

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Saucen (Soosen).

urn:nbn:de:bsz:31-55066

Saucen (Soosen).

Gewöhnliche Butter-Sauce.

Man nimmt ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Kachel, läßt 2 Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, rührt es dann mit so viel Fleischbrühe an, als man Sauce nöthig hat, thut klein gehackte Petersilie und ein wenig Muskat daren. Wenn die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird sie über das bestimmte Gemüse angerichtet. — Soll die Soos zu Sommerkohl, Weißkraut oder Endivien (Antive) gemacht werden, so bleibt die Petersilie weg. — Uebrigens sind die Speisen in diesem Buche angezeigt, zu welchen sie gehört.

Hägen- (Hangbuden) Sauce.

Ein Schoppen auch mehr dürre Hägen werden 2 bis 3mal aus warmem Wasser gewaschen, und mit einer halben Maas Wasser zugefetzt. Wenn sie weich sind, treibt man sie mit einem Schoppen auch etwas mehr Wein durch ein Haarsieb, thut das Durchgeriebene wieder in ein Geschirr, ein Stück Zucker, ein wenig klein geschnittene Zitronenschalen und gestoßenen Zimet dazu, röstet einen halben Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, und nimmt es an die Hägen-Sauce. Hat sie noch eine Zeitlang gekocht, und ist in der Süße recht, so kann sie zu einem süßen Gemüse gebraucht werden.

Sauce von Hägen-Mark.

Von fertigem Hägenmark nimmt man 3 bis 4 Eßlöffel voll in eine Kastrol, rührt es mit einem Schoppen Wein glatt, halb so viel Wasser dazu, geschnittene Zitronenschalen und gestoßenen Zimmet daran. Ist sie nicht süß genug, so wird noch ein Stücklein Zucker daran gethan, und die Sauce unter beständigem Rühren aufgeköcht. Hat sie nicht ihre rechte Dike, so werden auch ein paar Messerspißen voll Mehl daran geröstet.

Sauce von durren Kirschen.

Man wascht einen Schoppen oder auch etwas mehr durre Kirschen, stoßt sie hierauf halb grob, und setzt sie mit einer halben Maaß Wasser zu. Wenn sie eingekocht sind, so werden sie mit einer halben Maaß Wein durch ein Sieb gepreßt, zu sauren Kirschen aber wird nur ein Schoppen Wein genommen, in einer Kachel ein kleiner Kochlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, die durchgeriebene Sauce darein gegossen, und Zucker nebst geschnittenen Zitronenschalen, etwas Zimmet, und 4 gestoßenen Nägelein darein gethan. Hat die Sauce noch eine Zeitlang gekocht, so kann sie über ein süßes Gemüß angerichtet werden.

Sauce von grünen Kirschen.

Es werden halb schwarze, und halb saure Kirschen gestoßen. Zwey Pfund geben eine Platte von mittlerer Größe. Dann röstet man in einer Kachel oder Kastrol einen Kochlöffel Mehl

gelb in Butter, dämpft die gestoßenen Kirschen darin, gießt einen Schoppen Wein und einen Schoppen Wasser daran, läßt sie eine Zeitlang kochen, treibt sie durch ein Sieb, thut sie wieder in ein Geschirr, und Zucker, Zimmet, Zitronenschalen nebst ein paar gestoßenen Nägelein darein. Hat die Sauce ihre gehörige Dicke, so kann sie zu jedem süßen Gemüse gebraucht werden.

Zitronen = Sauce.

Eine Zitrone reibt man am Zucker oder Meisseisen ab, röstet einen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, gießt einen Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, nimmt die abgeriebene Zitrone nebst ihrem Saft dazu, und so viel Zucker daran, bis es seine rechte Süße hat, dann verrührt man 6 bis 8 Eyer gelb stark in einem hohen Geschirr, gießt die gekochte Sauce langsam daran, thut sie wieder in das Geschirr, und läßt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig anziehen, aber ja nicht mehr kochen. Diese Sauce kann zu englischen und Reis = Puddings gebraucht werden.

Zitronen = Sauce auf andere Art.

Zu einem Schoppen Wein und einem halben Schoppen Wasser verrührt man 10 Eyer gelb stark in einem hohen Hasen, thut dann erst den Wein und das Wasser daran, eine abgeriebene Zitrone nebst dem Saft und einem kleinen Stück Zucker dazu, setzt den Hasen auf Kohlen, bis die Sauce, wenn man einen Tropfen davon auf die Hand fallen läßt, brennt, denn

wenn die Sauce zum Sieden kommt, ist sie verdorben, weil sie gern gerinnt.

Rosinen-Sauce.

Ein halbes Pfund große und kleine Rosinen sind zu einer mittlern Platte genug. Sie werden verlesen, sauber gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein, einem Stücklein Zucker und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen zugesetzt. Wenn sie zur Hälfte gekocht sind, röstet man einen kleinen Eßlöffel Mehl in Butter gelb, thut es an die Sauce, auch 4 Loth geschälte, und der Länge nach zart geschnittene Mandeln und 1 Quint Zimmet eine Viertelstunde vor dem Anrichten daran. Sie ist dann zu jedem süßen Gemüse recht.

Mandeln-Sauce.

Man nimmt 4 Loth abgezogene und ganz fein gestoßene Mandeln in eine messingene Pfanne oder Kastrol, einen kleinen Kochlöffel Mehl dazu, rührt dieß mit ein paar Eßlöffeln voll süßer Milch glatt, und 5 bis 6 Eyer gelb dazu. Wenn dieß zusammen recht glatt ist, thut man eine halbe Maas süße Milch nebst einem Stücklein Zucker daran, und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen. Sie kann zu allen süßen Speisen, hauptsächlich zu gebacknem Brey, Mandel- und Reis-Würsten gebraucht werden. Wer die bittern Mandeln liebt, kann auch ein wenig dazu nehmen, die Sauce wird dadurch angenehmer.

Milch-Sauce.

Eine halbe Zitrone wird am Zucker abgerieben, ein kleiner Kochlöffel Mehl in eine messingene

ne Pfanne genommen, mit ein wenig Milch glatt und das Gelbe von 6 Eiern dazu angerührt, eine halbe Maas Milch langsam daran gegossen, die abgeriebene Zitrone nebst dem Zucker darein gethan, und unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig aufgekocht. Sie ist zu süßen Mehlspeisen gut.

Krebs-Sauce von Rahm (Rohn, Sahne).

25 Krebse werden ohne Salz gesotten, gepuht, die Schwänze davon genommen, und die Schalen mit 2 Loth geschälten Mandeln fein gestoßen. Soll die Sauce süß werden, so thut man das Gestoßene in eine halbe Maas Milch, kocht es eine Viertelstunde, preßt es durch ein Tuch, erhält die durchgepresste Milch auf Kohlen heiß, und thut etwas Zucker darein. Ehe sie gebraucht wird, zieht man sie mit 6 Eyer gelb ab, schneidet die Krebschwänze darein, und läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen. Diese Sauce ist zu einem süßen Krebs-Euter oder süßen Krebs-Pudding zu gebrauchen.

Gesalzene Krebs-Sauce.

Man siedet ein Viertel (25) Krebse, nimmt die Schwänze davon, stoßt die Schalen mit ein wenig Butter fein, dämpft sie in einem Stücklein Butter, thut ein zerschnittenes Milchbrod dazu, und gute Fleischbrühe daran. Wenn es ein wenig gekocht hat, preßt man's fest durch, erhält es auf Kohlen heiß, thut klein geschnittene Petersilie und etwas Muskatn dar, schneidet die Krebschwänze und eine Hand voll verwellte Moren darein, und zieht die Sauce, ehe sie über

die Speise angerichtet wird, mit 3 bis 4 Eyer gelb ab. Diese Sauce kann zu den unter den Gemüßen beschriebenen Krebschnitten, Krebsstruckeln, Flädlein oder Puddings gegeben werden.

Rukummern - Sauce.

5 oder 4 Rukummern, nachdem man Sauce nöthig hat, schält man, schneidet sie zu runden Bröcklein, salzt sie ein wenig ein, und läßt sie eine Viertelstunde stehen. Dann schneidet man eine Zwiebel fein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl dunkelgelb in einem Stücklein Butter, dämpft die geschnittene Zwiebel und die ausgedruckten Rukummern stark darin, thut 3 Eßlöffel Essig, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe und etwas Pfeffer dazu. Hat man Bratenbrühe, so wird solche noch dazu genommen, daß die Sauce Farbe bekommt, im Gegentheil aber ein wenig Zucker gebräunt und darein gethan. Ist sie eingekocht, und mehr Sauce nöthig, so wird mit guter Fleischbrühe geholfen. Diese Sauce ist zu übriggelassenem Hammel, Kalbs-Braten oder anderem Fleischwerk gut; das Fleisch muß zerschnitten, und darin gekocht werden.

Anmerkung. Im Fall die Rukummern große Kerne haben, so wird das Innere ganz herausgeschnitten und weggeworfen.

Petersilien-Sauce mit Zitronen.

Eine Hand voll Petersilie wird mit ein wenig Zitronenschale und dem Mark von einer Zitrone klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter geröstet, das Gehackte darin gedämpft, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe

nebst etwas Muskatblüthe und für 2 Kr. Kapern daran gethan, noch eine Viertelstunde gekocht, und mit 2 Eyerelb abgezogen. Diese Sauce ist bey'm Rindfleisch und bey übriggelassenem Geflügel zu gebrauchen.

Sauce von guten Erdschwämmen
Champignons (Schampinion).

Man schält die Erdschwämme (*Champignons*), schabt das Haarige ab, schneidet die großen in 4 Theile, und wäscht sie sauber. Hierauf nimmt man ein Stücklein Butter in eine Kaströl, die *Champignons* darein, streut einen halben Kochlöffel Mehl darüber, thut klein geschnittene Petersilie, Muskateln und Salz dazu, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, gießt dann einen halben Schöpfköffel Fleischbrühe, oder so viel man zur Sauce nöthig hat, daran, und kocht sie fort, bis man sie gebrauchen will. Die Sauce kann zu allem möglichen Fleischwerk gebraucht werden.

Anmerkung. Ist man kein rechter Kenner der guten oder bössartigen Erdschwämme, so ist zu bemerken, daß die guten am haarigen Theile unter der Kappe ganz röthlich seyn müssen. Weil sie sich aber auch entfärben, wenn sie einige Stunden liegen, so werden sie dennoch gepukt, und in ein Geschirr mit siedendem Wasser nebst ein paar Zwiebeln und etwas Salz gethan. Wenn sie einen Ball darin aufgekocht haben, läßt man sie in einem irdenen Geschirr über Nacht stehen. Sind den andern Tag die Zwiebeln weiß, und haben sich nicht entfärbt, so sind die Erdschwämme gut, im Gegentheil aber bössartig, und nicht zu gebrauchen. Es ist wegen des häufigen Unglücks, das durch die (giftigen) Erdschwämme entstanden ist und noch entsteht, sehr zu rathen, diese Probe jedesmal zu machen.

Trüffel-Sauce

zu übriggebliebenem Gans; oder Entenfleisch.

Ein oder auch 2 Loth Trüffeln kocht man in einem halben Schoppen Wein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft ein paar klein geschnittene Charlotrenzwiebeln und ein fein geschnittenes Stücklein Speck daran, thut die gesottene Trüffel samt dem Wein an das Mehl, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, etliche Zitronen-Rädlein, Muskat, Pfeffer und ein paar Nägelein dazu. Ist etwas von der Gans; oder Enten-Sauce übrig, so kann mans um des bessern Geschmacks willen dazu nehmen, auch das übriggebliebene Fleisch in der Sauce mit aufkochen lassen.

Sauce von Morchen.

Eine große Hand voll von den gesäuberten Morchen verwelle man, legt sie in's kalte Wasser, drückt sie fest aus, schneidet sie klein, hackt eine halbe Hand voll Petersilie, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft die Morchen und die Petersilie darin, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, Muskat und Salz dazu. Hat man ein Brieslein und Euter, so wird es gewürfelt dar- ein geschnitten. Diese Sauce kann zu den gesalz- zenen Boudins (Puddings) gebraucht werden.

Sauce von Pignolen (*Pignons*).

Zu einer Sauce nimmt man 2 Loth Pignolen, verwelle und schält sie wie die Mandeln, verknäset in einem Stücklein frischer Butter einen kleinen

Kochlöffel Mehl, nimmt von einer halben Zitrone die geriebene Schale nebst dem Saft dazu, rührt einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe langsam daran, und thut ein wenig klein geschnittene Petersilie nebst den geschälten Pignolen an die Sauce. Diese ist zu einer alten Henne, zu Kapazunen, zu jungem Geflügel, auch zu weißgekochtem Kalbfleisch tauglich, nur zu keinem Braten. Wenn die Sauce fertig ist, kann sie mit 2 Eyer gelb abgezogen werden.

Ungekochte Herings-Sauce.

Zu einem starken Teller werden 2 Heringe gepuht, die Milchen davon bey Seite gethan, die Knochen aber weggeworfen, und die Heringe zu ganz kleinen Bröcklein geschnitten. Hierauf siedet man 4 Eyer hart, nimmt das Gelbe heraus, thut die Heringemilchen, einen Eßlöffel klein gehackte Petersilie, eben so viel gehackte Kappert und ein wenig Pfeffer dazu, zerdrückt dieß wohl untereinander, gießt 4 Eßlöffel Provenceröhl und so viel Essig daran, daß es wie eine dicke Sauce ist, rührt die klein geschnittenen Heringe leicht, darunter, und richtet sie auf den Teller an. Diese Sauce ist zu allen Braten, zu grillirtem (auf dem Rost gebratenen) Fleisch und Geflügel tauglich.

Rahm-Sauce

über Wildbraten oder gebratene Hasen.

In einem Stücklein Butter röstet man einen Kochlöffel Mehl dunkelbraun, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel nebst einem Stücklein Speck darin, thut einen starken Schoppen sauren Rahm daran, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen-Rädlein,

einen Eßlöffel voll Kappern, Pfeffer, Rägeslein und ein wenig Salz dazu. In Ermanglung eines ganzen Schoppen Rahms kann der halbe Theil an Fleischbrühe dazu genommen werden. Das übriggelassene Wildpret oder der Hase wird darin aufgekocht, und vor dem Anrichten ein Stücklein Zucker im Wasser gebräunt, damit die Sauce Farbe bekommt.

Selleri; (Zellerich,) Sauce.

Man pugt 2 bis 3 große Selleriwurzeln, scheidet solche ganz im Salzwasser, hackt sie mit einer Hand voll zariem Sellerikraut, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl gelblich in einem Stücklein Butter, dämpft das Gebackte wohl darin, thut gute Fleischbrühe, Muskatn und ein wenig Pfeffer daran. Wenn die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird das dazu bestimmte Fleisch daren gethan.

Sauce zu warmen Pasteten.

Man nimmt 2 Eßlöffel voll Kappern, etwas Zitronenschale, ein paar gewaschene Sardellen, eine Zwiebel, Petersilie und Basilikum, hackt es zusammen klein, dämpft es in einem Geschire mit ein wenig Butter, thut einen Kochlöffel voll Muttschel, oder Weiß-Mehl daran, füllt es mit etwas Fleischbrühe und ein wenig Essig auf, und läßt die Sauce kochen.

Sauce à la Reine (a la Rån).

Eine Hand voll gepugte Petersilienwurzeln, ein paar Zwiebeln und etliche Weichschitten kocht man mit guter Fleischbrühe und ein wenig Butter weich, wascht 3 Sardellen, hackt sie mit Butter

klein, streicht dann alles durch ein Sieb, läßt es wieder kochen, zieht die Sauce kurz vor dem Anrichten mit 2 Eyer gelb ab, und drückt aus einer halben Zitrone den Saft daran. Zu Pasteten und Geflügel ist diese Sauce sehr gut.

Sauce zu wildem Geflügel.

In einem Stück Butter macht man 2 Kochlöffel Mehl braun, dämpft eine große Hand voll geschnittene Zwiebeln darin, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, ein kleines Stück mager Schinken, eine Rinde von schwarzem Brod und etliche ganze Nägelein dazu. Wenn die Sauce stark gekocht hat, preßt man sie durch ein Haarsieb, läßt sie wieder kochen, nimmt die lang geschnittene Schale von einer zuvor im Wasser halb weich gesottene Pomeranze nebst dem Saft von einer Zitrone darein, und kocht sie noch ein wenig auf. Wenn man gebratenes Geflügel hat, und es zerschneidet, so kann man die Beine und das sonst noch Abgängige auch in der Sauce kochen lassen, daß sie mehr Geschmack bekommt.

Austern-Sauce zu Geflügel und Kalbsbraten.

Etliche Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, Zwiebeln und Knoblauch schneidet man gröblich, dämpft es mit einem Stücklein Butter, nimmt ein wenig Nägelein, Zitronenschalen und Lorbeerlaub dazu, streut eine Hand voll Mehl darauf, läßt dieß auch ein wenig mitdämpfen, füllt es mit guter Fleischbrühe und einem halben Glase Essig auf, läßt die Sauce eine Stunde kochen, preßt

sie durch ein Sieb, erhält sie warm, und zieht sie vor dem Anrichten über den bestimmten Ragout mit 3 bis 4 Eyer gelb ab. Hat man Austern, so nimmt man sie aus der Schale, läßt sie mit ein wenig Wein aufkochen, gießt den Wein an die Sauce, nimmt den Bart von den Austern ab, und thut sie erst bey'm Anrichten in die Sauce.

Sauce zu einer gebratenen Kalbsleber
oder zu einem jungen Hasen.

Man nehme einen Schoppen guten Weinessig, ein Viertelfund Zucker, 10 bis 12 Nägelein, ein Stücklein Zimmt und etwas Zitronenschalen. Wenn dieß bis auf die Hälfte eingekocht ist, kann die Sauce gebraucht werden.

Eine Culli

die zu allen Saucen zu gebrauchen ist, und welche das Mehlsrüsten erspart.

In einer Kachel oder Kastrol nimmt man ein Stücklein Butter, legt Zwiebelscheiben darauf, schneidet 2 bis 3 Pfund Kalbfleisch zu Stücklein, und legt es auf die Zwiebeln, man kann auch übriggelassenes Ochsen-Kalb- oder Hammelfleisch dazu nehmen. Hat man auch etwas von Geflügel, so läßt man's mit etwas Schinken gelb dampfen, thut Petersilienwurzeln, gelbe Rüben und ganzes Gewürz daran. Wenn es gelb ist, streut man so viel kleine Hände Mehl darauf, als man Saucen machen will, läßt es noch ein wenig anziehen, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, und kocht es, bis das Fleisch weich ist. Nun wird es durch ein Sieb getrieben, und zum Gebrauch aufbehalten. Alsdann kann man Trüffeln, Mor-

chen, länglicht geschnittene Zitronen; oder Pommeranzenschalen, Kappern oder fein geschnittene Charlottenzwiebeln nehmen, je nachdem man eine Sauce machen will. Man kocht dieß zuvor im Wein auf, nimmt dann von dieser Culli so viel man zur Sauce nöthig hat, thut es an das mit Wein Aufgekochte, noch ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt es kochen. Sollte die Sauce nicht genug Farbe haben, so kann man etwas gebrennten Zucker daran thun, und bey dem Anrichten den Saft von einer halben Zitrone darauf drücken.

Anmerkung. Von feinen Kräutern macht man die Sauce eben so, kocht solche nach dem Hacken auch im Wein, und verfährt damit wie oben gemeldet.

Eine feine Sauce Tournée (Turnee).

In ein Geschirr thut man ein Stück Butter, einen Kochlöffel voll Mehl, einen Eßlöf-
fel Essig, eine ganze Zwiebel und ein kleines Stück Schinken, rührt dieß mit kalter Fleischbrühe glatt, füllt es dann mit siedender Fleischbrühe auf, so viel man nöthig hat, setzt es über das Feuer, rührt es beständig, bis die Sauce dick genug ist, preßt sie durch ein Sieb, und thut vor dem Anrichten etwas klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie hinein. So ist sie recht, und kann zu weißen Ragouts gebraucht werden.