

Zieht Euch warm an ... Teil II

Nach dem Großeinkauf Anfang der Woche mit 7 kg Fleisch – vorwiegend Innereien – und dem ersten Kalbsnierengericht im Foodblog folgte heute der nächste Großeinkauf mit wichtigen Zutaten für die Saucenproduktion. Gekauft habe ich je eine Flasche ...

- Sherry
- Portwein
- Madeira
- Wermut
- Cognac
- Rotwein

Das Alles ist natürlich nicht zum „Saufen“ da, denn bei diesen süßlichen Spirituosen mit teilweise hohem Alkoholgehalt hat man am kommenden Tag garantiert einen dicken Kopf.

Nein, das ist alles für herrliche Saucen und die Saucenreduktion gedacht.

Jetzt kann es also am Wochenende ans Testen, Ausprobieren, Kochen und Essen gehen. Und natürlich ans Bloggen. ;-)