

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche

Binswanger, Maria

Baden-Baden-Lichtental, 1913

VI. Beigüsse oder Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-56180

19. Gemischter Salat.

Hierzu verwendet man allerlei Gemüse: Grüne Bohnen, Erbsen, rote Rüben, Spargel, Blumenkohl, Sellerie etc. Man kocht dieselben weich, doch so, daß sie ganz bleiben, schneidet sie in kleine Stückchen, vermengt sie und gibt einen Eierbeiguß darüber. Er kann nach Belieben mit grünen Salaten, Tomaten etc. garniert werden.

20. Französischer Rübensalat.

Karotten, am besten Büschelkarotten, nicht zu kleine (1 Büschel für eine oder zwei Personen, je nach Größe der Karotten), Schnittlauch, ein hartgesottenes Ei auf eine Person, eine kleine feingewiegte Charlotte, der Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel voll Olivenöl.

Die Karotten werden geputzt, gewaschen und gekocht, doch nicht zu weich, alsdann in feine Scheibchen geschnitten und zum Erkalten beiseite gestellt. Ein hartgesottenes Ei (sehr hart!) wird fein zerhackt, mit Olivenöl und Zitronensaft nebst dem feingewiegten Schnittlauch vermengt und alsdann noch mit den Karotten gut vermischt.

Dieser Salat kann noch mit einem Kranz grünen Feldsalates und einigen Radieschen garniert werden.

VI. Beigüsse oder Saucen.

1. Tomatenbeiguß.

Zwei Pfund Tomaten, 100 Gramm Butter, Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel, Mehl und Zitronensaft.

Die Tomaten werden in etwas Salzwasser, Zwiebel und Lorbeerblatt gekocht und durch ein Sieb geschlagen.

Man macht von Mehl und Butter eine helle Einbrenne, gießt mit Tomatenbrühe auf, gibt die durchgeschlagenen Tomaten und Zitronensaft dazu, verrührt alles, und läßt den Beiguß noch eine halbe Stunde aufkochen.

2. Zwiebelbeiguß.

Petersilie, Porree, 1—2 gelbe Rüben, ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel, einige Nelken, einige Wachholderbeeren, eine Zitronenscheibe, 150 Gramm Butter, zwei Kochlöffel voll Mehl, etwas Zucker.

Man kocht in etwas Salzwasser: Petersilie, Porree, die gelben Rüben, Lorbeerblatt, Zwiebel mit einigen Nelken gespickt, ein paar Wachholderbeeren, eine Zitronenscheibe. Dann bereitet man aus Mehl und Butter eine dunkle Einbrenne unter beständigem Rühren, und gibt, kurz bevor sie fertig ist, etwas Zucker dazu, den man mit einbrennt. Lösche mit kaltem Wasser ab, gieße mit der gekochten Brühe auf und verrühre alles fein. Dieser Beiguß bedarf gut 2—3 Stunden Kochzeit; je länger er kocht, desto besser schmeckt derselbe. Vor dem Servieren schlägt man ihn durch ein Haarsieb.

3. Saurer Rahmbeiguß.

150 Gramm Butter, etwa drei Kochlöffel voll Mehl, eine Zwiebel, Petersilie, einige Pilze, etwas Zitronensaft, Salz, einige Eßlöffel voll sauren Rahm, ein Eigelb.

Mit der Butter läßt man soviel Mehl hell schwitzen, als ersteres annimmt, löscht mit Wasser ab, gibt Zwiebel, Petersilie, auch einige Pilze, wenn solche bei der Hand sind, dazu, läßt das Ganze eine halbe Stunde gut kochen, fügt dann etwas Zitronensaft, Salz und sauren Rahm bei, schlägt alles durch ein Haarsieb und rührt vor dem Anrichten Eigelb an den Beiguß.

4. Eierbeiguß zu Salat.

Drei Eier, drei Eßlöffel voll Zitronensaft, 5—6 Eßlöffel voll Olivenöl, Salz.

Die Eier werden hart gekocht, das Gelbe fein zerrieben, mit Zitronensaft verrührt und das Olivenöl tropfenweise darunter vermenget. Zuletzt füge man eine Prise Salz bei.

5. Pilzsauce.

6. Schnittlauchsauce.

7. Petersiliensauce.

8. Rahmsauce.

2—3 Kochlöffel Mehl werden in Butter zu einer ganz hellen Einbrenne gedünstet, mit vegetarischer Bouillon aufgegossen, und etwas Salz, saurer Rahm und Zitronensaft nach Belieben daran gegeben. Vor dem Anrichten wird mit Eigelb frikassiert.

Bei der Pilzsauce werden die Pilze erst in Butter und Petersilie gedünstet und beigemenget.

Bei der Schnittlauch- und Petersiliensauce wird vor dem Anrichten eine größere Portion feingehackte Petersilie oder Schnittlauch eingerührt und dann mit Eigelb frikassiert.

Süße Beigüße.

9. Milchbeiguß.

Ein Liter Milch, etwas Zucker, etwas Salz, drei Eier, Zitronenschale, nach Belieben auch etwas Vanilin.

Alles wird zusammen auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen geschlagen. Sobald der Beiguß zu kochen anfängt, schiebt man ihn beiseite und serviert ihn warm oder kalt.

10. Erdbeerbeiguß.

Drei Pfund zerdrückte Erdbeeren, drei kleine Hand voll feingemahlene Mandeln oder Haselnüsse, Zucker nach Bedarf, drei zu Schnee geschlagene Eiweiß.

Man vermengt eine Tasse Erdbeersaft mit dem Mandelmehl zu einem Brei, gibt den Zucker darunter sowie die Erdbeeren, wenn nötig noch etwas Wasser, und zuletzt den Eierschnee. Das Ganze muß als Beiguß ziemlich dünnflüssig sein.

Ebenso können statt Erdbeeren auch Himbeeren oder Heidelbeeren genommen werden.

11. Heidelbeerbeiguß.

Derselbe wird ebenso zubereitet wie Nr. 10.

12 a. Himbeerbeiguß.

Derselbe wird ebenso zubereitet wie Nr. 10.

12 b. Himbeerbeiguß auf andere Art.

Drei Pfund Himbeeren, wenig Wasser, Zucker nach Geschmack.

Die Himbeeren werden verlesen und mit ganz wenig Wasser und Zucker aufs Feuer gesetzt. Man kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde, schlägt sie durch ein feines Sieb. Zum Erkalten stellt man den Beiguß am besten auf Eis.

13. Johannisbeerbeiguß.

Derselbe wird ebenso zubereitet wie Nr. 10.

14. Wein-Chaudeau.

* { Ein Liter Milch, etwas Zucker, eine Prise Salz,
Zitronenschale, ein Eßlöffel voll Mondamin oder Weizenmehl, 3 Eier.

Ein halber Liter alkoholfreier Wein, Fruchtsaft oder Apfelwein, 200 Gramm Zucker, woran man eine Zitrone abgerieben hat, drei ganze Eier, vier Eigelb, den Saft einer Zitrone.

Alles wird zusammen mit dem Schneebesen abgesprudelt, aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Schlagen zu dickem Schaum gekocht.

15. Milch-Chaudeau.

*

Die Milch wird mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillin gekocht. Ein Eßlöffel voll Weizenmehl oder Mondamin und drei Eigelb werden mit kalter Milch verrührt, unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen der kochenden Milch beigegeben, und 10 Minuten langsam gekocht. Dann läßt man den Beiguß erkalten. Kurz vor dem Servieren zieht man den Schnee der drei Eiweiß leicht unter die Masse.

16. Dattel- oder Feigenbeiguß.

Ein Pfund Datteln oder Feigen, ein Liter Wasser, 100 Gramm gemahlene Nüsse (Hasselnüsse oder Mandeln).

Man zerquetsche die gutgewaschenen Früchte zu Brei, verdünne sie mit Wasser, und füge die gemahlene Nüsse bei, koche alles einmal auf, schlage das Ganze durch ein Haarsieb und lasse erkalten.

17. Orangenbeiguß.

6 saftige Orangen, etwas Zitronenschale, 6 kleine Löffel voll Zucker, 5 Eier.

Die Orangen werden ausgepreßt, Zitronenschale und der Zucker beigefügt. Man lasse den Saft aufkochen und gebe die gut gequirlten Eier unter beständigem Rühren daran. Lasse den Beiguß erkalten.

18. Zitronenbeiguß.

$\frac{3}{4}$ Tassen Zucker, 2 Eßlöffel voll feingemahlene Mandeln (am besten zu Brei zerquetscht), 2 Löffel voll Weißmehl, Saft von 2—3 Zitronen, 1 Liter Wasser.

Rühre alles zusammen auf dem Feuer mit dem Schneebesen so lange, bis es rahmdick ist, gib den Zitronensaft daran, und schlage das Ganze noch einige Minuten. Kochzeit 20—25 Minuten.

VII. Beilagen zu Gemüsen und Salaten.

1. Gedünsteter Reis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Karolinenreis, 50 Gramm Butter, Salz.

Der Reis wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt, daß derselbe bedeckt ist, Salz und Butter beigefügt und rasch aufgekocht, bis das Wasser verdunstet ist. Dann läßt man den Reis noch zugedeckt, ohne umzurühren, eine Stunde langsam dünsten. Die Körner müssen weich sein, doch ganz bleiben.