

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Süße Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

bacht sie in reichlich Palmin und Palmona goldgelb. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden die Arme Ritter mit Frucht- oder Milchsaucen oder Kompott zu Tisch gegeben.

474. **Kirschenpolster (Jockel)** echt süddeutsche Art.

Zutaten: 6 Brötchen, 2 Pfund Kirschen, 5 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Palmona, 1 Teelöffel Zimt, 75 Gramm geriebene Mandeln, 30 Gramm Gries, Milch zum Einweichen, 2 Prisen Salz.

Zubereitung: Die abgeriebenen Brötchen werden in Milch eingeweicht und ausgedrückt. Die Palmona wird zu Sahne, Zucker und Eigelb dazu und schaumig gerührt, die ausgedrückten Brötchen und die gut gewaschenen, nach Belieben entsteinten Kirschen sowie die anderen Zutaten hinzugegeben, zuletzt der Schnee der Eiweiß daruntergezogen. Eine Form wird mit Palmona ausgestrichen, ausgestreut, die Masse hineingefüllt, mit Palmonastückchen belegt und 1 Stunde bei guter Hitze gebacken.

Süße Saucen.

475. **Vanillesauce.**

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Stück Vanille, 20 Gramm Zucker, $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Weizenpuder oder Mondamin, 1 Eigelb.

Zubereitung: Alle Zutaten werden in einem Topf auf dem Feuer mit einem Schneebesen geschlagen, bis die Masse dicklich ist. (Nicht kochen.)

476. **Bittere Mandelsauce.**

Zutaten: 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eigelb, 2 Teelöffel Mondamin, 5 bittere, 5 süße Mandeln.

Zubereitung: Die Zutaten schlägt man in einem Topf auf dem Feuer mit einem Schneebesen, bis die Sauce dicklich ist. (Nicht kochen.)

477. **Chaudeausauce.**

Zutaten: 2 Eigelb, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Zitronen- oder Apfelsinensaft, 40 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein.

Zubereitung: Die Zutaten werden in einem Gefäß bei lindem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie schaumig sind und aufstoßen, was aber nicht eher geschehen darf, bis sich die Sauce in Schaum verwandelt hat. Statt Weißwein kann auch Malaga, Sherry, Burgunder oder Madeira verwendet werden.

478. Weinsauce.

Zutaten: 50 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker, $\frac{3}{8}$ Liter Wein, 1 Prise gestoßenen Zimt, 1 Stückchen Vanille, 1 Teelöffel Kartoffelmehl oder Weizenpuder.

Zubereitung: Mit den Gewürzen wird $\frac{1}{4}$ Liter der Flüssigkeit erhitzt, das Kartoffelmehl, mit dem übrigen Wein verrührt und aufgekocht. Statt Wein kann man Fruchtsäfte verwenden, dann bleibt der Zucker weg.

479. Caramelsauce.

Zutaten: 125 Gramm Zucker, 1 Liter Milch oder Rahm, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eigelb, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Der Zucker wird zu Caramel gebrannt, mit der heißen Milch, der Zitronenschale aufgelöst, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, abgekühlt, Eigelb, Zucker und Kartoffelmehl hinzugegeben und auf dem Feuer bis ans Kochen geschlagen.

480. Biomalzsauc.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eßlöffel Biomalz, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Weizenpuder.

Zubereitung: Alle Zutaten werden bis ans Kochen geschlagen.

Eise.

481. Eismischung.

Man rechnet auf 6 Pfund Eis 2 Pfund Viehsalz. Das Eis wird auf eine Decke gelegt, mit einem spitzen Gegenstand, worauf man mit einem Holzhammer schlägt, in eigroße Stücke zerteilt, abwechselnd mit Viehsalz in die Eismaschine um die Büchse verteilt.