

Kings Saucen-Doping

Sie möchten Ihre Saucen verfeinern?

Kings Saucen-Doping macht seinem Namen alle Ehre – es ist eine wahre Wunderwaffe für dunkle Grundsaucen und ein echter Geheimtipp aus der Sterneküche von Johannes King. Das Saucenkonzentrat besteht lediglich aus drei Zutaten: Rotwein, trockenem Sherry und Madeira. Diese Flüssigkeiten werden reduziert und in ein kleines Einmachglas abgefüllt. Ein Teelöffel für 200 Milliliter Sauce reicht aus, um dunklen Saucen im Handumdrehen eine raffinierte Note zu verleihen.

Kings Saucen-Doping ideal zu dunklem Fleisch

Kings Saucen-Doping passt gut zu allen Speisen, wo dunkle Sauce zum Einsatz kommt. Besonders lecker schmeckt das Saucenkonzentrat zu dunklen Fleischsorten wie Rind, Lamm und Wild. Johannes King zauberte damit zum Beispiel [Wildhasenrücken](#) mit Sommerbeeren und Rosenkohl. Auch zu Hirschfleisch und allen Schmorgerichten passt diese Wunderwaffe, wie auch zur geschmorten Ochsenbacke mit Rote Bete Gemüse.

Sauce verfeinern – ganz mühelos

Der Sternekoch schwört auf seine Wunderwaffe und setzt sie auch gern für winterliche Gerichte mit Entenfleisch ein. Das Saucen-Doping gibt jeder Sauce, der noch das gewisse Etwas fehlt, den nötigen Pepp, ohne den Geschmack der Hauptgerichte zu übertönen. Im Kühlschrank gelagert hält sich Kings Doping für dunkle Saucen für mehrere Wochen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	494.66 kj
Brennwert kcal	116.44 kcal
Fett	0.15 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	26.85 g
davon Zucker	18.56 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1.63 g
Salz	0.07 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja
Weichtiere	Nein

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	0 % Vol.
---------------	----------

Zusätzliche Informationen

Rotwein, Sherry trocken, Madeira trocken