

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Alte Familienrezepte und solche, die es werden wollen

Schmidt-Pecht, Elisabeth

Karlsruhe i.B., 1927

6. Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-56586

6. Saucen.

1. Vinaigrette.

Zerrühre 2 Dotter mit 1 Löffel Senf, 1 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, dem Saft einer Viertelszitrone, gewiegter Petersilie, Kapern, Esdragon. Vor dem Anrichten schütte einen kleinen Schöpflöffel Fleischbrühe daran. Kalt oder warm zu geben.

2. Grüne Sauce.

Wiege 1 Sardelle, 1 Löffel Kapern, 1 Zwiebel und 2 starke Händevoll von Petersilie zusammen sehr fein und vermische dies mit 1 Löffel Öl, dann Zitronensaft und etlichen Löffeln milden Essig.

3. Pikante Sauce.

Ein hartes Eidotter wird mit Öl zerrieben, dazu fügt man Salz, Pfeffer und Senf sowie 2 Sardellen, 1 Löffel Kapern und etwas Petersilie, fein verwiegt. Zuletzt kommt das zerdrückte harte Eiweiß dazu und Essig und Öl, bis es schmackhaft ist.

4. Mayonnaise.

1 rohes, 1 gekochtes Eidotter, $\frac{1}{4}$ Lit. Öl, Salz, Paprika oder weißer Pfeffer, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone oder Essig.

Stelle zuerst alles sehr kalt, lasse eine Porzellschüssel einige Minuten unter der laufenden Wasserleitung stehen. Sodann zerrühre den gekochten Dotter glatt mit Öl, füge Salz bei. Dann kommt der rohe Dotter und langsam so viel Öl, bis eine zähe Masse entsteht. Gib nun Pfeffer

und langsam Zitronensaft unter stetem Rühren zu. Dies ist der Grundstock aller Mayonnaisen, die nun mit Senf oder Schnittlauch oder gewiegten Kräutern variiert werden können und je nach Dicke als selbständige Sauce oder zum Anmachen von Salaten dienen. Im Sommer empfiehlt es sich, etwas aufgelöste Gelatine oder Fleischsulz darunter zu rühren.

5. Tomatensauce.

Laß 2 Löffel Mehl in eigroß Butter mit etwas Paprika und Zwiebel anziehen; verrühre extra 1 Löffel Tomatenmark mit heißem Wasser, lösche damit das Mehl ab; wenn es sich verdickt hat, salze und füge 3 Löffel Milch dazu, sodann so viel heiße Fleischbrühe oder solche aus Maggi's Fleischbrühwürfeln, bis es die richtige Dicke hat.

6. Senfsauce.

Lasse 1 Teelöffel Zucker in 1 Löffel Butterfett hellgelb werden, dann füge 1 Löffel Mehl dazu, lösche mit $\frac{1}{4}$ Lit. Fleischbrühe aus Maggi's Fleischbrühwürfeln ab, füge 2 Löffel Senf, eine Prise Salz und 1 Löffel Kapuzineressig (siehe diesen unter Verschiedenes) an und so viel Brühe, bis die richtige Dicke erreicht ist.

7. Sauerampfersauce.

3 Händevoll Sauerampfer werden roh verwiegt. In 70 g Butter dämpfe einen Löffel Mehl, füge den Sauerampfer zu, Salz, Pfeffer und so viel Fleischbrühe aus Maggi's Würfelchen, daß die richtige Dicke entsteht. Zuletzt füge 1 Eigelb und 1 Löffel Rahm bei. Zu Schensfleisch.

8. Chaudeau.

Zerschlage 1 Ei mit 1 Glas Wein; etwas sehr fein gewiegte Zitronenschale und 2—3 Löffel Zucker mische damit und schlage dies mit dem Schneebesen über dem Feuer schaumig. Zu und über Kuchen, z. B. für Schnitten von Teekuchen (Langsdorff).

9. Echte Cumberlandsaucce.

von Fabrice, Gottlieben.

1 Töpfchen Johannisbeergelee (nicht Marmelade, wegen der Körner) zerrühre stark; 1 Eßlöffel englischer Senf wird mit Rotwein angerührt. 2 Pomeranzen oder 1 Orange wird fein geschält, die grüne oder gelbe Schale in sehr feine Stifftchen geschnitten, mit kochendem Wasser begossen, dieses nach einiger Zeit abgeleert und abgetropft. Gelee, Senf und Orangestiftchen werden gemischt; dazu kommt eine Prise Cayenne, der Saft von $\frac{1}{2}$ Orange und so viel Rotwein, bis die Sauce dicklich läuft.

Zu kaltem Wildbret und geräuchertem Schweinefleisch. Die Sauce hält sich im Kühlen 10—14 Tage frisch.

