
150g Crème fraîche
100ml trockener Weißwein
1 EL. Mehl
1 TL. Bohnenkraut
1/2 TL. Rosmarin
1 Prise Salz
zusammen in den Mixtopf geben und 6Min./100°/Stufe 3 kochen

Schmeckt lecker zu gedünsteten Bohnen!

Champignon-Paprika-Soße

1 grüne Paprikaschote
150 g Champignons (grob zerkleinert und mit Zitronensaft beträufelt)
1 mittelgroße Zwiebel
1 Lauch (nur die weißen Teile)
1 Knoblauchzehe
300 g. (3 MB) Sahne
1 Brühwürfel (Rind oder Huhn)
2 EL Butter
1 EL Öl
Gewürze nach Geschmack

Paprikaschote in groben Stücken aufs laufende Messer / Stufe 5 fallen lassen und umfüllen.

Lauch, Knoblauch und Zwiebel in groben Stücken aufs laufende Messer / Stufe 5 fallen lassen und im Mixbecher lassen.

Alle Zutaten außer der Paprikaschote, dem Brühwürfel und der Sahne in den Mixbecher geben und 7 Minuten / 100°C / Stufe 4 garen.

Dann die Sahne, den Brühwürfel und die Paprika hinzufügen und 8 Minuten / 100°C / Stufe 4 garen.

Wer die Soße lieber stückig mag, wählt statt Stufe 4 einfach Stufe 1.

Paßt zu Kartoffeln, Fleisch, Fisch, etc.

Cremige Parmesan-Soße

2-3 Portionen

200 g (=186 ml) Kondensmilch 4%
1 Tütchen Salatsoßenmischung Italienische Art
8 gehäufte EL Parmesan ==> 5 Minuten / 80°C / Stufe 3

Mit Nudeln essen.

Im Originalrezept kam noch eine ganze Menge Butter rein und alles wurde kalt über die Nudeln gegeben und dann vermischt. Ohne die Butter war es mir reichhaltig genug und warm gefällt mir die Soße auch besser.

Currysauce

Ca. 300 ml Brühe (oder Garsud)
1 Becher Schmand
1 Eßl. Currypulver
2 Eßl. Mehl
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Evtl. Milch oder Sahne

Schmeckt gut zu Pute (aus dem Varoma)

dunkle Soße

Dazu verwende ich Sojasauce als Grundstock.

Ich nehme 130 ml von der Garflüssigkeit, 15 g Mehl und 30 g Sojasauce. Das ist die einfachste Variante.

Wenn ich eine Soße mit mehr Geschmack brauche, verwende ich folgendes Rezept:

1 1/2 MB Garflüssigkeit, 15 g Stärke, 20 g Ketchup (meist Curryketchup), evtl. noch etwas Ananassaft, und zum Würzen Salz, Pfeffer und etwas Curry.

Um eine Soße dunkel zu kriegen, müßte auch Rotwein, roter Traubensaft oder geröstetes Tomatenmark gehen. Sojasoße ist genial, die ist ja richtig schön dunkel.

oder benutze Zuckerkulör um die vorhandene Soße dunkler zu machen. Aber nur ein paar Tropfen.

Zuckerculör oder wie man es halt schreibt, gibt es bei den Backwaren im Supermarkt. Aber Vorsicht, wirklich nur ein paar Tropfen, es schmeckt für meine Begriffe eklig. Ich habe meines vor langer Zeit in der Mülltonne entsorgt.

Mit Malzbier kann man auch einfärben und es gibt bestimmt auch einen leckeren Geschmack.

Zuckerrübensirup müßte auch gehen, aber ihr habt dann immer auch Zucker dran.

Feta-Mohn-Soße (4 Personen)

1 Scheibe Feta grob zerbröckeln

200 g saure Sahne

2 EL Mohn (ganz) ==> in den Mixtopf geben 7 Min. / 90°C / Stufe 3 erhitzen.

Nach Belieben mit (wenig) Salz, Pfeffer und Paprika würzen und zu Nudeln servieren.

Feurige Tomatensoße

Zutaten:

2 Zwiebeln
6 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 oder 2 Chilischoten (wenn es nicht ganz so scharf sein soll, nur 1/2)
1 Stück frischen Ingwer
Pfeffer, Salz, Curry, Kreuzkümmel
1 Eßl. brauner Zucker
1 Schuss Rotweinessig
1 Schuss Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und den Ingwer schälen, in grobe Stücke schneiden.
Die Tomaten waschen, den grünen Strunk heraus schneiden, ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Die Chilischoten waschen und entkernen, in Ringe schneiden. Alles in den Mixtopf geben. Die Gewürze, Essig und Öl und den Zucker dazugeben und auf Turbostufe zerkleinern.
Nun alles 12min./100°/ Stufe 2 kochen lassen. Danach abschmecken und wenn nötig, die Sauce etwas andicken und nochmal kurz aufkochen.
Das Rezept reicht für 4 Personen.

Eine tolle Pasta-Sauce

Gorgonzola - Sauce

300 g Gorgonzola (in groben Stücken) und 2 1/2 MB Sahne in den TM geben und 10 Min./80°/Stufe 1 kochen.

(Sahne kann zur Hälfte mit Milch ersetzt werden - ist halt nicht mehr so fein 😊)

Schmeckt zu Nudeln aller Art!!! 😊

Gorgonzola-Lachs-Sauce

150g Gorgonzola,
150g Räucherlachs,
200g Sahne,
1 Zwiebel,
1 EL. Butter,
1/2 Bund Schnittlauch,
Salz und Pfeffer.

Gorgonzola-Lachs-Soße

1 Zwiebel ==> aufs lfd. Messer / Stufe 5

1 TL Öl dazu ==> 3 Minuten / 100°C / Stufe 1 anbraten

1 Tasse Milch (ca. 250 ml)

1 Scheibe Blauschimmelkäse

2 EL Parmesan

1 Stück TK-Lachs (Aldi, in 4 grobe Stücke zerkleinert, unaufgetaut)

wenig Salz, viel schwarzer Pfeffer ==> hinzugeben und 8 Minuten / 80°C / Stufe 1 erhitzen.

Der Lachs gart gut und zerfällt in mundgerechte Stücke. **LECKER!**

Wie bekomme ich denn gefrorenen Lachs in 4 Teile geteilt<???

am besten geht das mit einem Brot- oder Tomatenmesser, also eins mit Zacken.

Geht wirklich gut.

Gorgonzolasauce

1 Knobzehe aufs lfd. Messer St 5

30 g Butter

130 ml süsse Sahne

130 g Gorgonzola (gibt es jetzt neu bei Aldi) in Stücke geschnitten

Pfeffer / Salz oder etwas von der selbstgemachten Brühe oder gekörnte Brühe

alles dazugeben und bei 90° erst kurz Stufe 5 dann Stufe 1 etwa 5 Min aufkochen lassen.

Dazu Spaghetti und einen Salat ergibt eine komplette Mahlzeit, bei meinem Mann und mir mit Suchtfaktor, die Kinder mögen es leider nicht.

meinst Du nicht, dass man sich die Butterzugabe sparen könnte???

Vielleicht wird die Knobzehe mit der Butter zuerst angedünstet??? Aber ganz ehrlich, kommt es auf die butter hier noch an?? Wenn schon, denn schon

ich könnte mir auch vorstellen, daß es ohne Butter vielleicht anbrennen könnte?? 🤔🤔

Ich mache so 'ne ähnliche Soße nämlich (bis jetzt) am Herd und da würde der Käse ohne Butter ziemlich ansetzen 🤔🤔

Um es Fettarmer zu machen kann man die Sahne mit Sicherheit durch Milch ersetzen. Man muß die Soße zum Schluß vielleicht dann etwas dicker machen, meint Ihr nicht??

Man kann die Sauce sicher ohne Butter und auch ohne Sahne, mit Milch machen, aber man muß sie ja auch nicht so oft essen, außerdem braucht man nur ganz wenig Sauce, da sie wenn sie heiß ist ganz flüssig ist und sich prima mit den Nudeln mischt. Ich habe dieses Rezept aus einem Italienischen Kochbuch und da sind die Angaben eben so. Man muß es halt eher sehen wie ein Pesto ohne Kräuter und ohne Pinienkerne.

Man kann wirklich 500 g Nudeln dazu essen, ich sagte ja schon, daß man die Sauce eher wie ein Pesto sehen muß, da braucht man ja auch nur ganz wenig und hat ein gutes Aroma, ohne dass die Nudeln in der Sauce "schwimmen" müssen.

Das ist eine meiner absoluten Lieblingsaucen - könnte ich jeden Tag essen. 🤔

Wenn man die Sahne durch Milch ersetzt, schmeckt die Soße lange nicht so gut, sie wird dann auch nicht so sämig. Damit der Gorgonzola keinen bitteren Geschmack bekommt, darf man ihn nicht zu stark erhitzen. Im Topf mache ich es immer so, dass ich die Sahne aufkochen lasse, vom Herd nehme, den Gorgonzola und viel Pfeffer reingebe und dann schmelzen lasse. Ab und zu mal rühren.

Im TM würde ich glaube ich die Sahne + Knoblauch 5 Minuten bei 100°C einreduzieren lassen (ohne MB) und dann den Schmetterling einsetzen und ohne Temperatur 4-5 Minuten schmelzen lassen.

Käse-Knoblauch-Sauce zu Pasta

1 Becher Schmand
1 Becher Wasser
1 Knoblauchzehe
1 TL gekörnte Brühe
1 EL Mehl
100 g Camembert (habe einen Camembert mit Kräuter genommen)

... alles in den TM geben und 6 Min./80°/Stufe 4 kochen.

(wer möchte kann dann noch 50 g geschnittenen Schinken zugeben und auf Stufe 1 unterrühren - habe ich weggelassen.)

Schmeckt super zu Pasta.

Käsesoße

Brotreste, Käsereste in den Mixtopf geben.....grob zerkleinern

1 Becher Sahne und etwas Wasser zugeben und mit

etwas Knoblauch würzen

6min/90 Grad/St3.....fertig

bis jetzt klappt das immer!! 😊

Zu Nudeln, Fleisch, Gemüse...hmmmm

wie viel Brot nimmst Du denn? Ca. 1 Scheibe?

das kann so ungefähr hinkommen. Ich muss gestehen, die Kanten und Reste (wenn ich dann schon ein neues gebacken habe) unserer Brote schneide ich in Würfel und sammel sie offen in einer Schüssel.....also ich denke ich nehme so 'ne Hand voll.

Kürbis-Käse-Sauce

500g Nudeln al dente kochen
50g Parmesan 20 Sek/Turbo zerkleinern und umfüllen
50g Zwiebel, in Stücken
1 Knoblauchzehe.....aufs laufende Messer Stufe 5 fallen lassen
40g Butterzugeben 3 Min/100°/Stufe 1
300g Kürbisfleisch, in kleinen Würfeln..... 4 Min/100°/Stufe 1 andünsten
1 TL Gemüsebrühepulver,
250g Sahne.....zugeben 10 Min/100°/Stufe 1-2 köcheln lassen
1 Bund Petersilie, zerkleinert,
1 TL Salz,
1 TL Pfeffer,
1 Prise Muskat,
1/2 TL Thymian,
200g Frischkäse,
zerkleinerter Parmesan.....2 Min vor Ablauf der Garzeit zugeben und anschließend 20 Sek./Stufe 6 pürieren.

das Rezept habe ich auch schon probiert. Ich hab den Hokaido-Kürbis genommen. Mein Mann hat bemerkt, dass es eine ganz schön gelb-giftige Farbe hätte und bemäkelt, das ganze wäre "trocken". Da hatt er irgendwie recht. Vielleicht sollte man Öl ins Nudelwasser geben, dann saugen sie die Kürbissosse nicht ganz auf. Aber ich finde, geschmacklich war es mal etwas ganz anderes und recht lecker!!!

also bei uns war die Soße überhaupt nicht trocken. Ich habe einen Kürbis genommen, der so ähnlich aussieht wie der Turbankürbis. Er hat auch diese Farbe aber nicht so einen Turban. Die Soße war nur leicht gelb.

Marsriegelsauce paßt prima auf Eis!

4 Marsriegel

90 ml Schlagsahne

evtl. nach Belieben Rum oder Brandy

Die Marsriegel würfeln und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen.

Die Sahne dazugeben, gut umrühren, bis die Sauce glatt ist, nach Belieben mit Alkohol verfeinern und sofort über das Eis geben

Marsriegel (aus dem Kühlschrank) in den Mixtopf geben, kurz auf Stufe 5 (im Intervall) zerkleinern. Dann die Sahne zufügen und zusammen ca. 5-10 Min. bei 40° auf Stufe 3 vermischen, dann den Alkohol zufügen und servieren.

Mediterrane Tomatensauce

1 Zwiebel und
1 Knoblauchzehe ==> Stufe 5 aufs lfd. Messer

In 1 TL Öl (der eingelegten Auberginen, die gleich noch hinein kommen) ==> 5 Minuten / 100°C / Stufe 1 ohne Messbecher anbraten.

1/2 Flasche Tomatensaft
1/2 Scheibe Feta in Stückchen
2-3 Scheiben in Öl eingelegte, angebratenen Auberginen (fertig gekauft)
und Pfeffer, Salz, viele Kräuter, Sambal Oelek usw. ==> hinzugeben, 5 Minuten / 80°C / Stufe 2 mit Messbecher erhitzen.

Dazu Reismudeln.

Meerrettich-Sauce

40 g frischer Meerrettich
400 ml Milch
30 g Butter
30 g Mehl
1/4 TL Salz
Pfeffer
100 ml Sahne
1-2 EL Zitronensaft
1 Eigelb

Meerrettich bei Stufe 6 aufs laufende Messer fallen lassen und umfüllen.
Milch, Butter, Mehl und Gewürze in 5 Min./90°/Stufe 2 kochen lassen. Dann die restl. Zutaten zufügen und nochmals 30 Sek. auf Stufe 4 gut verrühren. Abschmecken.

Petersiliensauce

2 Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel Turbo auf` s laufende Messer

1 EL. Butter
1 EL. Öl. dazugeben und 3 Min. /100°
andünsten
150g Geflügelfond
500g Schlagsahne
50g Mehl zugeben und 10 Min. /80° ohne
Meßbecher cremig einkochen

Zucker
Salz
Pfeffer
2 EL. Zitronensaft abschmecken

Die Soße passt sehr gut zu Nudel.

ich nehme Petersiliensoße besonders gerne zu Fisch, d.h., ich lasse Fischstückchen immer in der Soße garen. Dazu gibt es Kartoffeln - himmlisch! In die Soße mache ich auch gerne immer noch Speck, den ich mit der Zwiebel anbrate. So hat es meine Oma immer gemacht. 🍴

Hallo,

ich habe eine leckere Soße, die wunderbar zu Varoma®-Rezepten passt:
z.B. zu Lachs oder Gemüse

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Dill --durch die Deckelöffnung aufs lfd. Messer, Stufe 6

1/2 Bund Schnittlauch fein zerkleinert zugeben (Schnittlauch wird leider nicht sehr klein, deshalb lieber vorher mit dem Messer klein schnippeln)

mit 20 g Butter 1 Min/90 Grad/Stufe 2 dünsten

1 MB Garfüssigkeit (vom Varomaessen oder eben Brühe nehmen)

2 MB Sahne

1 MB Weißwein (wer`s ohne Wein mag nochmal 1 MB Garflüssigkeit)

2 EL Reismehl

1 Eßl Frischkäse

1/2 Tl Salz

1/2 Tl Pfeffer

Fondor

und noch etwas Instantgemüsebrühepulver zugeben und 2,5 Min/100°/Stufe 4 erhitzen
über den Fisch oder das Gemüse geben.

Ich habe Lachs, Brokkoli und Reis dazu gemacht, Lecker,Schmecker!!!

Sauce Bolognese

1 Zwiebel bei St. 5 aufs laufende Messer fallen lassen 1-2 EL Olivenöl dazugeben und 3 min/100°/ St. 1 laufen lassen. Dann 400 g Hackfleisch, zwei kleine Dosen geschälte Tomaten, Salz, Pfeffer Oregano Paprika evtl. etwas Rotwein dazugeben. 17 min/100°/St. 1 (ich schalte nach einigen Minuten nur kurz auf Stufe 2, damit es besser durchgemischt wird) Je nachdem ob ich etwas vorrätig habe, gebe ich ca. 2 min vor Schluß 1-2 EL Kräuter-Creme-fraiche od Frischkäse oder Sahne dazu. Ist schön krümelig und schmeckt super. (reicht für 4 Personen)

50 g Speck in kleinen Würfeln

1 Eßl Öl

--zusammen in den Mixtopf und 2-3 Min./100°/Stufe 1 anbraten

40 g Zwiebeln, vierteln

-- aufs laufende Messer, Stufe 5

1 1/2 MB Gemüsebrühe

2 MB Sahne

-- zugeben und 5 Min./100°/Stufe 2 kochen lassen

1 1/2 TL Mehl

-- 1 Min vor Ende der Garzeit mit durch die Deckelöffnung geben

2-3 Prisen Salz

1 Prise Pfeffer

--zugeben und 10 Sek/Stufe 4 vermischen, gleich umfüllen.

evtl mit Fondor und 2 Scheiben Scheibletten, Schmelzkäse verfeinern.
oder 1 Bund frischer Basilikum mit den Gewürzen zugeben.

Schmeckt echt lecker zu Pasta.

Schnelle Sauce

Nehmt einfach den übriggebliebenen Gemüsesud (ca. 200-300 ml), gebt ca. 100g von den gekochten Kartoffeln (oder Reis) und 100 g Kräuterfrischkäse hinzu, alles auf Stufe 9 ca. 1 Min. mixen - fertig!!! Kein aufkochen und paßt immer zum Essen.

Schnelle Tomatensauce

1 Zwiebel mit Turbostufe feinhacken

2 EL Öl zufügen mit Schmetterling, 90 Grad, Stufe 1 6 Minuten garen lassen

1/2 Tube Tomatenmark zufügen, 2 Minuten anschwitzen lassen

Mit 350 ml Wasser auffüllen

gekörnte Brühe, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Zucker würzen

10 Minuten 90 Grad, Stufe 1 garen

mit etwas Ketchup abschmecken.

ich habe zusätzlich ca. 150g Rindergehacktes 13 min Stufe 1 mitgekocht.

Senfsosse

eine **Buttersauce** herstellen bei Wasserbadtemperatur (60-80°) Stufe 4

Zutaten:

1/4 Liter Gemüsebrühe (zu Fisch: Fischbrühe, Fischfond)

2 EL Butter

1 EL Mehl

Salz, weißer Pfeffer,

1-2 TL Zitronensaft

1 Eigelb

1 EL Sahne

für Senfsoße zusätzlich:

1 kleine Zwiebel

1 EL Senf

Die Zwiebel aufs lfd. Messer fallen lassen, 1 EL Butter zugeben und 2 Min./100°/Stufe 2 andünsten.

Die restlichen Zutaten **außer Eigelb, Sahne und Senf** zufügen und ca. 5 Min. bei 60° auf Stufe 4 rühren, dann Eigelb, Sahne und Senf zufügen und **ohne Temperatur** noch ca. 1 Min. unterrühren.

Ich übernehme keine Garantie, habe es noch nie ausprobiert.

Eigentlich kannst du auch eine Hollandaise nehmen und mit Senf pikant abschmecken.

Soße zu Fleisch, Fisch und Gemüse

300 ml Gemüsesud (vom Varoma®-Kochen) mit 100 g gekochten Kartoffeln oder Reis und 150 g Kräuterfrischkäse ca. 30 Sek. auf TURBO vermischen.

Soße zu Fleisch, Fisch und Gemüse

300 ml Gemüsebrühe

200 ml Milch

1/2 rote Paprikaschote

1 Knoblauchzehe

60 g Gouda

50 g Reismehl

evtl. zusätzl. Gemüsebrühepulver oder Salz, Pfeffer

Alles zusammen ca. 1 Min. auf Stufe 9 mixen und dann 3 Min./Varoma®/Stufe 4 kochen. Dann auf Stufe 9 mixen.

Tomaten - Thunfisch - Sauce zu Pasta

1 Zwiebel

1 Knobzehe bei Stufe 7 aufs laufende Messer fallen lassen

30 g Öl zugeben und 2 Min./80°/Stufe 2 andünsten.

1 kleine Dose geschälte Tomaten in den TM geben und 10 Min./80°/ Stufe 4 kochen.

Dann 1 Dose Thunfisch (abgetropft) zugeben und 10 Min./80°/St. 1-2 kochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Basilikum würzen.

Schmeckt lecker zu Pasta.

ich habe noch ein Löffelchen Chilisauce und 1 TL Zironensaft dazugegeben.

Speck - Zwiebel - Sahne - Sauce :

500 g geräucherte Speckwürfel

4 Zwiebeln

500 ml Sahne

Wasser

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Fondor

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen , aus laufende Messer fallen lassen und andünsten

Speckwürfel ebendfalls andünsten .

Die Zwiebeln wieder dazu geben und 5 Min. auf Stufe 2 bei 100° garen lassen.

Sahne langsam durch die Deckelöffnung zugeben, würzen und nochmals ca 10 Min bei 70° erwärmen.

Wem es mit der Sahne zu fest ist kann die Sosse mit etwas Wasser verdünnen.

Schmeckt gut zu Reis oder Kartoffeln und besonders top zu neuen Kartoffeln im Frühjahr 😊

Tomaten Frischkäsesoße

500g Tomaten aus der Dose (ich nehme immer pürierte)

125ml Gemüsebrühe

100ml Wein (ich laß ihn immer weg)

300g Frischkäse mit Kräutern

Alles unserem James geben und 12Min/100° /ST 2 Kochen

einfach gut, zu Spagetti oder auch zu Tortellini.

Zwiebelsoße (4 Personen)

6 mittelgroße Zwiebeln halbieren und bei Stufe 5 aufs lfd. Messer fallen lassen.

Etwas Öl hinzugeben und ohne MB ==> 10 Min. / 100°C / Stufe 1 andünsten.

1,5 MB Sahne

1,5 MB Wasser

1 Brühwürfel

viel Pfeffer, Salz und Muskat hinzugeben und ohne MB ==> 10 Min. / 90°C / Stufe 1 fertig garen.

Ich habe es zu Nudeln gegessen, schmeckt auch gut zu Kartoffelbrei.