

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das schmeckt an Rhein und Neckar

Reumann, Anna

Stuttgart, 1936

Soßen (süß und gesalzen)

urn:nbn:de:bsz:31-58643

Salate

Schwarzwälder Krautsalat

1 Kopf Herbstkohl — Essig — Pfeffer, Salz — Speck — 6 saure Apfel — Zucker

Ein Kopf Herbstkohl wird fein gehobelt, mit kochendem Wasser gebrüht und mit wenig Wasser, etwas Essig, Pfeffer, Salz und einigen Löffeln Speckwürfeln halbweich gedämpft. Die Apfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und in leichtem Zuckersaft durchgeschmort; sie dürfen nicht weich werden und zerfallen. Man gibt die Apfelscheiben, nachdem man sie hat abtropfen lassen, zu dem Kraut, kocht beides einmal auf und gibt diesen Krautsalat lauwarm, nicht heiß zu Tisch.

Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln — 2 Eßlöffel Öl, 3 bis 4 Eßlöffel Essig — etwas Salz, Pfeffer oder Majoran — $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe — 1 kleine geriebene Zwiebel

Die Kartoffeln, am besten Wurstkartoffeln, werden in der Schale gekocht, geschält und in feine Scheiben geschnitten. Noch warm vermischt man die Kartoffeln mit der heißen, mit Essig, Salz, Pfeffer und Zwiebel vermischten Fleischbrühe oder Wasser, gibt zuletzt das Öl zu und mengt den Salat durch Schütteln gut durcheinander.

Gurkensalat

Gurken geschält, gehobelt oder geraspelt, erst mit Öl und kurz vor Tisch mit Essig und den andern Zutaten angemacht und dick mit Schnittlauch überstreut.

Kann auch mit Kartoffelsalat gemischt werden.

Aus Sellerie, Rote Rüben, Rettich und allen andern Gemüsen kann ebenso Salat bereitet werden.

Soßen (süß und gesalzen)

Vanillesoße

$\frac{1}{2}$ Liter Milch — 1 Ei — 1 Eßlöffel Stärkmehl — 60 g Zucker — 1 Stückchen Vanille

Zucker und Vanille werden in der Milch aufgekocht; das Stärkmehl mit wenig kalter Milch angerührt, das Eigelb und die Vanillemilch zugegeben

und alles auf dem Feuer bis zum Kochen gebracht, d. h. geschlagen. Nach dem Erkalten gibt man den Schnee darunter. Zitronen-, Drangensoße ebenso.

Weinschaum (Chaudeau)

2 Eier, 1 Eigelb — 60 g Zucker — $\frac{1}{2}$ Zitronenschale — $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein

Alle Zutaten werden in einer Messingspfanne auf schwachem Feuer bis vors Kochen geschlagen und unter Schlagen in eine Schüssel geschüttet.

Statt Weißwein kann auch Burgunder oder Apfelmost genommen werden.

Kräutersoße

40 g Butter — 40 g Mehl — etwas Milch oder Fleischbrühe — Eigelb — Zitronensaft — Petersilie, Estragon, Schnittlauch

Butter und Mehl auf dem Feuer hell anziehen lassen, mit Milch oder Fleischbrühe ablöschen, mit Zitronensaft abschmecken, die feingewiegten Kräuter zugeben und noch 3 Minuten kochen lassen. Mit Eigelb abziehen.

Meerrettichsoße

$\frac{1}{4}$ Liter Schlagsrahm — 3 Löffel Meerrettich — 1 Eßlöffel Zucker

Der Rahm wird sehr steif geschlagen, mit dem geriebenen Meerrettich und dem Zucker vermischt und zu grünem Salat und Würstchen in Quarkblättereig zu Tisch gegeben.

Pikante Soße zu Schweinefleisch, Dachsenfleisch usw.

$\frac{1}{10}$ Liter Essig — $\frac{1}{10}$ Liter Weißwein — 3 Schalotten, 1 Eßlöffel gewiegte Gurken, Estragon und Petersilie — $\frac{3}{10}$ Liter braune Soße, wie nachstehend beschrieben

Essig und Wein mit den gewiegten Schalotten auf die Hälfte eingekocht, die braune Soße dazu gegeben und unter Abschäumen 10 Minuten gekocht. Dann nimmt man die Soße vom Feuer und fügt die gewiegten Gurken, Estragon und Petersilie hinzu.

Braune Soße (Zu obiger Soße, doch auch allein gut)

40 g Fett — 60 bis 70 g Mehl — 1 kleine Zwiebel — Wasser oder Fleischbrühe — 1 kleines Lorbeerblatt, 1 Nelke — Prise Pfeffer, Salz — 1 bis 2 Eßlöffel Essig

In heißem Fett wird das Mehl langsam braun geröstet. Wenn es beinahe die gewünschte Farbe hat, wird die feingewiegte Zwiebel zugegeben. Man löscht mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe ab, gibt das Gewürz und Essig zu und läßt die Soße 1 Stunde kochen.