

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, 1833

Saucen (Soosen).

urn:nbn:de:bsz:31-55078

eine Viertelstunde, ehe man ihn aufträgt, nebst einigen Zitronen-Rädchen damit kochen, daß sich der Weck mit der Sauce ganz verkocht. Der Schlegel kann, je nachdem man es wünscht, gelb gemacht werden, oder blaß bleiben.

S a u c e n (Soosen).

Crème-Sauce (Sauce à la Crème).

Ein bis zwey geschnittene Zwiebeln dämpft man mit einem Viertelpfund rohem Schinken, 1 Lorbeerblatt, 10 — 12 Pfefferkernen, ein wenig Muskatblüthe, einem Stückchen Knoblauch zusammen in 4 Loth Butter weich, rührt 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl mit 1 Schoppen süßem Rahm dazu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochen, gießt, sobald es dick zu werden anfängt, einen halben Schoppen gute Bouillon (Fleischbrühe) dazu, läßt es bis zu einer dünnlichten (nicht dicken) Sauce kochen, gießt es durch ein Haarsieb, salzt sie, und gibt sie zu kleinen jungen Hühnern à la braise, Kalbs-Frikando und gespickten Kalbs-Rippen.

Holländische Sauce zu Fischen.

Wierzehn bis sechzehn Charlotten-Zwiebeln, eine Petersilien-Wurzel, ein Stück von einer gelben Rübe, desgleichen von einer Selleri-Wurzel, 1 Lorbeerblatt, ein Stückchen Zitronen-Schale, ein wenig Knoblauch, 16 — 18 Pfefferkerne und 4 — 6 Gewürz-Nelken kocht man zusammen in einem halben Schoppen weißem Wein weich, läßt es dann kalt werden, rührt ein Viertelpfund frische Butter mit 3 — 4 Kochlöffeln voll Mehl und dem Gelben von 4 — 5 Eiern tüchtig durch einander, und gießt dann ein

Trinkglas voll Esdragon oder andern guten Essig nebst einer halben Maas guter Fleischbrühe dazu, läßt es unter beständigem Rühren eine starke Viertelstunde kochen, salzt die Sauce gehörig und gießt sie durch ein feines Haarsieb. Sie wird zu allen Arten von Fischen gegeben.

St. Jakobs-Sauce (Sauce à la St. Jaques).

Man reibt und hackt eine Stange Meerrettig recht fein, nimmt das auf dem Zucker abgeriebene von 2 süßen Pomeranzen und 3 — 4 zuvor geschälte und geriebene Äpfel dazu, drückt den Saft der beiden Pomeranzen hinein, verdünnt es mit ein wenig Esdragon-Essig, thut noch ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu, mengt Alles gut durcheinander, und gibt die Sauce zu gebratenem zahmem Geflügel.

Feine Kräuter-Sauce (Sauce aux fines herbes).

Ein Viertelpfund rohen Schinken, 14 — 16 Charlotten-Zwiebeln, ein kleines Stückchen von einem Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkerne, ein Stück von einer gelben Rübe und von einer Selleri-Wurzel dampft man zusammen in 4 Loth Butter weich, nimmt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, dampft dieß auch noch ein wenig mit, und füllt es mit guter Fleischbrühe auf, läßt es dann 3 Viertelstunden langsam von der Seite kochen, nimmt das Fett gut ab, läßt es durch ein Haartuch laufen, nimmt dann Körbelkraut, Sauerampfer, Petersilie und Esdragon (von jedem dieser 4 Kräuter etwas), hackt dieses zusammen recht fein, salzt die Sauce und rührt die Kräuter, ehe man sie anrichtet, kochend heiß darein. Dieselbe wird zu jungem zahmem Geflügel gegeben.

Pfeffer-Sauce (Sauce poivrade).

Mit einem bis zwey geröblicht geschnittenen und zuvörderst in 4 Loth Butter gelb gerösteten Zwiebeln röstet man 2 Kochlöffel voll Mehl, gießt einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) guten rothen Wein daran, thut ein wenig Thymian, Majoran und Basilikum, ein kleines Lorbeerblatt, 20 grobgestoßene Pfefferkerne, ein Viertelpfund klein würflicht geschnittenen rohen Schinken, ein wenig Zitronen-Schale, etwas Petersilienwurzel und 2 — 3 Gewürznelken dazu, füllt es mit einer halben Maaß guter Jus auf, läßt es auskochen, nimmt das Fett ab, drückt den Saft einer bitteren Pomeranze oder einer nicht sehr großen Zitrone dazu, salzt es gehdrig und gießt es durch ein Haartuch. Diese Sauce kann zu allem Wildgeflügel und auch zu Seefischen gegeben werden.

Trüffel-Sauce.

Ein halbes Pfund Trüffel wird rein gewaschen, geschält und in Scheiben geschnitten, mit einem halben Schoppen rothem Wein und ein wenig Jus eingekocht. Hierauf dämpft man ein Viertelpfund rohen Schinken, 10 — 12 Charlotten-Zwiebeln, einige Pfefferkerne, etwas Wurzelwerk, und 1 Lorbeerblatt mit der nöthigen Butter gelb, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet dieß auch noch ein wenig mit, füllt es mit einer halben Maaß guter Jus und einem halben Schoppen Wein auf, läßt es eine halbe Stunde von der Seite kochen, nimmt das Fett ab, läßt es durch ein Haarsieb auf die Trüffel laufen, salzt sie und drückt den Saft von einer halben Zitrone dazu. Diese Sauce kann zu jedem Geflügel, so wie zu Kalbfleisch gegeben werden.

