

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koch- und Haushaltsbuch für den einfachen Haushalt**

**Amberg, Lina  
Rost, Clara  
Schubert, Margarete  
Saarbrücken, 1905**

Saucen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57534**

brühe ab, würzt nach Bedarf und kräftigt mit Maggi's Suppenwürze. Man gibt die Sauce zum Fleisch auf die Platte.

### 93. Hammelgulasch

wird wie Rindsgulasch zubereitet.

## Saucen.

### 94. Von den Saucen.

Bei Zubereitung von Saucen ist die größte Aufmerksamkeit, die peinlichste Sorgfalt in der Wahl der Menge der Zutaten von Nöten, weil von deren Güte der Wohlgeschmack und das Aussehen der meisten Speisen abhängt. Sie darf vor allem nicht knollig, weder zu dick noch zu dünn sein. Die weißen Saucen müssen dicker als die anderen Saucen sein, weil das Gemüse, welches man in dieselbe gibt, es umgeben muß, d. h. einen sichtbaren Anteil an demselben hat, während die gelbe Sauce mit dem Gemüse verrührt wird und also verschwindet.

Bei allen Gemüsen, welche schön und ganz bleiben müssen, wie z. B. Rosenkohl, grüne Bohnen, Erbsen usw. muß die Sauce mit Fleischbrühe abgelöscht werden und fertig ausgekocht, damit das Gemüse nur noch heiß gemacht wird, ohne viel umgerührt zu werden.

Bei Spinat und anderen Krautarten, wie auch bei weißen Rüben, getrockneten Erbsen usw. kommt das Gemüse, wenn es vorbereitet ist, in die gelbe Mehlschwitze, wird noch eine Weile mitgedämpft und dann erst mit Fleischbrühe abgelöscht und aufgefüllt. Es wird bei dieser Zubereitung viel schmackhafter und kräftiger.

Die braune Sauce findet die meiste Verwendung. Ihr Geschmack wie auch ihr Name wird durch die Zutaten bestimmt. Wie z. B. Sardellen-, Zwiebel- und Gurkensauce u. s. w. Diese Sauce muß immer mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt und gut ausgekocht werden. Buttersauce zu Gemüsen wie Spargel, Blumenkohl usw. darf nie mit Fleischbrühe sondern nur immer mit dem betreffenden Gemüswasser aufgefüllt werden.

Buttersauce zu Fleisch oder Geflügel muß klare und kräftige Fleischbrühe haben. Zu Fischsauce verwendet man Fischsud. Wird die Sauce mit Ei abgerührt, so muß das Eigelb zuerst tüchtig verrührt werden. Dann gibt man etwas Rahm oder Wasser daran und gibt das Ei durch ein Sieb in die Sauce.

Kochen darf die Sauce dann nicht mehr, weil sie sonst gerinnt; man stellt sie bis zum Gebrauch in heißes Wasser. Hat man keine Fleischbrühe, so gibt man der Sauce beim Anrichten einige Tropfen Maggi bei.

Dreierlei Saucen sind es, welche fast täglich in unserer bürgerlichen Küche angewendet werden:

- I. die weiße Grundsaucen oder Buttersauce,
- II. die gelbe Grundsaucen oder Gemüsesauce,
- III. die braune Grundsaucen.

### 95. I. Weiße Grundsaucen.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Palmin zergehen, läßt 2 Eßlöffel Mehl darin anziehen, rührt mit kaltem Wasser glatt, füllt je nach Gebrauch mit Gemüswasser oder Fleischbrühe auf und läßt die Sauce unter beständigem Umrühren zum Kochen kommen und nur kurze Zeit kochen. Dann stellt man den Topf mit der Sauce zugedeckt bis zum Gebrauch in heißes Wasser.

### 96. II. Gelbe Grundsaucen.

$\frac{1}{2}$  Eßlöffel Palmin läßt man heiß werden und röstet darin 2 Eßlöffel Mehl hellgelb; läßt feingeschnittene Zwiebeln darin weich dämpfen und gibt dann das betreffende Gemüse hinein, läßt es dämpfen, löst mit Fleischbrühe ab und würzt mit Salz und Pfeffer. Oder man löst, wenn die Zwiebeln weich sind, mit kaltem Wasser an, füllt mit Fleischbrühe nach, gibt Salz und Gewürz hinein, läßt die Sauce gut auskochen und verwendet sie zu Sauce oder Suppe. Ist die Sauce oder Suppe zu dünn, so zerdrückt man ein Stückchen Butter mit einem Löffelchen Mehl, gibt dieses hinein und die Sauce wird dicker und auch schmackhafter werden.

### 97. III. Braune Grundsaucen.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Palmin recht heiß werden, röstet darin 3 Eßlöffel Mehl kastanienbraun, löst löffelweise mit

kaltem Wasser ab, füllt mit Fleischbrühe nach und läßt die Sauce zu jedem Gebrauch  $1\frac{1}{2}$ –2 Stunden langsam kochen. Damit sich keine Haut darauf bildet, deckt man sie gut zu und rührt nur zuweilen um.

Man muß stets mit kaltem Wasser ablöschen, da die Sauce dann glätter wird.

Von dieser, wie auch von der gelben Grundsauce kann man gut größere Portionen Vorrat machen, um Zeit zu ersparen; man muß sie gut zubinden und an einen kühlen Ort stellen.

Besser schmeckt übrigens eine frisch zubereitete Sauce. Gibt man zum kräftigen Maggi bei, so darf dasselbe erst kurz vor dem Anrichten zugegeben werden; wenige Tropfen genügen, um eine kräftige wohlschmeckende Sauce zu erhalten.

### 98. Einfache Holländische Sauce.

(Zu Fisch).

1 Eßlöffel Palmin . . . . .	6 Pfg.
3–4 Eßlöffel Mehl . . . . .	4 "
Salz, Pfeffer, Muskat, Essig . . . . .	1 "
	<hr/>
	11 Pfg.

Man macht vom Palmin und Mehl eine weiße Grundsauce, füllt diese unter fortwährendem rühren mit Gemüswasser oder Fischsud auf und gibt nach Geschmack Gewürz zu. Nach Belieben zieht man die Sauce mit Eigelb ab.

### 99. Häringsauce.

1 Eßlöffel Palmin . . . . .	6 Pfg.
3–4 Eßlöffel Mehl . . . . .	4 "
1 Haring . . . . .	7 "
Essig, Pfeffer, Salz . . . . .	1 "
$\frac{1}{4}$ Liter Wasser	
Maggi . . . . .	$1\frac{1}{2}$ "
	<hr/>
	$19\frac{1}{2}$ Pfg.

Von Palmin und Mehl macht man eine gelbe Grundsauce, löst mit kaltem Wasser ab, würzt mit Salz und Pfeffer, gibt den gepuzten, entgräteten und fein gewiegten Haring bei und gibt beim Anrichten Maggi zu.

**100. Senffauce.**

1 Eßlöffel Palmin . . . . .	6	Pfg.
3—4 Eßlöffel Mehl . . . . .	4	"
Senf . . . . .	2	"
$\frac{1}{4}$ Liter Wasser		
Salz, Pfeffer, Essig, Zucker	1	"
Maggi . . . . .	$1\frac{1}{2}$	"
	<hr/>	
	14 $\frac{1}{2}$	Pfg.

Von Palmin und Mehl macht man eine gelbe Grund-  
sauce, gibt soviel als nötig Wasser zu, gibt ein Eßlöffel Senf  
zu und würzt nach Geschmack. Beim Anrichten gibt man der  
Sauce Maggi bei.

**101. Zwiebelsauce.**

$\frac{1}{2}$ Pfund Zwiebeln . . . . .	4	Pfg.
3—4 Eßlöffel Mehl . . . . .	4	"
1 Eßlöffel Palmin . . . . .	6	"
Salz, Pfeffer . . . . .	$\frac{1}{2}$	"
$\frac{1}{4}$ Liter Wasser		
Maggi . . . . .	$1\frac{1}{2}$	"
	<hr/>	
	16	Pfg.

Die Zwiebeln werden geschält und fein geschnitten. In  
einem Topfe läßt man das Palmin heiß werden, gibt die  
Zwiebeln bei und läßt sie ungefähr 20 Minuten dämpfen.  
Dann gibt man das Mehl und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser oder Fleisch-  
brühe zu und kräftigt die Sauce mit etwas Maggi.

**102. Tomatenauce.**

Tomaten . . . . .	10	Pfg.
10 Gramm Palmin . . . . .	$1\frac{1}{4}$	"
$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer . . . . .	1	"
$\frac{1}{4}$ Liter Wasser		
Maggi . . . . .	$1\frac{1}{2}$	"
	<hr/>	
	13 $\frac{3}{4}$	Pfg.

Die Tomaten werden in Stücke geschnitten. Das Palmin  
läßt man heiß werden, gibt die Tomaten zu, läßt sie kurz

dämpfen, gibt  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und 1 Eßlöffel angerührtes Mehl bei und läßt die Sauce gut aufkochen. Man würzt nach Geschmack mit Salz und Pfeffer und gibt beim Anrichten einige Tropfen Maggi bei. Schmackhafter und nahrhafter wird die Sauce, wenn man sie beim Anrichten mit 1 Ei abrührt. Man gibt die Sauce beim Anrichten durch ein Sieb.

### 103. Meerrettichsauce.

Meerrettich . . . . .	6	Psfg.
20 Gramm Palmin . . . . .	$2\frac{1}{2}$	"
Etwas Wasser oder Fleischbrühe		
1 Brötchen, Salz, etwas Zucker	$3\frac{1}{2}$	"
	<hr/>	
	12	Psfg.

Der Meerrettich wird gepuzt, gewaschen und gerieben. Das Palmin läßt man heiß werden, gibt den Meerrettich nebst dem geriebenen Brötchen bei und läßt ihn mit Zucker und Salz 10—15 Minuten dämpfen.

Oder:

Man läßt das Palmin heiß werden, gibt einen Eßlöffel Mehl zu, läßt dasselbe durchdämpfen jedoch nicht gelb werden, gibt den Meerrettich zu und löscht mit Fleischbrühe ab. Dann gibt man Salz und ein Stückchen Zucker zu.

### 104. Petersilienauce.

1 Eßlöffel Palmin . . . . .	6	Psfg.
3 Eßlöffel Mehl . . . . .	3	"
Petersilie . . . . .	2	"
Salz, Pfeffer . . . . .	$\frac{1}{2}$	"
$\frac{1}{2}$ Theelöffel Maggi . . . . .	$1\frac{1}{2}$	"
	<hr/>	
	13	Psfg.

Man macht eine gelbe Grundsauce, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab, würzt mit Salz und Pfeffer und gibt die feinverwiegte Petersilie hinzu. Die Sauce wird beim Anrichten mit Maggi abgeschmeckt.