



Der Rezepte-Thread

Liebe SchreibkollegInnen und Außen!

In diesen Faden gehört alles, was mit selbstgemachter Kulinarik zu tun hat. Von Fotos, was ihr heute gekocht habt, bis hin zu Rezeptvorschlägen. Ich koche leidenschaftlich gern (und, ja, ich mache hinterher auch sauber), deshalb verspreche ich mir hiervon einen regen kulinarischen Austausch.

Ich beginne gleich mit einer Frage.

Heute darf ich die beste aller Frauen bekochen. Zum Nachtisch dachte ich, mache ich mal wieder den New Orleans Bread Pudding in Bourbon-Sauce, mit dem ich schon etwas Erfahrung habe.

<https://www.bigoven.com/recipe/new-orleans-bread-pudding/192454>

Das Problem: Die Götterfrau mag keinen Alkohol. Was kann ich in die Sauce geben, ohne dass Ethanol beigefügt wird? Einfach weglassen? Kaum möglich, da die Tasse Whiskey, die in die Soße gehört, auch Flüssigkeitsträger ist, und so eine Eliminierung des Whiskeys die Konsistenz heillos umkrempelt.

Freue mich über jeden Ratschlag!

Liebe Grüße,
euer Kojote

Lesen Sie [hier](#) die komplette Diskussion zu diesem Text ([PDF](#)).