

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

IV. Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

halben Citrone und einem Glas voll Wasser, lasse es durch eine Spritze in Bratwurstdärme oder einfach auf den Teig fließen. Man schlage den spanischen Brodteig über das Fleisch zusammen, beschneide ihn rings herum einen Finger breit vom Fleische, streiche die Wecken mit einem Ei an, und lasse sie in einem Backofen oder Ofen eine halbe Stunde backen. Sie müssen immer warm aufgetragen werden.

IV. Saucen.

A. Gekochte Saucen.

1. Oliven-Sauce. Man röste einen Kochlöffel Mehl in 4 Löffel Provenceröl, hacke 8 Schalotten, ein wenig Speck, ein Stückchen Citronenschale und Basilikum, rühre es ein wenig in dem gerösteten Mehl, gieße Fleischbrühe und eine halbe Tasse voll Essig dazu, thue Pfeffer, Nägelein und 1 oder 2 Lorbeerblätter darein, und lasse es eine Viertelstunde kochen. Hernach thue man etwa 78 Gram. (5 Loth) ausgesteinte Oliven in das Geschirr, in welchem man die Sauce serviren will, und gieße die Sauce durch ein Haarsieb darüber. Diese Sauce ist zu Wildpret, gebratenem Rindfleisch oder zu einer gebratenen und gespickten Zunge zu serviren.

2. Wildpret-Sauce. Man lasse einen Löffel voll gefottene Butter zergehen und röste einen Löffel voll Mehl schön gelb darin, thue eine fein zerhackte große Zwiebel dazu, nebst einer kleinen Hand voll würsig zerschnittenem Speck und einer Hand voll fein geriebener Brojamen; röste dies zusammen in dem Mehl, bis alles schön gelb ist, und thue dann 3 Viertelliter (eine halbe Maß) Fleischbrühe, eine halbe Tassenschale voll Essig, 2 Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Nägelein, Pfeffer und Salz dazu. Man lasse dies

zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Liebt man Sardellen oder Anchois, so nehme man 31 Gram. (2 Loth) davon, lasse sie eine Stunde im Wasser liegen, mache alle Gräten daraus, zerhacke sie fein und lasse sie mit der Sauce kochen.

3. Eine andere Art Wildpret-Sauce. Man röste in einer Casserolle 16 Gram. (1 Loth) gestoßenen Zucker braun, thue 62 Gram. (4 Loth) frische Butter und einen Löffel voll Mehl daran, sowie die Bratenbrühe, Pfeffer, gestoßene Nügelin und Salz, falls dies an der Sauce mangelte; ein wenig Essig oder Citronensaft, wenn die Brühe nicht sauer genug ist; lasse sie einige Minuten kochen und schütte sie dann durch ein Haarsieb.

4. Eine Wachholderbeer-Sauce. Man röste einen Löffel voll Mehl in 125 Gram. (8 Loth) Butter, schütte die Bratenbrühe und einen Löffel voll Fleischbrühe daran, und thue aller Sorten Gewürz und einen Löffel voll fein zerstoßener Wachholderbeeren daran, und lasse diese Sauce eine halbe Stunde kochen; sollte sie nicht sauer genug sein, so thue man Essig oder den Saft einer Citrone dazu, und schütte sie dann durch ein Haarsieb.

5. Citronen-Sauce. Man thue in eine Casserolle 125 Gram. (8 Loth) Butter und einen Kochlöffel voll Mehl, nebst einer kleinen Hand voll fein zerschnittener Petersilie, gieße Fleischbrühe darüber, drücke den Saft einer Citrone darein, zerschneide die Schale in längliche Stücke und thue sie dazu. Man lasse sie dann eine Viertelstunde kochen. Ehe man sie auf den Tisch gibt, zerrühre man 2 Eigelb mit geriebener Muskatnuß und rühre es darein. Diese Sauce ist sehr gut mit übrig gebliebenen Kapainen und welschen Hahnen, oder auch mit Enten und Gänsen zu serviren; man kann auch das kalte Gebratene auf einen Rost legen, und wenn es wieder warm ist, thue man es auf eine Platte und schütte die Sauce darüber.

6. Sauce Eier sauce. Man nimmt $\frac{1}{4}$ Liter ($\frac{1}{6}$ Maß) kaltes Wasser, welches mit so vielem Essig vermischt ist, daß die Sauce die gewünschte Säure erhält. Hiermit rührt man 3 Eidotter (wenn die Eier theuer sind 2 ganze Eier) und

1 Theelöffel Mehl an, gibt reichlich $\frac{1}{2}$ Ei dick Butter, auch Muskatnuß nebst etwas Salz dazu und läßt die Sauce auf hellem Feuer unter fortwährendem Schlagen mit einem Schaumbesen oder starkem Rühren bis vor's Kochen kommen, nimmt sie schnell vom Feuer und rührt sie noch einige Augenblicke, damit sie nicht gerinne, indem man noch eben so viel rohe Butter stückweise hinzusetzt.

7. Sauerampfer-Sauce. Man nehme eine Hand voll junger Sauerampferblätter, wasche und schneide sie fein. Dann röste man in $\frac{1}{2}$ Ei dick Butter einen gehäuften Eßlöffel Mehl gelb, lege den Sauerampfer dazu, rühre ihn, bis derselbe weich geworden, was nur wenige Minuten dauert, und gieße unter stetem Rühren so viel Fleischbrühe dazu, als zu einer Sauce nöthig ist, würze sie mit Muskatnuß oder Blüthe und Salz und rühre die Sauce, wenn sie kocht, mit noch eben so vieler Butter und 1—2 Eidottern oder mit 1—2 Eßlöffel dicker saurer Sahne ab.

8. Sardellen-Sauce. Man röstet Mehl und eine Zwiebel in frischer, heißer Butter, gibt dazu: 1 gelbe Rübe, $\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel, Nägelein, Pfeffer und ein Lorbeerblatt; läßt es in der Butter dämpfen, gibt dann kochendes Wasser hinzu, und läßt es eine Stunde kochen, sodann schüttet man es durch ein Seihebecken, bringt es zum kochen und säuert es durch Citronensaft und Citronenschale. Man kann fein gehackte Sardellen und Kapern dazu thun.

9. Butter-Sauce. Man lasse 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Butter zergehen, rühre 2 Kochlöffel Mehl hinein, schütte etwas kaltes Wasser und Fleischbrühe daran, thue Salz und Muskatnuß dazu, und koche es eine halbe Stunde. Ehe man die Sauce anrichtet, rühre man 1 Eigelb und etwas Milch hinein.

B. Kalte Saucen.

1. Eine kalte Sauce von Häringen oder Sardellen.

Die Häringe werden gewaschen, abgehäutet und die Gräten daraus gemacht. Aus den Sardellen oder Anchois mache man nur die Gräten heraus und zerschneide sie fein. Man nehme 4 harte Eigelb und 6 fein zerschnittene Schalotten oder andere Zwiebeln; alles nebst ein wenig Schnittlauch wird so fein als möglich gehackt, oder in einem Mörser gestoßen. Man thue es hernach in eine Schüssel, rühre es mit 4 Löffel voll Baumöl und eben so viel Essig nebst Pfeffer und Salz wohl durcheinander und gebe es mit kaltem Braten auf den Tisch.

2. Eine Senf-Sauce. Man rühre 2 Löffel Senf, eben so viel Essig, 3 Löffel voll feines Baumöl, 3 oder 4 fein zerschnittene Schalotten, Pfeffer und Salz eine halbe Viertelstunde durcheinander, und gebe es mit kaltem Wildpret auf den Tisch.

3. Eine grüne Sauce. Man zerdrücke 4 harte Eigelb, schneide 4 Schalotten, Schnittlauch, junge Schnitzzwiebeln und ein wenig Petersilie so fein als möglich, und zerhacke oder wiege sie noch ein wenig mit den Eiern. Dies zerühre man mit Essig, Baumöl, Pfeffer und Salz, bis die Sauce ein wenig dick wird. Diese Sauce kann man auch ohne Eigelb bereiten. Sie ist zu allem kalten Fleisch sehr gut, besonders aber zu kaltem Rindfleisch.

4. Eine andere grüne Sauce. Man zerdrücke 6 Eigelb fein, nehme eine kleine Hand voll Petersilienkraut, Schnittlauch, einige Blätter Basilikum, Estragon, ein wenig Körbelkraut und Sauerampfer; reinige und wasche alles recht, hacke es, zerstoße es mit dem Eigelb in einem Mörser und thue es in eine Schüssel, nebst 6 Löffel feinem Baumöl, 3 Löffel Weinessig, Salz und Pfeffer, man rühre dies eine gute halbe Viertelstunde lang untereinander. Man kann eine Art Senfsauce daraus machen, indem man 3 Löffel voll Senf dazu thut.

5. **Gerührte Mayonnaise.** 2—3 Eigelb werden in einer engbodigen Schüssel mit $\frac{1}{16}$ Liter ($\frac{1}{24}$ Maß) feinsten Deles, das tropfenweise unter beständigem Rühren beigelegt wird, zerrührt, bis ein dicker Teig entsteht. Sodann werden 3 Löffel Essig, feines Salz und der Saft einer halben Citrone darin verrührt.

V. Gemüse.

A. Grüne Gemüse.

1. **Gelber Kohl.** Der Kohl wird zerlesen, gewaschen, im Wasser gekocht, indem man ihn öfters hinunterstößt. Sodann lege man ihn eine halbe Stunde in kaltes Wasser. Unterdessen werden für 6 Personen etwa 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter, auch Suppen- oder Gänsefett, heiß gemacht, 4 schön zerschnittene Schalotten hinein geworfen, und dann der Kohl mit Pfeffer, Salz, ein wenig Mehl und einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe eine Viertelstunde lang dazu gekocht. Die Pfanne decke man wohl zu, und von Zeit zu Zeit rühre man darin. Will man ihn recht schmackhaft haben, so thue man ein wenig Muskatblüthe in zwei Eidotter, die man mit etwas Wasser anrührt, werfe es über den Kohl und kehre ihn darin um, ehe man ihn anrichtet. Sollte er nicht fett genug sein, so thue man noch mehr frische Butter dazu.

2. **Grüner- oder Blätterkohl mit Schweine- oder Hammelfleisch.** Mit diesem verfährt man beim Brühen gerade wie mit dem gelben. Man wasche das Fleisch sauber, setze es mit zwei Becken Wasser in einem Topf zu, lasse es eine Stunde lang kochen, und thue ein paar klein zerschnittene Schalotten oder Zwiebeln dazu. Nachdem das Fleisch herausgenommen worden, thue man den Kohl hinein und das Fleisch oben auf oder auch an den Rand des Topfes; man