

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen
Fischgerichten**

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

IX. Soßen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Der Kopfsalat wird für diesen Zweck mit Soße Nr. 500 unter Verwendung von Ei angemacht.

526. Winterj Salat.

2 Pfd. gekochte Kartoffeln, 1 Pfd. rote Beete oder Mohrrüben, 1 kleiner Kopf Sellerie, 3 große Äpfel, 1 Salzgurke, Gemüsebrühe, 3 bis 4 Löffel saure Sahne, Salz, Essig oder Zitrone.

Die Kartoffeln, Rüben und Sellerie werden gekocht und in Scheiben oder Würfel geschnitten, Äpfel und Gurke in gleicher Art geschnitten. Sahne, Salz und soviel von dem Gemüsebrühwasser, daß der Salat nicht trocken erscheint, wird unter die Mischung gegeben und dann erst mit Essig oder Zitrone abgekostet, weil der Salat schon durch Äpfel und Gurke einige Säure hat und leicht zu scharf werden könnte.

IX. Soßen.

(Tunken, Beigüsse.)

A. Salzige Soßen.

527. Einfache helle Soße (weiße Grundsoße).

45 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe (siehe Nr. 29), Salz, 20 g Butter oder 2 Löffel saure Sahne.

Gemüsebrühe und Mehl werden kalt gut miteinander verquirlt, so daß keine Klümpchen bleiben, dann unter häufigem Umrühren zum Kochen gebracht und solange im leisen Kochen erhalten, bis das Mehl völlig ausgequollen ist. Dann schmeckt man mit Salz ab und gibt die in Stückchen gepflückte Butter oder Sahne dazu, läßt aber dann nicht mehr kochen. (Über Sahne siehe Seite 19.)

Hat man keine Gemüsebrühe, so nimmt man soviel von feingehacktem Suppenkraut, daß es 2 reichliche Eßlöffel voll sind, kocht dies mit und streicht die Soße, ehe man Butter dazu gibt, durch ein Haarsieb.

528. Braune Soße

ebenso, doch röstet man das Mehl in einer eisernen Pfanne (Emaillé würde abspringen) unter fortwährendem Rühren hellbraun, doch nicht zu dunkel, da es, wenn auch nur im geringsten angebrannt, bitter schmeckt. Mit etwas Suppenwürze ist die Soße zu kräftigen, ein Eßlöffel Tomatenmus verfeinert sie.

Besser, aber umständlicher zu bereiten ist folgende

529. Braune Bratensoße.

2 reichliche Eßlöffel gehacktes Suppenkraut, eine Schalotte oder die Hälfte einer kleinen Zwiebel, 1 kleiner Teelöffel Suppenwürze, 10 g Fett, 45 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe, notfalls Wasser; 2 Löffel saure Sahne.

Fett und das recht fein gehackte Gemüse werden erhitzt, dann die Suppenwürze dazu gegeben und im zugedeckten Topf etwas gebraten, das Mehl darin gebräunt, mit Wasser ausgerührt und langsam mindestens 25 Minuten gekocht. Dann rührt man die Soße durch ein Sieb und zieht die Sahne darunter. Salz ist meist nicht nötig, da die Suppenwürze schon gesalzen ist.

Dillsoße, siehe Petersiliensoße.

530. Gurkensoße I.

Unter die weiße Grundsoße Nr. 527 gibt man 3—4 in kleine Würfel geschnittene Zuckergurken und 1 Eßlöffel Rosinen.

531. Gurkensoße II.

1 Zwiebel, 20 g Fett, 1 Prise Zucker, 50 g Mehl, 1 Eßlöffel geriebener, gewöhnlicher brauner Pfefferkuchen, $\frac{1}{2}$ l Brühe, 1 kleine Salzgurke, Salz.

Die ganz feingehackte, besser noch geriebene Zwiebel wird in dem Fett gedünstet, Zucker und Mehl achtsam darin gebräunt, mit Brühe verkocht und zuletzt Pfefferkuchen und die in feine Würfel geschnittene Salzgurke dazu gegeben, gesalzen und nochmals durchgekocht.

532. Hamburger Soße.

10 g Fett, 1 Eßlöffel gute Suppenwürze, $\frac{1}{2}$ 1 Gemüsebrühe, 40 g Mehl,
2 Eßlöffel Sahne, Salz.

Fett und Würze läßt man zugedeckt miteinander braten, gießt dann langsam das mit Wasser angerührte Mehl dazu, kocht die Soße gar und glatt und gibt zuletzt die Sahne dazu. Hat man solche nicht, so verwende man 3 Eßlöffel gute Milch. Salz ist vorsichtig anzuwenden, da die Würze schon gesalzen ist.

533. Holländische Soße.

10 g Butter, $\frac{1}{4}$ 1 Milch, $\frac{1}{4}$ 1 Wasser, 25 g Mehl, 15 g Kartoffelmehl,
1 Eigelb oder ein Teelöffel Eierjak, Salz, eine kleine Prise Zucker, nach
Belieben ein wenig Muskat.

Die Zubereitung ist gleich der weißen Soße, Eierjak wird mit verkocht, Eigelb dagegen, mit etwas Milch verquirlt, erst unter die fertige Soße gegeben, wenn sie nicht mehr kocht, weil sonst das Ei flockig gerinnt. Man kann auch 45 g Kriegsmehl verwenden, doch sieht dann die Soße weniger hell aus, als wenn ein Teil Kartoffelmehl dazu genommen wurde.

Wenn diese Soße zu Gemüse, wie Spargel oder Blumenkohl gegeben werden soll, so nimmt man deren Kochbrühe statt Wasser.

534. Kräutersoße.

Man benutzt hierzu Braune oder Hamburger Tunke, wenn getrocknete Kräuter angewendet werden sollen; diese werden, ein Eßlöffel voll, zu feinem Pulver zerrieben.

Frische Kräuter dagegen hackt man roh fein, wobei man je nach Schärfe $1\frac{1}{2}$ bis 2 Löffel rechnet, und gibt sie unter eine fertige Soße Nr. 527.

Über verwendbare Kräuter siehe Seite 84.

535. Feine Kräutertunke, sog. Grüne Soße.

2 Eier, 3 Löffel Öl oder Eierjak, 2 Löffel Zitronensaft, 2 Löffel Wasser,
Salz, 4 Eßlöffel Kräuter.

Von den Eiern kocht man eines hart, schlägt das andere auf und läßt den Dotter in eine Schüssel gleiten, das Eiweiß stellt

man in einem Töpfchen in kochendes Wasser und läßt es fest werden.

Das rohe Eigelb wird mit etwas Salz schaumig gerührt, dann das Öl tropfenweise dazu und das gekochte Eigelb; wenn dies gehörig verrührt ist, wird es mit Zitronensaft und Wasser verdünnt und das feingehackte Weiße der beiden Eier sowie die Kräuter beigelegt. Diese sind: Petersilie, wenig Schnittlauch, Dill, Estragon, Bibernell (Pimpinelle), Kerbel, Boretsch.

Diese Soße ist sehr gut zu Sülzen.

536. Meerrettichsoße, gekocht.

Unter die Weiße Soße Nr. 527 gibt man nach Geschmack geriebenen Meerrettich und kocht ihn noch einmal durch.

537. Meerrettichsoße auf andere Art.

$\frac{1}{2}$ 1 gute Milch, 30 g abgezogene geriebene Haselnüsse, 20 g Mehl und 10 g Kartoffelmehl (oder 35 g Mehl), Salz, 1 Prise Zucker, 5–6 Eßlöffel geriebener Meerrettich.

Alles, bis auf die Nüsse, die erst zuletzt dazu gegeben werden, wird verrührt und unter Umrühren 8–10 Minuten gekocht. Wer die Soße recht scharf liebt, koche den Meerrettich nicht, sondern gebe ihn roh unter die fertige Soße.

538. Meerrettichsoße, roh (zu Sülzen).

3 große, roh geriebene Apfel oder ebensoviel gekochtes Apfelmus, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 4–5 Eßlöffel Wasser, 1 kleiner Teelöffel Zucker, 1 Prise Salz, Meerrettich.

Unter die gemischten Zutaten gibt man so viel frischgeriebenen Meerrettich, bis eine herzhafte, aber nicht zu scharfe Tunke entsteht. Sind die Apfel sauer, so nimmt man weniger Zitronensaft.

539. Petersiliensoße.

Unter die Weiße Soße Nr. 527 gibt man reichlich feingehackte Petersilie, die aber nicht mehr kochen soll. Dill- und Schnittlauchsoße ebenso.

540. Pilzsoße.

125—150 g Pilze oder 40—50 g Dörripilze, 1 kleine Zwiebel, 20 g Butter, 40 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz, nach Belieben ein wenig Zitronensaft.

Die Pilze werden nach dem Abputzen gewaschen, recht fein gewiegt und samt der ebenso gehackten Zwiebel in Fett gedünstet, das Mehl darüber gestäubt und, nachdem es angezogen, mit Wasser verkocht. Außer Salz kann man auch mit einigen Tropfen Zitronensaft würzen.

Dörripilze werden abends eingeweicht, am Morgen mit dem gleichen Wasser erhitzt und in die Kochkiste gesetzt oder am Rande des Herdes warmgestellt; sie quellen alsdann groß auf und werden genau wie frische behandelt.

Durch eine kleine Zugabe von Gewürzpilzen, nämlich Mouseron (Rauchschwindling) oder Streuling, wird die Soße besonders würzig.

541. Polnische Brennsoße.

30 g Fett, 45 g Roggenmehl, $\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz, 1 Prise Kräuterpulver.

Fett und Mehl wird in der Pfanne dunkelbraun geröstet, doch darf es nicht anbrennen. Man gießt zu der Einbrenne langsam unter ständigem Rühren das Wasser, kocht die Soße glatt und würzt mit Salz und fein zerriebenem Kräuterpulver.

542. Rohe Apfelssoße zu Sülzen.

4—5 roh geriebene Äpfel, 2 große geriebene Zwiebeln, etwas Zitronensaft, 1 Prise Zucker, Salz, 3 Eßlöffel Wasser; wenn vorhanden 1 Eßlöffel Öl.

Äpfel und Zwiebeln werden gerieben, mit Wasser verrührt, mit Zitronensaft, Zucker und Salz gewürzt. Das Öl kann fehlen, wenn es nicht zu haben ist.

543. Rohe Rettichsoße.

Schwarze Rettiche werden geschält, roh gerieben, mit wenig Salz und Zitronensaft gewürzt; dazu gibt man entweder roh geriebene weiße Rüben oder Äpfel, so daß der Rettichgeschmack nicht mehr allzu sehr hervortritt.

Außer zu Säuzen paßt der so zubereitete Rettich auch als Brotaufstrich, besonders für diejenigen, die in Scheiben geschnittenen Rettich nicht gut vertragen.

544. Rosinensoße

wie Gurkensoße Nr. 531, doch läßt man die Salzgurke fort, nimmt dafür 3 Löffel Rosinen und säuert die Soße ganz gelinde.

Salatsoßen, siehe unter VIII. Salate.

545. **Saucerampfersoße** wird bereitet gleich Kräutersoße.

Schnittlauchsoße, siehe Petersiliensoße.

546. Sirupsoße.

(10 g Fett), 40 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sirup, 1—2 Löffel Zitronensaft oder Essig, Salz.

Mehl und Wasser wird verquirlt, aufgekocht und der Sirup dazu gegeben. Nachdem dies gut verkocht ist, wird mit Salz und Säure abgeschmeckt. Das Fett kann fehlen, wenn man sehr damit sparen muß.

547. Tomatensoße.

200—250 g Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 20 g Fett, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 45 g Mehl, Salz, 1 kleine Prise Zucker.

Die Tomaten werden zerschnitten, samt der zerschnittenen Zwiebel in Fett gedämpft und durch ein Haarsieb gestrichen. Inzwischen hat man Mehl und Wasser verquirlt, aufgekocht und ausquellen lassen und fügt nun den Tomatenbrei, Salz und Zucker bei. Wer die Soße schärfer liebt, kann etwas Essig oder Zitronensaft beifügen.

Um die Dunke zu vermehren, reibt man 1—2 Mohrrüben auf einem feinslöcherigen Eisen und kocht sie mit durch. Dann bleibt aber der Zucker fort.

Die Soße läßt sich auch aus eingekochtem Tomatenmus herstellen.

548. Zwiebelsoße, braune.

25 g Fett, 4 große Zwiebeln, 45 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz, 1 Teelöffel Zuckerfarbe oder 1 Löffel Sirup.

Die feinwürfelig geschnittenen Zwiebeln werden in Fett gebraten, das Mehl dazu geschwitzt und mit Wasser ausgerührt. Wenn die Soße glatt verkocht ist, schmeckt man sie mit Salz ab und gibt ihr mit gebranntem Zucker, siehe Nr. 550, oder Sirup eine schöne Farbe.

549. Zwiebelsoße, weiße.

2 große Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, 10 g Butter, 45 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz.

Die Zwiebeln und Knoblauch werden sehr fein gehackt, danach noch mit dem Messer zerdriückt, so daß sie fast wie Mus sind. Dieses schwitzt man mit Fett durch, füllt das mit Wasser verquirlte Mehl dazu und läßt es glatt kochen. Mit Milch kocht man die Soße durch und schmeckt sie mit Salz ab.

Weißer Zwiebelsoße auf einfache Art wird wie Nr. 548 bereitet, doch dürfen die Zwiebeln im Fett nicht bräunen, und die Zuckerfarbe bleibt fort.

550. Zuckerfarbe.

50 g Zucker röstet man in einem kleinen Pfännchen auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dunkelbraun, füllt dann $\frac{1}{8}$ l Wasser dazu, kocht einmal auf und gießt die Flüssigkeit, sobald sie etwas verköhlt ist, in ein Fläschchen zum Aufbewahren bis zum Gebrauch.

B. Süße Lunken

zu Breien, Puddings und Flammeris.

551. Aprifosentunke.

75 g Dörraprifosen, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 15 g feines Mais- oder Kartoffelmehl, Zucker.

Die Aprifosen werden einige Stunden eingeweicht, dann aufgekocht; an der Seite des Herdes läßt man sie noch ein Weilchen

ziehen, drückt sie durch ein Haarsieb und sämt den nach Geschmack gesüßten dünnen Brei mit dem in etwas kaltem Wasser angerührten Maismehl ab.

Kalt oder warm zu geben.

552. Sagebuttentunke.

Getrocknete Sagebutten müssen vorher geweicht und aufgekocht werden, frische werden nur mit Wasser gekocht, bis sie sich durch ein Haarsieb streichen lassen. Das Mus wird mit Wasser verdünnt, gesüßt und — auf $\frac{1}{2}$ l — mit 15 g Kartoffelmehl sämig gekocht.

Diese Tunke wird warm oder kalt verwendet und kann auch aus Sagebuttenmarmelade bereitet werden, die man mit Wasser aufkocht und absämt.

553. Johannisbeertunke aus rohen Beeren.

Johannisbeeren werden roh ausgepreßt und dann mit Ruderzucker — auf $\frac{1}{2}$ l Saft 225—240 g — solange gerührt, bis aller Zucker völlig gelöst ist.

Diese Tunke ist im Geschmack weit besser, als solche aus gekochtem Saft.

554. Karameltunke.

75 g Zucker, 1 Eßlöffel Wasser, $\frac{1}{2}$ l Milch, 10 g Kartoffel- oder Maismehl.

Zucker und Wasser werden hellbraun geröstet, dann die Milch dazu gegossen und aufgekocht. Das Mehl, in etwas kaltem Wasser angerührt, wird mit durchgekocht.

Kalt zu geben.

555. Kirchtunke

wird aus Mus oder Kirschfreide (siehe Nr. 602) hergestellt, indem man das Mus in Wasser verkocht und mit Kartoffelmehl absämt.

Ebenso kann man aus allem Obstmus Tunken herstellen. Pflaumenmus ist nach dem Aufkochen zu zuckern, bei Obstmus, das schon beim Einkochen gesüßt wird, ist es nicht nötig.

556. Nußtunke.

$\frac{1}{2}$ l Milch, 3–4 Eßlöffel geriebene Haselnüsse, 15 g Kartoffelmehl, Zucker, nach Belieben $\frac{1}{2}$ Teelöffel Eierſaß.

Die Milch wird mit den Nüssen, von denen man vor dem Reiben nach Möglichkeit die braune Schale abschabte, aufgeköcht, nach Geſchmack geſüßt und mit dem kalt angerührten Mehl abgeſämt. Wünſcht man der Tunke das Ausſehen zu geben, als ſei ſie mit Ei abgezogen, ſo wird dies durch einen Zuſaß von Eierſaß erreicht.

Obſtnußtunken, ſiehe unter Kirſchtunke.

557. **Prünellentunke** wird wie Aprikofentunke bereitet.

558. Saftunken.

$\frac{1}{4}$ l Fruchtſaft, $\frac{1}{4}$ l Waſſer, 15 g Kartoffel- oder Maismehl.

Das Waſſer wird zum Kochen gebracht, das kalt angerührte Mehl darin klar geköcht und Fruchtſaft beliebiger Art dazu geſoffen, gut umgerührt und zum Erkalten geſtellt.

Friſch bereiteten Saft verdünnt man gleich mit Waſſer, zuckert ihn und ſämt ihn, nachdem er hochköcht, mit Mehl ab.

Zu Flammeris gibt man auch eingekochten, etwas verdünnten Saft ohne weitere Zubereitung.

559. Schokoladentunke.

$\frac{1}{2}$ l Milch, 15 g Mais- oder Kartoffelmehl, 1 gehäufte Teelöffel Kakao, 1 Meſſerſpiße Vanillin und 2 Löffel Zucker oder ſtatt deſſen 50–60 g geriebene Schokolade.

Die Milch bringt man zum Kochen, rührt den Kakao bezw. Schokolade hinein, ſchmeckt auf Süße ab und macht die Tunke mit Mehl ſämig.

560. Vanilletunke.

$\frac{1}{2}$ l Milch, 15 g Mais- oder Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillin, 2 Löffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Eierſaß.

Die Milch bringt man zum Kochen bis auf einen kleinen Reſt, in dem man Mehl und Eierſaß verrührt, verköcht dies ſodann mit der Milch und gibt Vanillin und Zucker dazu.

Man kann auch die in verschiedenen Arten künstlichen Soß-
pulver verwenden.

Wenn die Nußstückchen stören, der gieße die Tunke durch
ein Sieb.

Kalt zu reichen, besonders zu Roter Grütze empfehlenswert.

561. Zimttunke

bereitet man wie Vanilletunke, nimmt jedoch an Stelle des Va-
nillins 1 Teelöffel feingemahlener Zimt.

X. Abendbrotgerichte.

Die Kriegsverhältnisse haben es mit sich gebracht, daß mit
mancher anderen Gewohnheit die — keineswegs empfehlens-
werte — Sitte schwand, sich abends an belegten Butterbrotten satt
zu essen.

An deren Stelle treten andere Gerichte, die zwar, das muß
zugegeben werden, der Hausmutter mehr Mühe machen, aber da-
für auch zuträglicher sind — nicht nur dem Magen, sondern auch
der Wirtschaftskasse, denn Wurst- und Schinkenbrote waren auch
in Friedenszeiten ein teures Essen, wenn man es richtig be-
trachtet!

Um mit dem zugeteilten Brote zu reichen, geben wir abends
ein warmes Gericht, entweder eine Suppe oder Brei oder eine der
vielen Kartoffelspeisen, die uns die Kriegszeit erst richtig schätzen
lehrt, oder wir verwenden die Überreste des Mittagessens, indem
wir z. B. Gemüse mit eingeschnittenen Kartoffeln wärmen, durch
etwas Würfelbrühe suppig verlängert, oder, wenn es dazu nicht
ausreicht, mit Zusatz von Kartoffeln, Grütze, Flocken und dergl.
eine Suppe herstellen. Mit einer Brotschnitte danach — ohne