

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

II. Wein-, Milch- und Obstsaucen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

74. Kräuterbutter.

Man nimmt 1 Eßlöffel feingehackter Petersilie, Schalotten und Kerbel, mischt es mit $\frac{1}{4}$ Pfund frischer, abgklärter und weichgeriebener Butter, gibt den Saft einer Zitrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Hauptsächlich zum Beefsteak.

75. Sahnensauce zu Salat.

Dicke saure Sahne mit scharfem Essig und Salz eine Weile gerührt, so ist die Sauce fertig. Besonders passend zu Endivien.

76. Eine gute Salatsauce.

2—3 frische hartgekochte Eier, ein frisches rohes Eidotter, etwas Weinessig, 4 Eßlöffel gutes Provenceroil, 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Teelöffel Senf, Salz, wenig Zucker, 1 Messerspitze weißer Pfeffer, 2 feingehackte Schalotten, 2 Teelöffel feingehackter Dragon.

Man reibe die 3 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Löffel Essig möglichst fein, gebe dann unter stetem Rühren Senf, Pfeffer, Schalotten, Dragon, wenig Salz, und wo es gebräuchlich ist, etwas Zucker hinzu, sowie auch nach und nach 1 Löffel Öl und Wein. Zuletzt mische man so viel Essig durch, als zum angenehmen Geschmack einer Salatsauce gehört; zu viel Essig verdirbt den Salat. — Die Sauce muß tüchtig gerührt werden, damit das Öl nicht hervortritt. Ein Zusatz von 1 Eßlöffel Sardellenbutter macht dieselbe für manche besonders wohlschmeckend.

II. Wein-, Milch- und Obstsaucen.

77. Weiße Weinsauce.

Man rühre einen gehäuften Teelöffel Mehl nebst 5 Eidottern mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein an, gebe hinzu: 3 gehäuften Eßlöffel Zucker, Zitronenschale und etwas ganzen Zimt, bringe dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen und gieße die Sauce rasch in eine Schüssel, worin sie noch einige Mal durchgerührt wird, damit sie nicht gerinne.

78. Weiße Schaumsauce.

2 große frische Eier, stark geschlagen, $\frac{3}{8}$ Liter Wein, 1 Teelöffel voll Mehl (kein Kartoffelmehl, weil das das Schäumen verhindert), etwa 2 gehäuften Eßlöffel Zucker, einige Zitronenscheiben, ganzer Zimt. Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer stark geschlagen, bis der Schaum steigt (kochen darf die

Sauce nicht), rasch in ein bereit stehendes Geschirr geschüttet und noch 1 Minute geschlagen, um das Gerinnen zu verhüten.

Diese Quantität ist für 6—8 Personen hinreichend. Eine Beimischung von Wasser würde dieser Sauce einen faden Geschmack geben.

79. Weiße Schaumsauce mit Rum.

$\frac{3}{8}$ Liter Wein, 1 Teelöffel feines Mehl, 2 ganze Eier, von einer Zitrone Saft und Schale, 3 Eßlöffel Zucker, mit einem Schaumbesen beständig geschlagen, bis der Schaum sich hebt, dann schnell in ein Geschirr geschüttet, 1 Glas Rum durchgemischt und angerichtet.

Hierher gehört auch der Sabayon:

100 Gramm Zucker, 4 Eigelb und 1 ganzes Ei werden mit dem Saft 1 Zitrone und etwas gutem Weißwein, am besten Sherry oder Madeira in einem Wasserbad schaumig aufgeschlagen und in Tassen mit Löffelbiskuits oder sonstigem kleinen Gebäck serviert; auch kann man denselben als Sauce servieren, zu irgend einem Pudding.

80. Kalte Punschsauc.

Wird ebenso gemacht, nur nehme man statt der ganzen Eier 3 große oder 4 kleine Eidotter, rühre die Sauce bis zum Kochen und mische kalt 1 Glas Arrak durch.

Zu kalten Puddings passend.

81. Rote Weinsauce.

Man lasse $\frac{3}{4}$ Liter roten Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, einige Stück Zimt, Schale einer halben Zitrone und 2 Eßlöffel Himbeer- oder Johannisbeergelee, zugedeckt bis zum Kochen kommen, rühre Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an und gebe davon so viel zum Wein, daß die Sauce in etwas gebunden wird und fülle sie sogleich in eine Schale.

82. Rote Schaumsauce mit Korinthen.

Es werden 50 Gramm gereinigte Korinthen, $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Zitrone — die Kerne entfernt — und einige Stückchen Zimt in reichlich $\frac{3}{8}$ Liter Wasser zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht, wo alsdann die Korinthen weich sein werden. Dann gebe man $\frac{1}{4}$ Maß 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 zu binden, wozu nur eine Kleinigkeit gehört. Das Kartoffelmehl bedarf zum Garwerden nur des Aufkochens.

83. Kalte rote Weinsauce mit Rum.

Es wird diese gemacht wie rote Weinsauce, jedoch stärker versüßt. Nachdem sie vom Feuer genommen ist, wird 2 Walnuß dick frische Butter durchgerührt und etwas abgekühlt mit einer kleinen Tasse Rum vermischt.

84. Weißer Wein und Zucker.

Jedes allein zu Blancmangers u. dgl. gegeben, ist sehr erfrischend und manchem angenehmer, als eine süße Sauce.

85. Rote Schaumsauce.

Man richtet sich hierbei ganz nach der weißen Schaumsauce. Statt Zitronenscheiben kann man dem Rotwein etwas Fruchtfaß und Johannisbeergelee beimischen.

86. Sauce von echtem Sago.

Wird die Sauce von rotem Wein gemacht, so nehme man braunen Sago, von weißem Wein, weißen Sago. Man rechne auf 6 Personen ungefähr 60 Gramm, wasche und lasse ihn langsam mit etwas Wasser, Zitronenschale und ganzem Zimt weich und kurz einkochen, gebe dann Zucker, den Saft einer Zitrone und Wein hinzu. Zu roter Sauce ist auch etwas Gelee oder Himbeereisig zu empfehlen, der Zitronensaft bleibt dann weg.

Der echte Sago muß ungefähr 2 Stunden kochen, doch kann man zu dieser Sauce auch Perlsgago nehmen, welcher nur $\frac{1}{2}$ Stunde zum Garwerden bedarf.

87. Vanillesauce.

Man läßt ein kleines Stück Vanille in $\frac{3}{4}$ Liter junger Sahne oder frischer Milch 1 Stunde ausziehen, rührt dann 1 Teelöffel Mehl, 6 Eidotter, etwas Zucker hinzu und bringt dies unter beständigem Rühren bis zum Kochen. Man gibt die Sauce sowohl warm als kalt. Die Vanille kann zwei Mal gebraucht werden.

Da die Vanille teuer ist, so kann man etwas mit Zucker gestoßene Vanille lose in ein abgebrühtes Läppchen binden und in der Sauce auskochen lassen. (Siehe Vorbereitungsregeln.)

88. Schokoladesauce.

Man läßt 60 Gramm Schokolade zu einem feinen Brei kochen (siehe Getränke, Abschnitt U. Nr. 4. u. 5.), gießt dann $\frac{3}{8}$ Liter

jüße Sahne, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, worin ein Stück Vanille ausgekocht ist, nebst Zucker hinzu und rührt die Sauce mit 2—3 Eidottern ab.

89. Mandelsauce.

30 Gramm gestoßene Mandeln, worunter 2 Stück bittere sein können, werden mit Zitronenschale in etwas Milch $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht, durch ein Sieb gegeben, mit $\frac{3}{4}$ Liter junger Sahne oder Milch, 2 Teelöffel Mehl und Zucker gekocht und mit 4—5 Eidottern abgerührt.

90. Milchsaucen zum Pudding von Gerste, Reis und Zwetschgen.

Man schmilzt mit einem reichlichen Stück Butter einen gestrichenen Eßlöffel Mehl, rührt $\frac{3}{4}$ Liter Milch hinzu, läßt dies mit Zucker und etwas Salz kochen und rührt es mit 1 Eidotter ab, nötigenfalls kann die Sauce auch ohne Ei gemacht werden.

91. Geschlagene Sahne zu Eierkäse.

Saure Sahne wird mit Zucker und gestoßener Vanille schäumig geschlagen.

92. Kalt Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein. Zu Milchspeisen passend.

1 Tasse flüssig gemachtes Himbeer- oder Johannisbeergelee oder Saft schlage man mittelst eines Schaumbesens mit $\frac{3}{8}$ Liter dicker süßer Sahne und 1 Eßlöffel Arrak schäumig.

Oder: Man schlage halb roten Wein, halb dicke Sahne mit Zucker und Zimt schäumig. Doch darf keine Milch mit der Sahne vermischt sein, weil andernfalls kein Schaum entsteht.

93. Sauce von frischen Johannisbeeren, sowohl kalt als warm zu geben.

$\frac{3}{4}$ Liter frischer Johannisbeersaft, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas Zimt.

Die Johannisbeeren werden wie zu Gelee ausgepreßt. Dann setze man den bemerkten Saft mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, Zucker und Zimt aufs Feuer, nehme beim Kochen den Schaum davon ab und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl — ungefähr 2 Teelöffel voll mit Wasser gerührt — etwas sämig.

94. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$ Liter frischer Johannisbeersaft, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, worauf $\frac{1}{2}$ Bitterorange abgerieben ist, einige Stückchen Zimt.

Das Wasser wird mit Zucker und Zimt gekocht, vielleicht ein gehäufter Teelöffel Kartoffelmehl, mit etwas Wasser angerührt, hinzu gegeben und mit dem Saft aufgeköcht. Die Sauce muß etwas gebunden, darf aber nicht dicklich sein. Statt des frischen Saftes kann man auch eingekochten Fruchtfaß jeder Art nehmen, wobei dann weniger Zucker erforderlich ist.

95. Sauce von rohem Johannisbeersaft.

Nachdem die Johannisbeeren wie zu Gelee ausgepreßt sind, gebe man den Saft in eine Schale und rühre ihn kurz vor dem Anrichten mit geriebenem durchgeseibtem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde. Man kann zu 1 Pfund Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker rechnen.

Solche Sauce, ebenso schön von Farbe, als erfrischend und angenehm von Geschmack, ist zu allen Süßspeisen und kalten Reisspeisen unvergleichlich.

96. Himbeersauce.

Himbeersaft oder Gelee wird mit Wasser und gutem Weißwein, Zimt und Zucker aufgeköcht, dann mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl etwas sämig gemacht.

97. Schaumsauce von Himbeer- oder Johannisbeersaft.

4 recht frische ganze Eier stark geschlagen, 2 Teelöffel Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter frischer Himbeer- oder Johannisbeersaft, mit Zucker gehörig versüßt und mit einem Schaumbesen stark geschlagen bis es steigt, nicht kocht. Zu eingekochtem Saft kann man ein Drittel weißen Wein oder Wasser mischen.

98. Sauce von Johannisbeersaft.

Die Johannisbeeren werden von den Stengeln abgepflückt und aufgeköcht, durch ein Haarsieb gerieben, dann mit Zucker, Zimt, etwas Nelken und Zitronenschale noch einmal aufgeköcht und mit ganz wenig Kartoffelmehl sämig gemacht.

Zu Süß- und Reisspeisen.

99. Sauce von übriggebliebener Brühe eingemachter Zwetschgen.

Man vermische die Brühe zur Hälfte mit Wasser, rühre, wenn sie kocht, etwas Maizena oder Mondamin hinzu und gebe die Sauce zu kalten Reis- oder Grießmehlspeisen.

100. Hagebuttensauc.

Eine Hand voll Hagebutten mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit weißem Wein, Zucker und Zimt gekocht und so viel Kartoffelmehl mit Wasser hinzu gerührt, daß die Sauce dicklich wird.

101. Sauce von getrockneten oder frischen Kirschen.

Man stoße in einem Mörser saure getrocknete Kirschen oder die Steine von frischen, koche sie mit den Kirschen $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser, einigen Nelken und Zitronenscheiben und rühre sie durch ein grobes Sieb. Dann lasse man die Sauce wieder kochen, gebe Zucker, gestoßenen Zimt und etwas Nelken hinzu und rühre so viel Maizena oder Mondamin mit etwas Wasser durch, daß die Sauce recht gebunden werde. Auch ein wenig Arrak ist nicht übel daran. Statt der Kirschen kann man auch Kirschenmus nehmen.

102. Preiselbeersauc.

Man läßt eingemachte Preiselbeeren mit ihrem Saft in Wasser, Zucker, Zimt und einigen Nelken zum Kochen kommen und rührt zum Sämigwerden Maizena an die Sauce.

Oder man läßt Kartoffelsago mit Wasser, Zimt und 1—2 gestoßenen Gewürznelken zum Kochen kommen, gibt Preiselbeeren hinzu und läßt die Sauce gut durchkochen.

103. Sauce von frischen Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden gut gewaschen, ausgesteint, mit etwas Wasser, einigen Nelken und einigen gröblich zerstoßenen Kernen aus den Zwetschgensteinen weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und wieder zum Kochen gebracht. Sollte die Sauce nicht dicklich genug sein, so koche man einen Teelöffel Kartoffelmehl durch und versüße sie nach Gutdünken mit etwas Zucker.

104. Sauce von getrockneten Zwetschgen.

Man macht aus $\frac{1}{2}$ Pfund getrockneten, gut abgekochten Zwetschgen die Steine, zerstoßt den dritten Teil im Mörser und kocht beides mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser so lange, bis die Zwetschgen weich sind. Dann reibt man sie durch ein Sieb, gibt weißen Wein, Zitronensaft und Schale, Zucker und Zimt hinzu und kocht dies durch. Sollte die Sauce nicht sämig genug sein, so fügt man noch etwas zerrührtes Maizena hinzu.

105. Sauce von frischen Äpfeln.

Saure Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten und gewaschen. Zu einem Suppenteller voll nehme man etwa $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, einige Zitronenscheiben und ein Walnuß groß Butter, koch die Äpfel darin weich und rühre sie durch ein Sieb. Dann lasse man in dieser Sauce $\frac{1}{2}$ Lasse Korinthen weich kochen und füge etwas feingerührte Stärke hinzu.

106. Sauce von getrockneten Äpfeln.

Diese wird wie vorhergehend bereitet, jedoch nehme man 2 Drittel Äpfel weniger und einmal so viel Wasser. Auch kann man 2 Stück bittere Mandeln und getrocknete Hagebutten hinzufügen.

Die 6 letzten Saucen passen zu Klößen oder einem gewöhnlichen Pudding.

107. Eier-Sauce.

3 Eier werden hart gekocht, das Weiße fein gewiegt, das Gelbe gut zerdrückt, gibt dies dann in ein Schüsselchen, tut ein Löffel Essig, Del, Senf und gewiegte Petersilie dazu und macht dies gut untereinander.

108. Spanische-Sauce.

Einige Löffel Mehl werden in gutem Fett oder Butter leicht braun geröstet, zwei Zwiebel, etwas gelbe. Rüben, Pfefferkorn, Nelken und in Würfel geschnittenen mageren Speck noch mitgeröstet mit Fleischbrühe oder Bratenjus abgelöscht und dann mit etwas Wein einige Stunden langsam auskochen lassen. Ist sie gut abgefettet wird sie in eine Schüssel passiert und kalt gerührt. Diese Sauce ist eine Grundsauc und bildet dann den Bestandteil fast jeder anderen braunen Sauce.

109. Robert-Sauce.

Eine große Zwiebel wird in ganz kleine Würfel geschnitten und in Butter hellgelb geröstet, alsdann läßt man die Butter ablaufen, gießt 1 Glas Wein zu den Zwiebeln, welches man bereits ganz einkochen läßt; etwas spanische Sauce aufgefüllt, auch vielleicht von Tomatsauce etwas mit etwas Senf und Gewürz abgeschmeckt und noch langsam aufgeköcht.

Diese Sauce kann man zu vielen Gerichten geben.

110. Tomaten-Sauce.

Die Tomaten werden vom Stiel befreit und in der Passerolle auf der Platte ziehen lassen. Wenn das Wasser, die sie gezogen,

abgegossen ist, so werden sie durch ein Sieb passiert. Unterdesfen hat man eine gelbe Mehlschwitze gemacht, füllt dieselben mit dem Tomatenpüree auf und wiegt das Ganze; läßt es noch einige Zeit kochen, und wenn möglich, schlägt man etwas frische Butter darunter vor dem Gebrauch.

111. Senf-Sauce.

Man macht eine Buttersauce nicht zu dick, läßt sie gut durchkochen, und gibt kurz vor dem Anrichten 2 Löffel guten Senf dazu.

112. Meerrettich.

Der Meerrettich wird gewaschen, abgeschabt und auf dem Reibeisen gerieben. Man gibt in ein Kasserolle ein Stückchen Butter, dann den Meerrettich, streut ein Löffel Mehl darüber, läßt dieses leicht anziehen, löscht's mit Fleischbrühe, Milch oder Wasser ab, tut das nötige Salz, Zucker, Pfeffer etwas Rahm dazu und läßt ihn gut aufkochen.

R. Backwerk.

I. Torten und Kuchen.

1. Regeln beim Backen.

Zum guten Gelingen der Torten und Kuchen dient, die Bestandteile derselben wenigstens einige Stunden, in kalter Jahreszeit abends vorher, in die warme Küche zu stellen, um sie zu erwärmen, und das Einrühren an einem zugfreien, warmen Orte vorzunehmen. Blätter- und Buttermehlteig machen hier eine Ausnahme. Die Eier aber, wovon das Weiße zum Schaum geschlagen werden soll, bringe man nicht vor dem Gebrauch in die Wärme. Wie das Eiweiß schnell und fest geschlagen werden kann, ist in A Nr. 46 bemerkt. Nach dem Erwärmen muß sowohl das Mehl als auch der geriebene Zucker durch ein Sieb gerührt werden, andernfalls wird man keinen feinen Teig erhalten.

Man wende, wenigstens zu feinem Backwerk, nur gute Butter an und entferne durch Waschen und Kneten die salzigen und wässrigeren Teile. Wo man genötigt ist, schlechtere Butter zu nehmen, da reicht jedoch das Auswaschen nicht hin, sie muß nach langsamem Schmelzen von käsigem Bodensatz, welcher dem Gelingen des zu