

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

5. Soßen.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

5. Soßen.

Die Soßen zeigen am besten die Befähigung der Köchin. Es gibt eine große Anzahl der verschiedensten Soßen, es genügt nicht, daß man immer dieselben Soßen zubereitet, auch hier ist die Abwechslung wichtig und nötig. Pilze, Tomaten, Weinessig, Zitrone, Senf, Rahm oder saure Milch, die vielerlei Kräuter, Zwiebel, Maggiwürze usw. kommen zur Verwendung und können, je nach Geschmack, verbraucht werden. Gemüswasser oder Brühe aus Bouillonwürfel werden statt gewöhnlichen Wassers benützt. Alle Soßen müssen sehr sorgfältig gerührt werden, sie müssen glatt und schlicht sein.

1. Kräutersoße.

Man nimmt reichlich Küchenkräuter, Zwiebel, Schnittlauch und Petersilie und wiegt alles fein, dämpft es in Butter weich, gibt 1 bis 2 Löffel Mehl dazu und löst es mit Wasser oder Brühe ab. Dann wiegt man einige Sardellen, fügt sie zu der Soße, etwas Zitronensaft und Salz nach Geschmack.

2. Sardellensoße.

2 Eier werden hartgekocht, die Eidotter mit 2 Löffel Del zerdrückt, 1 Löffel Senf darunter gerührt, zwei bis drei Sardellen fein gewiegt, damit verrührt und mit Pfeffer und Salz gewürzt.

3. Bearner Soße (Sauce bearnaise).

Man bereitet eine holländische Soße, fügt ihr gehackte Zwiebeln, Petersilie, Pfefferkörner, Kräutereßig, läßt alles gut durchkochen und treibt die Soße dann durch ein feines Sieb.

4. Currysoße.

Eine große Zwiebel wird fein gewiegt, in heißem Fett braun geröstet und mit Brühe aus Bouillonwürfeln übergossen. Dann reibt man 2 harte Äpfel, gibt sie

mit einem Teelöffel Essig, etwas Zitronensaft, zwei Löffel Milch, einem Löffel Zucker, einer Prise Salz und einem Teelöffel Currypulver zu der Brühe, mischt alles gut, läßt nochmals aufkochen.

5. Grüne Soße.

Frühjahrskräuter, wie Borasch, Pimpinelle, Schnittlauch, Sauerampfer, Kresse und Kerbel, sowie 2 hartgekochte Eier werden fein gewiegt und dann mit Essig, Del, Salz, Pfeffer und Senf vermenget.

6. Zwiebelsoße.

In 1 Löffel Fett werden zwei feingeschnittene Zwiebeln und ein gehäufter Kochlöffel Mehl dunkelgelb geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht und zart gerührt und nach Belieben etwas Essig, Kümmel und Salz, sowie ein Lorbeerblatt dazugesetzt und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen.

7. Meerrettich.

1 Stange Meerrettich wird geschabt, gewaschen und gerieben, mit 1 Löffel Mehl gemischt und in 1 Löffel Fett gedämpft, mit Fleischbrühe, Wasser oder Milch aufgefüllt, etwas Salz, 1 Prise Zucker darangetan und gut durchgekocht.

8. Senfsoße.

1 Löffel Butter oder Fett wird mit 2 Löffeln Mehl verrührt, mit Fischbrühe, Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt, einige Löffel Senf darunter gemischt, mit etwas Salz und einem Lorbeerblatt gewürzt und gut durchgekocht. Man kann die Soße sowohl zu Fisch, wie zu Ochsenfleisch geben.

9. Dillsoße.

Man bereitet eine helle Mehlschwitze aus Fett oder Butter und Mehl, füllt mit Brühe auf, entweder mit Fischbrühe oder Brühe aus Bouillonwürfeln; gibt 2 Eßlöffel gehackten Dill dazu und läßt nochmals aufkochen. Zu Fischen, besonders zu Aal, sehr gut.

10. Kapernsoße.

Man bereitet eine Mehlschwitze, die man mit Brühe ablöscht, Gemüswasser oder ähnlichem, schmeckt mit Zitronensaft ab, gibt einen Schuß Wein dazu und einen gehäuften Löffel Kapern. Salz nach Geschmack. Zu Fisch, Krautrollen, Gemüsepudding zu empfehlen.

11. Pilzsoße.

Die Pilze werden gepuzt, gewaschen und fein geschnitten, mit gewiegter Petersilie und Zwiebel gedämpft, dann stäubt man sie mit Mehl ab und löscht mit Brühe ab, läßt gut durchkochen. Die Pilze sollen aber langsam ziehen, nicht rasch kochen; man schmeckt mit wenig Essig oder Zitronensaft ab, gibt Salz und eine Prise Pfeffer dazu.

12. Geschlagene holländische Soße.

$\frac{1}{4}$ Liter kaltes Blumenkohl- oder Spargelwasser, zu Fisch-, Fischwasser oder Fleischbrühe, 20 Gramm weißes Mehl, 30 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1—2 Eigelb. Das gesiebte Mehl wird mit der kalten Flüssigkeit (Spargelwasser) glatt gerührt, dann im Wasserbad gerührt, bis die Soße anfängt dick zu werden. Vorher schneidet man die kalte Butter in kleine Stücke und legt sie in kaltes Wasser. Unter fortwährendem Rühren gibt man zu der dicken Soße abwechselnd Butterstücke und Eigelb und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab, sie darf aber nicht mehr kochen.

13. Einfache holländische Soße (für 4 Personen).

Zu Spargel, Blumenkohl, Huhn mit Reis, Kalbfleisch mit Reis. 20 Gramm Butter, 20 Gramm weißes Mehl, $\frac{3}{8}$ Liter Spargel- oder Blumenkohlwasser oder Fleischbrühe, 1 bis 2 Eigelb mit 1 Eßlöffel Milch verrührt. Man bereitet eine helle Grundsoße, siebt sie durch, gibt das verrührte Eigelb dazu, schlägt sie einige Minuten, ohne daß sie kocht. Verbessern kann man sie durch Erhöhung der Quantität von Butter und Ei.

14. Majoransoße.

Man bereitet eine helle Grundsoße, verrührt sie mit Milch, siebt sie dann durch und gibt pulverisierten Majoran daran.

15. Bechamelssoße.

50 Gramm Butter oder Fett, 50 Gramm Mehl, 1 große Zwiebel, $\frac{3}{8}$ Liter Fleischbrühe, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, nach Belieben 3 Eßlöffel geriebener Käse, außerdem eine Prise Pfeffer und Salz nach Geschmack. Von Butter, Zwiebelscheiben und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, rührt sie mit Milch und Fleischbrühe glatt, gibt den geriebenen Käse dazu und läßt sie 10 Minuten kochen. Die Soße wird durch ein Sieb gerührt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

16. Tomatensoße (für 6 Personen).

$\frac{1}{2}$ Pfund frische Tomaten oder 3 Eßlöffel Tomatenmark, 20 Gramm Butter, nach Belieben 20 Gramm rohen Schinken oder Speck, 1 mittelgroße Zwiebel, 25 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder Würfelbrühe, 1 Prise Pfeffer. Butter, Schinkenwürfel, Zwiebelscheiben werden erhitzt; dann gibt man Mehl, die in Stücken geschnittenen frischen Tomaten oder das Tomatenmark hinzu, läßt alles $\frac{1}{4}$ Stunde lang dämpfen. Die Masse wird mit der Fleischbrühe glatt gerührt, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

17. Pikante Soße.

Fett und Mehl schwitzen, etwas geschnittene Zwiebel, gelbe Rübe, Sellerie, Pfefferkörner, Nelke und Lorbeerblatt dazu geben, dann mit Brühe auffüllen, Salz, Pfeffer, etwas Tomatenmark und $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein dazu geben und etwa 1 Stunde kochen lassen, dann durchpassieren und feingewiegte Essiggurken, Petersilie und einige Pilze darunter mischen.

18. Mayonnaise.

Man rührt unter 2 bis 3 Eigelb tropfenweise unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Liter Del, dann gibt man vor-

sichtig etwas Essig, Pfeffer, Salz nach Geschmack dazu; stelle die Mayonnaise recht kalt. Man muß sehr vorsichtig rühren, damit es nicht gerinnt, besonders am Anfang, wenn man einmal etwas Del unter die Eigelb tropfenweise gerührt hat, braucht man nicht mehr so ängstlich mit dem Zugießen zu sein. Manche Hausfrauen haben schon vor dem Krieg die Mayonnaise durch einen Zusatz von gekochtem Kartoffelmehl verlängert, um sie verdaulicher zu machen. Es darf natürlich nur etwa ein halber Kaffeelöffel sein, den man in heißem Wasser auflöst, aufkochen läßt, kalt rührt und unter die Mayonnaise mischt.

19. Mayonnaise falsche.

In $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser rührt man 80 Gramm Mehl, das mit wenig Wasser angerührt wurde und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Wenn der Mehlteig gut erkaltet ist, läßt man $\frac{1}{2}$ Eigelb, 3 Eßlöffel Del, etwas Salz, 1 Eßlöffel Essig und 1 Eßlöffel Zitronensaft dazu, würzt außerdem noch mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf, 1 Sardelle und ein paar Kräutern wie Estragon, Kerbel, Basilikum, Petersilie und 1 Zwiebelchen. Wenn man diese Soße recht pünktlich macht, dann schmeckt sie so gut wie echte Mayonnaise und ist leichter verdaulich.

20. Kalte Eiersoße I.

4 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Del, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser werden verrührt und langsam unter Rühren dickgekocht. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, verrührt man sie mit 1—2 Eiern, 1 Prise Pfeffer und Essig nach Geschmack. 1 Eßlöffel gehackte Petersilie gibt der Soße gutes Aussehen und Wohlgeschmack.

21. Kalte Eiersoße II.

2—3 gekochte Kartoffeln werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit 1 Eigelb glatt verrührt und 3—4 Eßlöffel Del tropfenweise hinzugegeben. Essig, Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Fein gehackte Kräuter nach Belieben.