

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

III. Süße Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

1 gehackten Schalotte, etwas Pfeffer und Salz. Diese pikante kalte Sauce wird teils als Salatsauce angewendet, teils zu Fisch oder kalten Fleischspeisen gegeben.

34. Einen feinen, dem Magen sehr zuträglichen Tafelsenf zu bereiten.

$\frac{1}{2}$ kg fein gepulverter Senf wird mit $\frac{1}{2}$ l reinem kochenden Weinessig übergossen, mit einem hölzernen Quirl wohl durcheinander gerührt, so daß das Senfmehl vom Weinessig völlig durchdrungen wird und keine Klumpen mehr bleiben. Über diese Mischung, die in einem steinernen nicht mit Silberglätte glasierten Topf angerichtet wird, gießt man etwas kalten Weinessig, damit die Oberfläche von der Hitze keine Kruste bekommt, und stellt den Topf eine Nacht hindurch auf eine warme Stelle. Tags darauf wird noch, je nachdem der Senf mehr oder weniger flüssig werden soll, beigemischt $\frac{1}{2}$ kg Sirup oder gepulverter Zucker, 10 g gepulverter Zimt, 6 g Gewürznelken, 12 g Modegewürz, 2 g Kardamomen, 2 g Macis (Faba pechurim), ferner das Gelbe einer Zitrone und nach Belieben guter Braueßig.

Man verpackt den Senf in steinernen mit Kork verstopften weithalsigen Flaschen. Wenn er an einem kühlen Ort aufbewahrt wird, ist er dem Verderben nicht leicht unterworfen.

III. Süße Saucen.

35. Rahmjauce.

1 Eßlöffel voll feines Mehl wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt, sodann gibt man ein nußgroßes Stück frische Butter nebst 6 Eigelb und 60 g weißen Zucker dazu, rührt alles gut untereinander, füllt es mit $\frac{1}{2}$ l süßem Rahm oder Milch auf, gibt noch etwas abgeschälte Zitronenschale dazu und rührt es über dem Feuer ab,

bis es zu einer dicken Sauce eingekocht ist. Diese wird dann durch ein feines Haarsieb getrieben und verwendet.

36. Chaudeau-sauce.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird mit $\frac{1}{2}$ Stängelchen Vanille gekocht. Darauf werden 5 Eigelb und 125 g Zucker glatt angerührt, die kochende Milch wird daran gegossen und diese noch einmal aufs Feuer gesetzt, bis sie wieder zum Kochen kommt. Nachdem sie dann zum Erkalten gestellt ist, gibt man noch 15 g aufgelöste Gelatine dazu und rührt die Sauce, bis sie steif zu werden anfängt. Zuletzt mischt man $\frac{1}{2}$ l Schlagrahm darunter und füllt nun die Sauce in die mit Biskuit ausgelegte Form, welche dann behutsam gestürzt wird.

37. Schokoladensauce.

125 g gute Vanilleschokolade werden in kleine Stückchen zer schlagen und mit einem Trinkglas voll Wasser auf dem Feuer aufgelöst. Dann gibt man 90 g Zucker nebst $\frac{1}{2}$ l Milch dazu, worauf die Sauce bis zum Kochen vermittels einer hölzernen Schneerute abgeschlagen wird. Nun mischt man sie mit 4 Eigelb, schlägt sie noch 1 Minute über dem Feuer ab, passiert sie durch ein Haarsieb und nimmt sie in Gebrauch.

38. Vanillesauce.

Etwas Mehl (Kartoffelmehl) wird mit $\frac{1}{2}$ l Milch glatt angerührt, dann rührt man 2 Eigelb dazu nebst einer Würze von 1 Messerspitze Vanille oder 1 Stück Zimt und 1 Stück Zitronenschale und setzt es mit geriebener Schokolade und 1—2 Eßlöffel voll Zucker auf schwaches Feuer. Bevor die Masse kocht, wird sie angerichtet und kalt oder warm serviert. Die Eiweiß können zu Schnee geschlagen, mit Zucker vermischt und sorgfältig unter die erkaltete Sauce gemengt werden. Diese wird dadurch nahrhafter, ohne daß sie an Wohlgeschmack verliert.

39. Weiße Schaumauce.

2 frische Eier werden mit $\frac{1}{4}$ l Weißwein gut verrührt. Alsdann fügt man 125 g Zucker sowie etwas Zitronenschale bei und bringt alles in einer Messingpfanne auf schwaches Feuer, wobei man die Masse fortwährend mit dem Schneebesen schlägt, bis sie fast kocht. Hierauf entfernt man die Zitronenschale und serviert die Sauce sogleich. — Anstatt Wein können 3 Eßlöffel voll Madeira, Rum, Kognak oder Kirchwasser verwendet werden. Auch heller Rotwein, der mit einigen Löffeln voll Himbeer- oder Johannisbeersaft vermischt wurde, ist verwendbar.

40. Früchtenauce.

Will man eine gute Sauce von frischen Früchten zubereiten, so werden diese, nachdem sie gewaschen und je nach der Art der Früchte entfernt, geschält oder in Stücke geschnitten sind, mit Wasser auf schwaches Feuer gesetzt und während $\frac{1}{2}$ Stunde weich gekocht. Dabei rechnet man auf $\frac{1}{2}$ l Früchte 1 l Wasser. Nach dem Kochen drückt man sie durch ein Sieb und gibt Zucker und wenn nötig Wein oder einige Tropfen Zitronensaft daran.

Von eingemachten Früchten lassen sich alle Arten Früchtengelee, Marmeladen oder deren Saft zur Sauce verwenden. Zur Bereitung der Sauce wird $\frac{1}{4}$ l Wasser mit $\frac{1}{2}$ Zimtstengel, 1 Stück Zitronenschale, 100 g Zucker und 2—3 Löffel voll von der gewünschten Früchteneinlage zu etwas Maizena oder Kartoffelmehl nebst Rot- oder Weißwein gerührt und das Ganze kurze Zeit gekocht.

41. Hägemarkauce.

Das mit Zucker eingemachte und durchgetriebene Hägemark wird mit Weißwein verrührt und kurz aufgekocht oder es wird mit Rahm oder Wein verrührt und kalt serviert.

42. Himbeer- oder Erdbeersauce.

Frische Erd- oder Himbeeren werden mit Zucker ein wenig gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und gut verrührt, worauf man sie kalt oder warm serviert. — Auch Himbeersaft kann, mit wenig Wasser verdünnt, mit Kartoffelmehl etwas dicker gemacht und 1 Eßlöffel voll Rum dazu gerührt werden.

43. Rotweinsauce.

$\frac{1}{4}$ l Wasser läßt man mit 150 g Zucker und 1 Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale, 1 Gewürznelke (nach Belieben können auch 50 g Rosinen und ebensoviel Weinbeeren beigegeben werden) so lange in einer Messingpfanne kochen, bis die aufquellenden Rosinen rund sind. Erst jetzt gibt man $\frac{1}{2}$ l Rotwein bei nebst 2 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl (kein gewöhnliches Mehl), das man in Wasser verrührt hat, worauf man die Sauce klar kochen läßt. Zuletzt nimmt man Zimt und Nelken heraus und gibt die Sauce kalt oder warm zu Tische.

Die Sauce wird schmackhafter, wenn der Zucker vorher mit 2 Löffel voll Wasser gelb geröstet wird.

44. Punschauce.

$\frac{1}{4}$ l Rotwein wird mit dem Saft von 2 Zitronen, der Schale von $\frac{1}{2}$ Zitronen, 1 Stück Zimt, 2 Nelken 5 Minuten gekocht. Hierauf wird 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl mit 1 Gläschen Wasser glatt gerührt, zur Sauce gegeben und damit aufgekocht. Nach dem Kochen stellt man die Sauce noch 10 Minuten zum Ziehen auf die Seite, gießt sie dann durch ein Sieb, gießt $\frac{1}{2}$ Weinglas voll Jamaika-Rum (echten Arrak) dazu und serviert sie heiß.

