

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Türk & Pabst's Kochrezepte für die feine und bürgerliche
Küche**

[Halle], [1914]

Verwendung von Worcester-Sauce

urn:nbn:de:bsz:31-56205

TÜRK & PABST's Worcester-Sauce.

Jede Flasche ist vor Gebrauch kräftig zu schütteln.

Bei Tisch bedient man sich mit T & P's Worcester-Sauce durch Zuguß zu Pasteten, Ragout-fin, kaltem Fleisch, Kopf- und Kartoffel-Salat, Kotelettes, diversen Braten usw., einige Tropfen genügen, weil die Sauce sehr ergiebig ist.

In der Küche bildet T & P's Worcester-Sauce ein fast unentbehrliches Hilfsmittel, denn sie verleiht den verschiedensten Speisen einen äußerst pikanten Geschmack. Bei Bratensaucen aller Art, Wild- und Wildgeflügel, Modturtle, Oxtail-Suppe usw. genügen einige Tropfen dem Jus, bezw. der Bratensauce, zugegeben. Ein kräftigeres Würzen, ca. 1 Eßlöffel pro Kilo Fleisch, erfordern die verschiedenen Sauerbraten, besonders aber Ragouts und Wildpfeffer.

Die Kräuter-Butter zum Belegen von Steaks, Chops, Koteletten usw. bereite durch Vermengung frischer Tafelbutter mit gewiegter Petersilie, T & P's Worcester-Sauce und Zitronensaft.

Bei gekochtem oder gebratenem Fisch mische auf 1 Pfund der geschmolzenen Butter einen halben Eßlöffel T & P's Worcester-Sauce, oder gieße, wenn der Fisch von der Gräte entfernt ist, direkt eine geringe Quantität von der Sauce zu.

Rezepte hierzu Seite 14—22 und 24—28.



Bitte zu beachten!

Die Kunst, den verschiedensten Speisen einen pikanten, appetitreizenden Geschmack zu geben, liegt in der Zubereitung feiner Saucen.

Dies wird erreicht durch Zusatz von

TÜRK & PABST's Worcester-Sauce.

Zu haben in den meisten Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen. — In $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{1}$ Flaschen und in Flaschen à 1 Liter.

T & P's Konzentrierter Krebs-Extrakt.

Um denselben richtig zu verwenden, bereite die Krebs-Suppe oder die in Betracht kommenden Saucen so, als ob Krebse, Hummer, Langousten, Crevetten etc. zur Verwendung kommen würden. Zum Schlusse wird dann der Extrakt beigelegt und zwar für Suppen im Verhältnis von ungefähr 1 Gramm per Person, d. h. etwa die Größe einer Erbse. Für Saucen nehme etwa $1\frac{1}{2}$ Gramm für eine Saucière für 5—6 Personen und füge den Extrakt, der sehr leicht löslich ist, in der Kasserole bei vor dem Passieren.

Der Extrakt ist sehr kräftig und ergiebig, man hüte sich, zu viel zu nehmen!

Rezepte hierzu Seite 19, 24 und 27.

TÜRK&PABST's gerieb. Parmesan-Käse

Hochfeine, haltbare Qualität, sehr bequem im Verbrauch.

Rezepte hierzu Seite 13, 14, 15, 17, 24, 25, 26, 27.

Erhältlich in $\frac{1}{5}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{1}$ Gläsern und in großen und kleinen Glasröhrchen.

TÜRK&PABST's Ragout-fin.

Ist zubereitet aus feinstem Geflügel, Kalbsmilchner, Kalbshirn, Zunge, OchsenGaumen, feinen Klößchen, Champignons zc.

Zum Füllen von Ragouttöpfchen,

Muscheln, Crustaden, Pasteten, Koteletten, Geflügel, Fischen, zur Herstellung feiner Eierspeisen zc.

Ist ein äußerst wohlchmeckendes bekömmliches Frühstück.

Besonders praktisch bei unerwartetem Besuch.

Sehr geeignet für Manöver, Jagd, Sport und Landaufenthalt.

Rezepte zur Verwendung von Ragout-fin auf Seite 12 und 13.

Zu haben in den meisten Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen. — Krebs-Extrakt in $\frac{1}{10}$ Tuben für ca. 18 Teller Suppe, Ragout-fin in $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$ u. $\frac{1}{8}$ Dose für 6, 3 u. 1—2 Personen.