

_____ MIT HOLZFEUER UND KUPFERKESSEL

_____ 3 SAUCENREZEPTE MIT STROOP

Fruchtige Sauce zu süßen Mehl- und Kartoffelspeisen:

Da Stroop recht fest ist, kann man ihn zu Pfannkuchen, Reibplätzchen und Waffeln gerne mit etwas naturtrübem Apfelsaft verrühren.

Zutaten

trüber Apfelsaft

Malzbiersauce zu dunklem Fleisch, Fondue, Wild und Wildgeflügel:

Stroop und Malzbier in einem Kochtopf mit dem Schneebesen sehr gut verrühren. Langsam erhitzen und vorsichtig einkochen lassen, bis die Sauce leicht sirupartig wird. Sie sollte aber noch fließen und schön glänzen. 3 TL eiskalte Butter unterrühren und mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Zutaten

75 gr Stroop
200 ml Malzbier
3 EL eiskalte Butter
Pfeffer und Salz

Salatsauce zum Beispiel zu winterlichem Feldsalat mit Walnüssen:

Alle Zutaten rechts mischen.

Zutaten

1 TL Stroop
3 TL Apfelessig
4 TL Rapsöl
1/2 TL Senf oder Meerrettich
1/4 TL Salz
Pfeffer nach Wunsch

Guten Appetit!

