Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Visual Library

damit an, gieße dann die ganze Bouillon daran, rühre diese Suppe auf dem Feuer fortwährend, und wenn sie kocht, nehme den Löffel heraus und lasse sie zwei Stunden langsam kochen, so daß alles Fett, was in der Suppe enthalten ist, in die Höhe kocht, welches rein abgehoben wird. Hauptsächlich ist dabei zu bemerken, daß bei Kraftsuppen das Fett immer abgehoben werden muß. In dieser Suppe kann Wurzelwerk, Makaroni oder Quennelles servirt werden.

58. Hechtsuppe.

Man nehme 3 Pfund Hecht, putze sie rein, dann schneide man das Fleisch von dem Rücken und dem Kopfe; dieses Fleisch kann zu gebackenem Hecht oder Filets mit Sardellen oder zu gelben Saucen verwendet werden; dann nehme man den Rücken, den Kopf und die Haut und setze dieses mit 3 Maß Wasser zum Feuer und schäume es rein ab, dann gebe man etwas Sellerie, Petersilie und etwas Salz dazu und lasse es so eine Stunde lang kochen, dann seihe man es durch ein Sieb. Hierauf nehme man 1/4 Pfund Butter in ein Casserol und lasse sie auf dem Feuer zergehen, gebe dann so viel feines Mehl daran, als die Butter annimmt, lasse es zusammen auf dem Feuer einige Minuten lang gehen, gieße dann die Hecht-Bouillon langsam dazu, aber daß es keine Knollen gibt, dann seihe man es durch ein Sieb, thue fein würflicht geschnittenes und vorher in Butter gelb geröstetes Brod hinein und servire sie.

Saucen.

59. Weiße Sauce.

Man nehme 8 Pfund Kalbfleisch, ein altes Huhn und bereite davon eine gute Bouillon. Lasse nämlich das Kalbfleisch ein wenig anbraten, und wenn es wieder erkaltet ist,

so fülle es mit 4 Maaß Wasser auf, lege das Huhn hinein und koche alles zusammen mit etwas Sellerie, Gelberüben und 4 Gewürznelken weich, alsdann seihe die Bouillon durch ein feines Sieb; während dieser Zeit wird in 10 Loth Butter so viel Mehl geröstet, als die Butter annimmt, aber so langsam als nur möglich; das Mehl darf jedoch keine Farbe bekommen, sondern muß weiß bleiben. Hierauf wird das Mehl mit der Bouillon vermengt und auf dem Feuer abgerührt, dann nehme man den Löffel heraus und lasse die Sauce 2 Stunden lang kochen, so, daß sich alles Fett wieder in die Höhe kocht, welches dann rein abgehoben wird; in diese Sauce können auch einige Champignons oder Trüfel geworfen werden; ist dieselbe fertig, so kann sie zu Gemüsen, weißen Ragouts, zu Bechamelle oder Hachés verwendet werden.

60. Braune Sauce.

Wird mit demselben Fleischgewicht verfertigt, wie die weiße Sauce, nur daß man das Kalbfleisch stärker anbraten läßt und das Mehl braun röstet. Vorzüglich muß man Acht geben, daß das Mehl nicht zu stark geröstet wird, sonst bekommt die Sauce einen Geschmack, wie eine Mehlsuppe; von dieser Sauce wird ebenfalls das Fett, welches sich in die Höhe kocht, abgehoben. Die Sauce kann dann zu Wildpret, Rindfleisch-Sauce, großen Gemüsen, nämlich Wirsing, Weißkraut, braunen Hachés, überhaupt zu allen braunen Ragouts verwendet werden. Die Saucen, weiße und braune, muß man sich immer vorräthig halten, hauptsächlich im Winter, indem dieselben 6—8 Tage frisch bleiben, und je mehr man sie kocht, desto kräftiger werden dieselben. Nur muß man Sorge tragen, daß sie nicht zu viel Salz bekommen.

61. Bechamelle.

Nehme von der weißen Sauce und koche sie mit einer

halben Maaß gutem süßen Rahm stark ein, treibe das Bechamelle durch ein Haartuch und es ist fertig.

62. Sauerampfer-Sauce.

Nehme eine Handvoll Sauerampfer, wasche ihn rein und setze ihn mit wenig Wasser zum Feuer und lasse ihn dämpfen; ist das geschehen, so treibe man ihn durch ein feines Sieb, lege ihn in eine Casserol, gieße von der weißen Sauce daran, lasse ihn aufkochen, und die Sauce ist fertig.

63. Sardellen-Sauce.

Nehme von der braunen Sauce Nr. 60 und rühre beim Anrichten fein gehackte Sardellen darunter, dann darf aber die Sauce nicht mehr kochen.

64. Braune Sauce mit Morcheln.

Man nehme von der braunen Sauce Nr. 60 und thue ganze Morcheln hinein.

65. Butter-Sauce.

Nehme 1/4 Pfund gute frische Butter, knete 2 Kochlöffel voll Mehl darunter und rühre die Sauce mit weißer Bouillon oder Wasser auf dem Feuer ab; zu bemerken ist, daß alle Saucen, sie mögen heißen, wie sie wollen, durch ein feines Sieb oder Haartuch getrieben werden müssen.

66. Senf-Sauce.

Nehme von der fertigen Kräuter-Sauce Nr. 67 und rühre beim Anrichten etwas guten Kräutersenf hinein; die Sauce darf aber dann nicht mehr kochen.

67. Kräuter-Sauce, weiße.

Nehme Charlotten und Petersilie und hacke sie fein hierauf thue sie in eine reine Serviette und wasche sie nochmal aus, so daß der starke Kräutergeschmack wegkömmt,

und thue sie in eine kleine Casserol. Soll die Sauce pikant werden, dann koche sie mit Essig oder einem Glas guten Wein; aber nicht pikant, die Kräuter mit etwas guter Bouillon kurz gekocht; alsdann werden die Kräuter mit der weißen Sauce Nr. 59 aufgefüllt, so viel man Sauce nöthig hat, läßt sie durchkochen und dann kann sie zu Ragouts von weißem Geflügel oder Fischen verwendet werden.

68. Sauce tomate.

Nehme 4 oder 6 Stück Tomat- oder Paradießäpfel, drücke die Kerne heraus und dämpfe sie in der Butter weich, dann gieße von der weißen Sauce Nr. 59 daran, lasse es durchkochen und treibe sie durch ein Haartuch; diese Sauce kann zu weißem Geflügel, Kalbfleisch, auch Rindfleisch verwendet werden.

69. Krebs-Sauce.

Nehme von der weißen Sauce Nr. 68, menge etwas Krebsbutter darunter und schärfe sie dann mit Citronensaft.

70. Weiße Rahm-Sauce.

Nehme von der weißen Sauce Nr. 68, gieße sauern Rahm daran und lasse sie gut durchkochen, dann winde sie durch ein Haartuch und sie ist fertig.

71. Braune Kräuter-Sauce.

Wird bereitet nach Nr. 67 nur statt weißer Sauce, nehme braune dazu.

72. Zwiebel-Sauce.

Nehme eine Zwiebel mittlerer Größe und schneide sie fein würflicht, lege dieselbe in eine kleine Casserol, gieße ein wenig Essig darauf und lasse ihn mit der Zwiebel ganz einkochen, dann gieße von der braunen Sauce Nr. 60 dazu, lasse sie aufkochen und sie ist fertig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

73. Sauce mit Morcheln (weiße.)

Die Morcheln werden, wenn die Stiele abgeschnitten sind, in lauwarmem Wasser gewaschen, aber sehr oft, weil dieselben sehr vielen Sand haben; ist das geschehen, so werden sie in der Bouillon weich gekocht; nachher in die Sauce von Nr. 59 geworfen und damit aufgekocht; beim Anrichten mit 4 Eiergelben und Citronensaft ablegirt und servirt.

74. Madera-Sauce.

Von der braunen Sauce Nr. 60 wird genommen und mit Maderawein eingekocht, mit dem Bemerken, daß man den Wein zuerst in die Casserol thut, ihn auf dem Feuer aufkochen läßt und dann erst die Sauce dazu gießt, lasse es zusammen aufkochen und durch ein Haartuch passiren.

75. Sauce von süßem Wein.

Wie diese mit Madera. Zu bemerken ist jedoch, daß die Saucen, welche mit starkem Wein gekocht oder versetzt werden, sehr viel Kraft haben müssen, man glaube nicht, daß man mit starkem Wein dieselben kräftig machen könne, sondern sie wird eher schlechter, wenn die Sauce nicht ohnedem schon kraftvoll ist.

76. Kapern-Sauce.

Nehme von der braunen Sauce Nr. 60 und werfe feingehackte Kapern hinein, lasse die Sauce nur einmal aufkochen, schärfe sie mit dem Saft von einer Citrone ab und sie ist fertig. Auch kann diese Sauce mit ganzen Kapern gegeben werden.

77. Austern-Sauce.

Nehme Austern, nach Belieben, viel oder wenig, und mache sie mit dem Saft von einer Citrone auf dem Feuer steif,

in einer Minute nehme sie aus dem Saft heraus und lege sie in die weiße Sauce Nr. 59. Beim Anrichten wird dieselbe mit 4 Eiergelb ablegirt und mit Citronensaft abgeschärft.

78. Holländische Sauce.

Nehme $^1/_4$ Butter, das Gelbe von 4 Eiern und ein Loth Mehl, drücke alles durcheinander, nehme etwas weiße Bouillon und den Saft von einer Citrone, in Ermanglung der Letztern, etwas Weinessig, rühre sie auf dem Feuer ab, gebe aber Acht, daß sie nicht koche; ist dieselbe dick, so lasse sie durch ein Haartuch oder feines Sieb, und sie ist fertig.

79. Champignons-Sauce.

Nehme Champignons, mache sie rein und lege sie in zerlassene Butter, dazu den Saft von einer Citrone, lasse sie auf dem Feuer angehen, und in 2—3 Minuten sind sie gut, dann können sie in brauner oder weißer Sauce gegeben werden.

Pastetchen.

80. Kartoffel-Pastetchen.

Acht Stück gekochte Kartoffel werden rein geschält und auf dem Reibeisen gerieben, dann 8 Loth Butter mit dem Gelben von 4 Eiern schaumig gerührt, mit den geriebenen Kartoffeln und etwas Salz vermengt, hierauf das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Alsdann werden kleine Formen mit Butter bestrichen und die Masse hineingefüllt, eine Höhlung in die Mitte gemacht, mit einem kleinen Ragouts gefüllt, mit der Masse wieder gedeckt und kurz vor dem Anrichten gebacken, gestürzt und warm servirt.