

# **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]**

B. Kalte Saucen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56409**

## 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