

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

III. Süße Milch- und Obstsaucen.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

ten Teelöffel fein gestoßenem weißen Senf, etwas fein gewiegter Zitronen- und Pomeranzenschale, dem Saft einer Zitrone und 200 Grammm ganz steifem Johannisbeergelee, bis die Sauce gleichmäßig dick wird. Man serviert sie zu Schweinstopf, Wildschweinstopf oder kalten Rebhühnern.

58. Tomatenauce (kalt). Etwa 1 Duzend recht reife Tomaten werden sauber abgewischt und in einem Steintopf in einen beinahe ausgekühlten Ofen gestellt und gebacken, bis sie ganz weich sind. Dann zerquetscht man sie, streicht sie durch ein feines Sieb und wiegt den Fruchtbrei ab. Auf 500 g Fruchtmasse nimmt man 10 gewiegte Schalotten, 5 g weißen Pfeffer, 20 g Salz, ein wenig Cayennepfeffer und $\frac{3}{10}$ l guten Weinessig und kocht es so lange, bis man einen steifen Brei erhält. Ist dieser erkaltet, so füllt man ihn in trockene Flaschen mit weicher Öffnung und verwahrt dieselben gut verstopft an kühlen Orte. Beim Gebrauch kocht man einige Löffel davon mit entfetteter Bouillon auf, läßt die Sauce erkalten und gibt sie zu gebratenem Fleisch.

59. Kräuterbutter. Man mischt 1 Eßlöffel voll fein gehackter Kräuter, wie Petersilie, Schalotten und Kerbel mit 125 Grammm frischer, weich geriebener Butter und rührt den Saft einer Zitrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskat gut darunter.

60. Salatsauce. Man reibt 2 frische, hart gekochte Eidotter und 1 rohes mit $\frac{1}{2}$ Löffel Essig möglichst fein, gibt unter stetem Rühren 1 Teelöffel Senf, Salz, Zucker, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, 3 fein gehackte Schalotten und 2 Eßlöffel fein gehackten Estragon dazu, sowie auch nach und nach 1 Löffel Öl, 1 Löffel Weißwein und mischt zuletzt so viel Essig durch, als zum angenehmen Geschmack gehört.

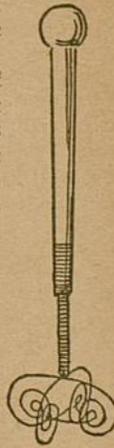
III. Süße Milch- und Obstsaucen.

61. Weißweinsauce. Man rührt 1 gehäuften Teelöffel Mehl nebst 5 Eidottern mit $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein an, gibt 3 gehäufte Eßlöffel Zucker und Zitronensaft nach Geschmack hinzu und rührt die Sauce im Wasserbade, bis sie gar ist. Dann rührt man sie noch einige Male durch, damit sie nicht gerinnt. Sie wird heiß serviert.

62. Schaumsauce oder Chaudeau. 3 frische Eier werden stark gequirlt. 1 Teelöffel Weizenmehl und 2 Eßlöffel Zucker darunter gerührt und schließlich mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein gequirlt, bis alles klar ist. Hierauf bringt man die Kasserolle in kochendes Wasser und schlägt nun die Sauce, bis der Schaum steigt; sie darf jedoch nicht kochen. Dann wird sie in ein Geschirr getan und noch einige Minuten geschlagen, um das Gerinnen zu verhindern. Man serviert die Sauce heiß.

63. Rumsauce. $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 1 Teelöffel feines Mehl, 3 große Eidotter, von 1 Zitrone der Saft und die Schale und 3 Eßlöffel Zucker werden auf dem Feuer beständig geschlagen, bis der Schaum steigt. Dann wird die Sauce schnell vom Feuer genommen und 1 Glas Arrak darunter gemischt. Man kann die Sauce kalt oder warm geben.

64. Rotweinsauce. 1 Tasse Rotwein und 1 Tasse Wasser wird mit Zucker nach Geschmack, einem Stückchen Zimt und Vitquirl. 2 Gewürznelken aufgekocht und hierauf mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl klar gekocht. Man nimmt Zimt und Nelken heraus und gibt die Sauce kalt oder warm.



65. **Vanillensauce mit Wein.** Man läßt $\frac{1}{2}$ Stange Vanille in 1 Tasse kochenden Wassers ausziehen, quirlt 4 ganze Eier und 2 Eigelb mit 1 Teelöffel Mehl, 2 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, gibt das Vanillwasser hinzu, stellt die Sauce in kochendes Wasser, quirlt, bis sie dick wird, und läßt sie erkalten. Vor dem Anrichten mischt man 1 großen Löffel Schlagahne darunter.

66. **Vanillensauce.** Man läßt 1 kleine Stange Vanille in $\frac{1}{2}$ Liter süßer Sahne oder frischer Milch 1 Stunde ausziehen, rührt dann 1 Teelöffel Mehl hinzu und gibt Zucker nach Geschmack und eine Prise Salz hinein, womit man die Sauce kochen läßt. Zuletzt zieht man sie mit 3—4 Eidottern ab und nimmt die Vanille vor dem Anrichten heraus.



Vanille.

und 1 Teelöffel Mehl auf. Zuletzt zieht man sie mit 2 Eidottern ab. Man kann sie kalt oder warm servieren.

69. **Johannisbeer sauce.** Man preßt 500 Gramm Johannisbeeren wie zu Gelee aus, setzt den Saft mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 250 Gramm Zucker und etwas ganzem Zimt aufs Feuer, nimmt beim Kochen den Schaum ab und macht die Sauce mit Kartoffelmehl, etwa 1 gehäuften Teelöffel voll mit Wasser gerührt, sämig.

70. **Fruchtsaft sauce.** Man verdünnt eingekochten Frucht- saft von Johannisbeeren, Kirschen oder Himbeeren mit Wasser, setzt etwas frischen Zitronensaft hinzu, sowie nach Bedarf noch Zucker, gibt ein paar Gewürznelken hinein und läßt die Sauce aufkochen. Zuletzt macht man sie mit Kartoffelmehl sämig.

71. **Schaumsauce von Johannis- oder Himbeersaft.** 4 ganze Eier werden stark geschlagen und mit 2 Teelöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Himbeer- oder Johannis- beersaft und dem nötigen Zucker vermischt. Dieses wird über Feuer mit einem Schneebesen stark geschlagen, bis es steigt, aber nicht kocht.



Gewürznelke.

eine dicke Sauce erhält; diese läßt man mit einem Stückchen Zimt, einigen

67. **Schokoladensauce.** Man läßt 75 Gramm Schokolade mit etwas Milch zerfuchen, gießt $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne und $\frac{1}{4}$ Liter Milch, worin 1 Stück Vanille ausgekocht ist, nebst Zucker hinzu und rührt die Sauce mit 2—3 Eidottern ab.

68. **Mandelsauce.** 12 süße und 2 bittere Mandeln werden vorbereitet, fein gewiegt und mit etwas Vanille und 1 Löffel Milch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Dann drückt man die Sauce durch ein Sieb, fügt noch einen Löffel süße Sahne hinzu und kocht die Sauce mit Zucker



Zimtbaum.

72. **Hagebutten sauce.** Eine Handvoll Hage- butten werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Weißwein, Zucker und Zimt durchgekocht und mit Kartoffel- mehl, mit Wasser angerührt, dicklich gemacht.

73. **Pflaumenmus sauce.** Pflaumenmus wird mit so viel heißem Wasser zerquirlt, daß man

Nelken, etwas Zitronenschale und dem nötigen Zucker aufkochen und danach erkalten.

74. **Kirschsauc.** Man stoße in einem Mörser saure, getrocknete Kirschen oder die Steine von frischen Kirschen, koche sie nebst den Kirschen, frischen oder getrockneten, $\frac{1}{4}$ Stunde mit Wasser, einigen Nelken und Zitronenscheiben und rühre sie durch ein großes Sieb. Dann lasse man die Sauce wieder kochen, gebe Zucker, gestoßenen Zimt und etwas Nelken hinzu und rühre soviel Stärkemehl mit etwas Wasser daran, daß die Sauce recht gebunden wird.

75. **Rote Weinsauce mit Korinthen.** Es werden 100 g Korinthen, $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Zitrone ohne Kerne und einige Stückchen Zimt in reichlich $\frac{1}{4}$ l Wasser zugedeckt langsam gekocht, bis die Korinthen weich sind. Dann gebe man $\frac{1}{4}$ l Wein und Zucker hinzu und rühre, wenn die Sauce vor dem Kochen ist, so viel Kartoffelmehl mit etwas Wasser hinzu, als nötig ist, sie etwas gebunden zu machen. Es gehört höchstens $\frac{1}{2}$ Eßlöffel dazu. Das Kartoffelmehl bedarf zum Garwerden nur des Aufkochens.

76. **Kalte Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein.** Zu Milchspeisen passend. Zu 1 Tasse voll Himbeer- oder Johannisbeergelee oder -saft (erstereß lasse man flüssig werden) schlage man mit einem Schaumbesen $\frac{1}{4}$ l dicke süße Sahne und 1—2 Eßlöffel Arrak. Oder man schlage halb roten Wein, halb dicke Sahne mit Zucker und Zimt schäumig. Es darf aber keine Milch mit der Sahne vermischt sein, weil dann kein Schaum entsteht.

77. **Erdbeersauce.** 250 Gramm Erdbeeren werden von den Stielen abgezupft, sauber gewaschen und durch ein Sieb gestrichen. Mit dem Mus werden 1—2 Eßlöffel feiner Streuzucker verrührt; die Sauce wird hierauf mit Zitronensaft und Weißwein verdünnt und recht kalt serviert.

78. **Apfelsinensauce.** 4 Apfelsinen werden geschält und von dem weißen Pelz und den Kernen befreit; das Fruchtfleisch wird mit wenig Wasser und Zucker nach Geschmack ausgekocht, wobei man einige Streifen dünn abgeschälte Apfelsinenschale mit hineingibt. Nachdem man die Sauce durch ein Sieb gestrichen hat, macht man sie mit Kartoffelmehl bündig.

79. **Aprikosensauce.** 1 Dhd. Aprikosen werden entkernt, in Stücke geschnitten, mit Wasser, Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale angefüllt und weich gekocht. Zuletzt macht man die Sauce mit Kartoffelmehl bündig und gießt ein Glas Weißwein hinzu.

80. **Aprikosengeleesauce.** 4 Eßlöffel Aprikosengelee zerrührt man mit $\frac{1}{4}$ l Cherry, 4 Eidottern und Zucker. Nun stellt man die Sauce ins Wasserbad und schlägt, bis sie dick und schaumig wird, worauf man noch 1 Tasse dicke süße Sahne darunter rührt. Die Sauce wird heiß serviert.

