Reduzieren

to reduce (eng.), réduire (franz.), ridurre (ital.), reducir (span.), azaltmak (türk.)

Beschreibung

Beim Reduzieren wird Flüssigkeit durch Einkochen unter Rühren in einem offenen Topf verdampft. Ziel des Reduzieren ist es, den Wassergehalt der Flüssigkeit zu verringern und so den Geschmack zu intensivieren. Durch die Inhaltsstoffe der Flüssigkeit tritt während des Reduzierens ebenfalls häufig eine Bindung ein.
Zum schnellen Reduzieren wird die Flüssigkeit in einen breiten Topf oder eine Pfanne gegeben und unter ständigem Rühren bei kräftiger Hitze bis zur gewünschten Konsistenz eingekocht.

Verwendung

Die Technik des Reduzierens wird zur Zubereitungvon geschmacksgebenden Flüssigkeiten wie Fonds, Bratensaft oder Saucen angewandt.

© 2026 coquina.de