Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

Soßen

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Soßen

Käsesoße

2 Eßl. Butter, 2 Eßl. Mehl, ½ l Milch, Salz, Würze, 2—3 Pfefferkörner, 2—3 Eßl. Weißwein od. einige Tropfen Zitronensaft, 40 g geriebener Käse.

Man erhitzt das Mehl in der Butter, löscht mit kalter Milch ab und läßt unter stetem Rühren aufkochen. Man salzt und würzt die Soße, läßt sie 10 Min. kochen, schmeckt mit Weißwein oder Zitronensaft ab, und zieht zum Schluß den geriebenen Käse darunter.
Diese Soße eignet sich besonders zum Überziehen von Gemüse.

Echt Holländische Soße

2 Eßl. Gewürzessig, 5—6 Eßl. Wasser, 4 Eigelb, 300—400 g Butter, Pfeffer, Salz, Zitronensaft.

2 Eßl. Essig und 2 Eßl. Wasser bis auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen. Dann unterzieht man die geschlagenen Eigelb und erwärmt die Masse unter dauerndem Rühren bis eine gebundene Soße entsteht. Dann fügt man die zerlassene Butter und noch 4 Eßl. warmes Wasser hinzu. Man schmeckt mit Pfeffer und Zitronensaft ab und hält die Soße im Wasserbad auf Temperatur.

Ungarische Soße

Bratensoße, 60 g Speck, 3—4 Zwiebeln, ¼ l Brühe oder Wasser, Paprika, ev. etwas Zitronensaft.

Man gibt zu der Bratensoße den würflig geschnittenen, zerlassenen Speck, in dem man die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln gedünstet hat. Dann gießt man Brühe oder Wasser nach und läßt die Soße im abgedeckten Topf gut einschmoren. Dann mit Paprika und Salz würzen, eventuell etwas Zitronensaft zufügen. Man reicht die Soße zu Kalbs- oder Rinderbraten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Senfsoße

Butter zerlassen, Mehl darin hellbraun anrösten, mit Fleischbrühe auffüllen. Dann schmeckt man mit Senf, Essig und Salz ab und hält die Soße warm. Sie darf nicht mehr kochen.

60 g Butter, 1 Eßl. Mehl, ½ l Fleischbrühe, 3 Eßl. Senf (mehr od. weniger nach Geschmack) etw. Essig, Salz

Cumberlandsoße

Man drückt die Apfelsine und die Zitrone aus, läßt den Zucker in dem Saft zergehen und fügt Senf, Johannisbeergelee, Pfeffer und Rotwein hinzu.

1 Apfelsine, 2 Stück Zucker, ½ Zitrone, 4 Teel. Senf, 6 Eßl. Johannisbeergelee, etw. Pfeffer, etw. Rotwein.

Soße Béarnaise

Man bringt den Wein mit dem Essig und den Gewürzen zum Kochen und gießt dann durch ein Sieb. Ist die Flüssigkeit erkaltet, fügt man die Eier daran und unter ständigem Schlagen bei schwacher Hitze erwärmt man die Soße nochmals bis sich alles gut verbunden hat. Dann unterschlägt man die aufgelöste Butter bis die Soße beginnt dicklich zu werden. Man schmeckt, wenn nötig, noch mit einigen Tropfen Zitronensaft ab.

3 Eßl. Essig, 4 Eßl. Weißwein, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörner, 25 g feingehackte Schalotten, 25 g zerriebenen Kerbel, etw. Thymian, 2 Eigelb, 5 Eßl. Butter.

Mayonnaise

Man verrührt die Eigelb mit einem Holzlöffel in einer Schüssel und rührt Zitronensaft, Salz und Senf dazu. Dann gibt man sehr vorsichtig, tropfenweise das Öl hinzu. Ist ein Teil des Öls verarbeitet, braucht man nicht mehr so vorsichtig zu sein, die Gerinnungsgefahr ist dann vorüber. Ist die Mayonnaise zu dick, gibt man noch etwas Zitronensaft daran. Mit Essig und Zucker abschmecken.

2 Eigelb, Zitronensaft, Salz Senf, zwei Tassen Olivenöl, 1 Eßl. Essig, 1 Pr. Zucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg