden.

Je nachdem welche Sauce Sie binden wollen – rösten Sie das zugegebene Mehl nur kurz für eine helle Einbrenn oder etwas länger für eine dunklere Mehlschwitze. Die helle Einbrenn ist auch die Basis für die Sauce Bechamél.

Wichtiger Tipp: Die heiße Einbrenn muss immer mit kalter Flüssigkeit abgelöscht werden, damit keine Klümpchen entstehen. Die kalte Einbrenn muss heiß abgelöscht werden. Und natürlich fest umrühren nicht vergessen.

Mit der Ceres Einbrenn können Sie ganz einfach viele Rezepte für vegane Ernährung geeignet zubereiten, in dem Sie einfach die Butter im Rezept durch Ceres Kokosfett ersetzen.

Zubereitung

- Man erhitzt ein Stückchen "Ceres 100% Kokosfett" in einem Topf.
- Die entsprechende Menge Mehl wird zugesetzt.
- Bei beständigen Rühren lässt man die Einbrenn wie gewünscht bräunen.
- Die Einbrenn erkalten lassen und in ein Schraubglas abfüllen oder sofort warm zum Saucen- oder Suppenbinden verwenden.
- Die Einbrenn kann im Kühlschrank bis zu 14 Tage aufbewahrt werden.

Vegetarisch

Zurück