

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

a. Braune Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

und auch nicht bitter oder angebrannt schmecken, darf man dazu nicht weniger Fett nehmen, als zu den hellen Saucen. Um eine schöne glänzende Farbe zu erhalten, kann etwas gestoßener Zucker mitgeröstet werden. Eine Hauptsache bei den braunen Saucen ist, daß sie nach dem Ablöschen, was immer mit kalter Flüssigkeit geschehen soll, ziemlich lange, oft 2—3 Stunden ausgekocht werden. Während des Kochens werden sie entfettet.

Zum Färben von zu hell ausgefallenen Saucen verwendet man einige Tropfen gebrannten flüssigen Zucker, der auf folgende Art zubereitet wird. 60—100 g gestoßenen Zucker gibt man trocken in einer kleinen Messingpfanne aufs Feuer, röstet ihn so lange, bis er ganz schwarz ist und ein weißlicher Rauch aufsteigt. Alsdann gießt man $\frac{1}{2}$ l Wasser dazu, läßt es langsam zur Hälfte einkochen, gießt die erhaltene Flüssigkeit durch ein Sieb in ein Fläschchen und verkorkt es. Sie läßt sich längere Zeit aufbewahren.

I. Warme Saucen.

a. Braune Saucen.

1. Bereitung der braunen Grundsaucen.

In einer Kasserolle zerläßt man 100 g frische Butter, röstet darin langsam und gleichmäßig 100 g Mehl hellbraun oder dunkelbraun je nach Belieben. Diese Masse löst man mit kalter Fleischbrühe ab, gibt $\frac{1}{4}$ l Wein und nach und nach bis zu 3 l Fleischbrühe dazu. Die Flüssigkeit darf nur nach und nach dazu gegeben und muß jedesmal wieder glatt gerührt werden, bevor man neue zugießt. Alsdann kommt der Saft einer Zitrone dazu nebst ganzen gereinigten und ungeschälten mit Nelken besteckten Zwiebeln, Gelbrüben und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, worauf man die Sauce zugedeckt sehr langsam auf ganz schwachem Feuer 2—3 Stunden auskochen läßt. Während des Kochens wird die Sauce abgeschäumt und öfters entfettet, hierauf gießt man sie durch ein Haarsieb in eine Schüssel und läßt sie unter wiederholtem Rühren erkalten. Die so zubereitete Sauce, die klar sein muß und weder zu dick noch zu dünn, auch einen kräftigen Geschmack besitzen soll,

dient als Grundsaucen für alle braunen Saucen; sie kann im Vorrat zubereitet und einige Tage aufbewahrt werden.

Um beim Aufwärmen der Saucen den Geschmack vom Aufwärmen zu verhüten, läßt man zuerst etwas Butter mit Wasser oder Fleischbrühe heiß werden und gibt erst dann die aufzuwärmende Sauce dazu.

Es ist eine große Zeitersparnis, stets geröstetes Mehl, sogenanntes Braunmehl, im Vorrat zu haben. Es wird, wie oben angegeben, mit Butter geröstet, bei dunkelbrauner Röstung kommen außerdem auf je 500 g Mehl 15 g Zucker, der ebenfalls mitgeröstet wird. Nach dem Erkalten wird dieses Mehl in einen Topf eingefüllt und mit Papier zugebunden. An einem kühlen Orte aufbewahrt hält es sich im Sommer 8, im Winter bis zu 14 Tagen frisch.

2. Bratenbrühe.

Mit einem lateinischen Namen Jus genannt (französisch ausgesprochen S h ü).

a.

Kalbs- u. Knochen werden klein zerhackt und mit Fett, Zwiebeln und Gelbrüben braun gebraten. Es können auch Schwarte und Abfall von rohem Schinken oder Speck mitgebraten werden. Nachdem man das Fett abgeschöpft hat, füllt man mit Wasser oder alter Fleischbrühe auf und läßt das Ganze den ganzen Tag langsam kochen, jedoch ohne Salz. Mit der so gewonnenen Brühe werden die verschiedenen braunen Saucen hergestellt. Namentlich kann sie am nächsten Tage nach dem Abkochen zur Bereitung der Fleisch-Glasur verwendet werden, indem man die Jus gut abfettet und unter häufigem Abschäumen zu einer dickflüssigen Masse einkocht. Man füllt diese hierauf in Büchsen, die man mit Hammelfett zugießt, und läßt sie erkalten. Diese Glasur, die nun längere Zeit aufgehoben werden kann, dient zur Verbesserung von Saucen, Suppen u. und ersetzt den Fleischextrakt.

b.

Bei großem Bedarf von Bratenbrühe kann folgende Sauce zubereitet werden: In 100 g Butter röstet man 100 g Mehl nebst einem Löffel voll gestoßenen Zucker hell- oder dunkelbraun, löscht mit Wasser, Knochen- oder Fleischbrühe ab und gibt nach Belieben etwas Wein daran. Kurz vor dem Ablöschen fügt man noch feingeschnittene Zwiebeln hinzu, nach Belieben kann auch 1 Löffel voll Speckwürfelchen mitgeröstet werden. Diese Sauce läßt man 20—30 Minuten kochen und vermischt sie dann mit der schon vorhandenen Bratenbrühe.

3. Sardellenauce.

30 g Mehl werden in 50 g Butter nebst etwas Zucker braun geröstet, oder statt dessen werden einige Löffel voll braune Grundsauce genommen und mit Fleischbrühe abgelöscht. Wenn die Sauce genügend gekocht hat, werden 2 Eßlöffel voll gereinigte feingehackte Sardellen sowie etwas Zitronensaft beigelegt und die Sauce bis ans Kochen gebracht. Es können auch einige Kapern und ein Glas Rotwein mitgekocht werden.

4. Zwiebelauce.

Eine Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten, in Butter hellgelb geröstet und mit 2 Eßlöffel voll gutem Weinessig übergossen. Der Weinessig wird zuvor zur Hälfte eingekocht und mit 2 Suppenlöffel voll durchgeseihter spanischer Sauce oder brauner Grundsauce übergossen. Das Ganze wird hierauf mit dem nötigen Salze gewürzt, noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, abgesehtet und dann wie die übrigen Saucen fertig gemacht.

5. Spanische Sauce.

a.

In eine Kasserolle gibt man ein eigroßes Stück Butter und in diese 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 Gelbrübe nebst 125 g gewürfeltem rohen Schinken und läßt dieses $\frac{1}{4}$ Stunde langsam rösten. Nun fügt man etwa 5 große Suppentlöffel voll braune Grundsauce bei nebst $\frac{1}{2}$ l Wein und etwas Salz, auch etwa vorhandene Abfälle von Geflügel (Hälse, sauber gepuzte Mägen, Flügel u. s. w.), die abgeschälten Schalen einer Zitrone, 2 Lorbeerblätter und etwas ganzen Pfeffer. Alsdann läßt man die Sauce unter beständigem Abschäumen und Abfetten 1 Stunde kochen, worauf sie, ziemlich eingekocht, klar und doch nicht zu dünn vom Löffel fließen muß. Zuletzt seigt man sie durch ein feines Haarsieb und stellt sie zum Gebrauche in ein warmes Bad.

b.

Man gibt in eine Kasserolle 100 g Butter mit etwas Mehl und läßt es gut anziehen. Hierauf schneidet man Abfall von Kalbfleisch in Würfel, gibt es dazu, läßt es noch ein wenig anziehen, löscht es mit guter kräftiger Fleischbrühe ab, gibt 1 Glas Wein dazu, sowie wenn nötig Salz, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, und läßt die Sauce noch $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Alsdann seigt man sie durch und gibt 1 Glas oder einige Löffel voll Madeira bei nebst einem mit Rahm verrührten Ei.

Sauce zu Kalbstopf à la tortue, Zungenragout, Kalbsbriesle und zu gefüllten Hähnchen.

6. Wildbretfsauce.

Man nimmt Butter in eine Pfanne, läßt ihn vergehen, gibt ein wenig gestoßenen Zucker hinein und röstet ihn, bis er aufkommt. Dann fügt man Mehl bei, röstet

es hellgelb und löscht es mit Fleischbrühe ab, bis die Sauce recht ist. Nun nimmt man noch einen Kaffeelöffel voll indische Sauce dazu, 2 Eßlöffel voll Madeira, $\frac{1}{4}$ l Wein, 1 Zwiebel, Nelken und Lorbeerblatt, das nötige Salz und zuletzt die Jus vom Wildbret.

7. Pfefferjauce.

Zur oben angegebenen spanischen Sauce werden noch feingehackte Schalotten genommen, welche einige Augenblicke in Butter leicht geröstet und mit einem Schaumlöffel wieder abgeschüttet werden. Die Sauce wird ziemlich stark mit rotem Cayennepfeffer und vor dem Gebrauche mit 1 Eßlöffel voll feinem Olivenöl gebunden.

8. Champignonjauce.

20—30 schöne geschlossene Champignons werden nebst feingehackten Petersilien und Estragonblättern gedämpft. Alsdann wird die Butter abgeschüttet, 2 Suppenlöffel voll spanische Sauce oder braune Grundsauce nebst 1 Glas Weißwein darüber gegeben, der Saft einer Zitrone daran gepreßt und die Sauce unter Abfetten noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Hierauf stellt man sie bis zum Gebrauche in ein warmes Bad und richtet sie mit geschnittenen Sardellen (Anchovis) an.

9. Trüffeljauce.

6—8 schöne schwarze Trüffeln schneidet man, nachdem sie sauber gebürstet, gewaschen und geschält sind, in messerrückendicke Scheiben, gibt sie mit einem Glas roten oder mit Madeirawein, einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz und einem Stückchen Tafelbouillon in eine Kasserolle und läßt sie alsdann unter öfterem Umschwingen so lange auf dem Feuer, bis der Saft kurz gekocht ist und die Trüffeln ziemlich weich geworden sind. Alsdann gibt man

2 Suppenlöffel voll spanische Sauce oder braune Grund-
sauce darüber, läßt das Ganze unter Abfetten noch
 $\frac{1}{2}$ Stunde fortkochen und stellt dann die Sauce bis zum
Gebrauch in ein warmes Bad. Anstatt die Trüffel in
Scheiben zu schneiden, kann man sie auch in haselnuß-
große Köpfchen drehen; im übrigen werden diese wie vorher
angegeben behandelt. Die Abfälle der Trüffel können zu
folgender Sauce verwendet werden.

10. Sauce von gehackten Trüffeln.

Eine gut ausgekochte braune Sauce wird mit einem
Stück frischer Butter abgerührt und mit etwas Madeira
und feingehackten Trüffeln vermengt.

11. Madeirasaucce.

In 2 Löffel voll spanische Sauce gibt man $\frac{1}{2}$ l Ma-
deirawein nebst einem Stückchen Tafelbouillon, läßt dies
zusammen unter Abschäumen und Abfetten $\frac{1}{2}$ Stunde
kochen, passiert es hierauf durch ein feines Haarsieb, preßt
den Saft einer Zitrone daran, würzt die Sauce mit dem
nötigen Salz und weißen Pfeffer und stellt sie bis zum
Gebrauch in ein warmes Bad. Diese Sauce muß einen
sehr starken kräftigen Geschmack besitzen.

12. Braune Tomatensauce.

Ungefähr 20 Tomaten (Paradiesäpfel) werden in ihrer
Mitte durchschnitten, die Krone samt dem Saft heraus-
gepreßt und die Äpfel hierauf mit einem Stück Butter,
etwas Salz, weißem Pfeffer und 2 Lorbeerblättern weich
gedämpft. Hierauf gibt man 2 Suppenlöffel voll spanische
Sauce oder braune Grundsaucce dazu und läßt das Ganze
noch $\frac{1}{2}$ Stunde fortkochen. Nun streicht man die Sauce
durch ein feines Haarsieb, gibt den Saft einer Zitrone
daran und stellt sie bis zum Gebrauche in ein warmes Bad.

13. Rotweinsauce.

60 g Mehl röstet man in 60 g Butter mit ein wenig Zucker ziemlich braun, löscht es mit Fleischbrühe oder Zungensud oder in Ermangelung dessen mit Wasser ab. Im letzteren Falle wird jedoch der Sauce, wenn sie fertig ist, etwas Maggi beigelegt. Mit 60 g magerem in Würfel geschnittenen Schinken kocht man die Sauce eine Zeitlang, indem man sie abschäumt und entfettet. Währenddem werden 60 g gereinigte Rosinen in einem $\frac{1}{2}$ l Rotwein, 3 Löffel voll Essig, 3 Löffel voll gestoßener Zucker nebst 1 Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale so lange gekocht, bis die Rosinen schön rund und der Wein zur Hälfte eingekocht ist. Man nimmt dann Zimt und Zitronenschale heraus und vermischt die beiden Saucen, indem man die erstere durch ein Sieb über die zweite gießt. Die Sauce, die man zu Ochsenzunge oder gekochtem Ochsenfleisch serviert, soll gut dickflüssig sein und sauer-süß schmecken.

b. Weiße Saucen.

14. Zubereitung der weißen Grundsauce.

Diese Sauce wird gerade so behandelt wie die braune Grundsauce, darf jedoch nur einige Minuten rösten und durchaus keine Farbe annehmen. Statt mit brauner Brühe füllt man mit weißer Fleischbrühe auf, gibt außer dem Salz noch etwas Zitronensaft bei und läßt sie ebenfalls 2 Stunden unter öfterem Rühren und Abschäumen kochen. Alsdann gießt man die Sauce durch ein Haarsieb in eine Schüssel und läßt sie unter fleißigem Umrühren erkalten. Diese Sauce ist als Grundsauce zu verschiedenen weißen Saucen verwendbar.

15. Legierte Sauce.

Die weiße Sauce wird vor dem Anrichten mit 6 Eigelb verbunden, welche mit 6 Eßlöffel voll Milch und