Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Vierter Abschnitt. Warme und kalte Saucen und verschiedene Butter.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Kirschen, Zucker, Zimmt, Wasser, geröstete Brotwürfel von 1 Wecken werden 1 bis 1½ Stunden miteinander gekocht und über die zurückbehaltenen Brotwürfel angerichtet.

Von Heidelbeeren, Himbeeren ꝛc. können auf dieselbe Weise Suppen bereitet werden.

Vierter Abschnitt.

Warme und kalte Saucen und verschiedene Butter.

1. Abteilung.

Warme Saucen. Sauces chaudes.

245. Bemerkenswertes über die warmen Saucen.

1) Bei braunen Saucen röste man das Mehl nie auf starkem Feuer, da sonst das Mehl stellenweise anbrennt, während es anderseits noch weiß oder hell ist, auch stelle man sich die kalte Flüssigkeit, mit welcher angerührt werden soll, schon zum Voraus in Bereitschaft und gieße anfangs immer nur ein kleines Quantum zu, indem man jeweilen wieder glatt rührt, ehe wieder nachgegossen wird.

2) Man berechne die Farbe der Sauce je nachdem man helle oder braune Flüssigkeiten zum Anrühren hat. Ist zu einer braunen Sauce Jus vorhanden, so röste man das Mehl etwas heller, indem der Jus zur Farbe beiträgt; hat man dagegen Fleischbrühe, so muß das Mehl ein wenig dunkler geröstet werden.

3) Ist eine Sauce oder Jus zu hell ausgefallen, so gieße man einige Tropfen Caramelle Nr. 55 hinein.

4) Ganz dunkelbraune Saucen müssen sehr sorgfältig und langsam geröstet werden, sie dürfen nicht bitter oder angebrannt schmecken; hiezu röste man etwas gestoßenen Zucker damit, wodurch die Sauce eine glänzend schöne Farbe erhält.

5) Zu Ragouts bestimmte weiße oder braune Saucen müssen ziemlich dickflüssig sein, damit sie die darin vorhandenen Ingredienzien (Zuthaten) gehörig bedecken und zu einem Ganzen verbinden; auch desgleichen die Süßbuttersaucen und Hollandaises, wenn sie

zu Gemüse dienen sollen. Dieselben müssen gehörig einkochen, oder nicht zu sehr verdünnt werden.

6) Bei allen Saucen ist es gut, vor dem Anrichten ein Stückchen Butter beizufügen, wenn nicht etwa Krebs- oder Sardellenbutter hinzukommt.

7) Süßbuttersaucen werden durch Rahm, oder in Ermangelung durch Milch und Citronensaft schön weiß und durch Beifügung von einem Stückchen Butter vor dem Anrichten stehend.

8) Eine schnellbereitete Süßbuttersauce Nr. 251 darf blos aufkochen, durch längeres Kochen wird sie immer dünner, während Nr. 250 während des Kochens dicker wird.

9) Einer zu dünn ausgefallenen Süßbuttersauce kann mit einem Mehlteiglein Nr. 100 nachgeholfen werden, welches man darin unter Rühren aufkochen läßt.

10) Braune Saucen, welche längere Zeit kochen müssen, werden während des Kochens entfettet, damit sie, wenn später Krebs-, Sardellenbutter 2c. beigefügt werden, nicht zu fett sind. Man nehme jedoch beim Rösten nie weniger Butter als vorgeschrieben ist, da sonst die Saucen nicht feinschmeckend ausfallen, sondern den Mehlgeschmack beibehalten.

11) Alle Saucen müssen vor dem Anrichten passiert werden, damit sich nicht Garnitur, Haut und Knollen darin befinden und sollte in keiner Küche das Saucen- oder Suppensieb fehlen.

12) Saucen, welche zu Ragouts bestimmt sind, oder auch solche, zu welchen noch andere Zuthaten kommen und darin bleiben, müssen vorher passiert werden, ehe man solche hineinlegt.

13) Die Saucen müssen immer heiß passiert und wenn möglich vor der Verwendung noch einmal schnell erhitzt werden.

2. Abteilung.

Grundsaucen.

246. Hellbraune Sauce. Sauce espagnole. 60 Gr. süße Butter und 70 Gr. Mehl, Saucengarnitur Nr. 23, 1½ Deciliter Wein, 1½ Deciliter Jus Nr. 37, 1½ Liter Fleischbrühe (in Ermangelung von Jus nur Fleischbrühe), Saft einer ½ Citrone.

Man röste das Mehl in der Butter hellbraun und rühre es nach und nach mit den Flüssigkeiten an. Besonders am Anfang darf nur halbglasweise zugegossen und muß jedesmal glatt gerührt werden, ehe man wieder zugießt; man rührt so lange darin, bis es kocht, fügt die Garnitur bei und läßt die Sauce zugedeckt sehr langsam

auf der Herdplatte oder auf ganz schwachem Feuer während 2 bis 3 Stunden zu einer dickflüssigen Sauce auskochen, indem man von Zeit zu Zeit das aufsteigende Fett und Schaum abnimmt.

Dieses Quantum Sauce ist hinreichend zu einem Ragout für 6 Personen oder zu einer kleineren Ragoutpastete oder Timbale; zu einer großen bereite man die doppelte Menge oder noch mehr.

Anstatt Espagnole kann auch folgende einfache braune oder Jussauce bereitet werden.

247. Einfache braune Sauce. Sauce brune. Statt Espagnole, die jedoch immer am vorzüglichsten ist, kann man eine braune Sauce auf folgende Art bereiten: Zu 1/2 Liter Sauce röste man 30 Gr. Mehl mit einem schwachen halben Kaffeelöffel voll Zucker (der schönen Farbe wegen) in 30 Gr. süßer oder eingekochter Butter heller oder dunkler braun, je nachdem man Jus, Fleisch- oder Knochenbrühe zum Anrühren hat; 1 bis 2 Minuten ehe das Mehl seine richtige Farbe hat, röste man noch 1/2 fein geschnittene Zwiebel, nach Belieben mit 15 Gr. rohen, wenn möglich magern Speckwürfelchen darin, rühre dies mit der vorhandenen Flüssigkeit nebst 1/2—1 Glas Wein langsam zu einer ziemlich dünnflüssigen Sauce an, lasse sie 15 bis 20 Minuten oder bis sie die gehörige Dicke hat einkochen, passiere sie und füge ihr bei was vorgeschrieben ist; soll Flüssiges beigefügt werden, so koche man die Sauce vorher dick ein, oder rühre dies gleich von Anfang unter die Sauce.

248. Jussauce. Sauce au jus. Für 6 Personen. 30 Gr. Mehl, 7 Deciliter Bratenjus.

Das Mehl wird mit 1 Glas Wasser zu einem dünnflüssigen Teiglein angerührt, der Knollen wegen passiert und in den nicht zu sehr entfetteten kochenden Jus gerührt und unter beständigem Rühren aufgekocht. Soll die Jussauce zu einem kleinen Ragout oder zu einer zusammengesetzten Sauce verwendet werden, so werden die vorgeschriebenen Ingredienzien darin aufgekocht; soll sie als ein etwas gebundener Jus zu Braten serviert werden, so nehme man auf 4 Deciliter Jus 10 Gr. Mehl.

249. Jussauce mit Safran. Sauce au jus et au safran. Für 6 Personen. Man bereite eine mit Citronensaft gesäuerte Süßbuttersauce von 30 Gr. Mehl und ebenso viel Butter, rühre sie mit hellem Jus und kräftiger Fleischbrühe erst langsam dann schneller zur Sauce an, koche sie dickflüssig ein und füge zuletzt von betreffendem Geflügel, Frikandeau 2c. Jus bei, legiere die passierte Sauce mit 1—2 Eigelb, würze sie mit Cayennepfeffer, einem Kaffee-

löffel voll Safransaft und serviere sie zur betreffenden Speise. Dieser Sauce kann man nach Belieben Champignons oder Morcheln beifügen.

250. Süßbuttersauce. Sauce au beurre frais. Für 6 Personen. 30 Gr. süße Butter, 30. Gr Mehl, einige Löffel Rahm, Fleisch- oder Knochenbrühe, einige Tropfen Citronensaft, Salz und Muskatnuß.

Die Butter wird halbflüssig gemacht, das Mehl darin weiß geröstet, mit Rahm, Fleischbrühe und Citronensaft nicht zu dünn angerührt und einige Minuten gekocht. Soll sie zu Spargeln oder Blumkohl verwendet werden, so kann statt Fleischbrühe das Wasser, worin das Gemüse gekocht wurde, benützt werden; wird sie zu Hirn, Fisch 2c. verwendet, so nehme man teilweise den Sud. Zu einer feinen Fischsauce wird das doppelte, oft sogar das dreifache Quantum Butter genommen (auf 30 Gr. Mehl 60—90 Gr. Butter.)

251. Schnell zu bereitende Süßbuttersauce. Für 6 Personen. 30 Gr. süße Butter, 30 Gr. Mehl, wenn vorrätig ein paar Tropfen Citronensaft, einige Eßlöffel süßen Rahm, in Ermangelung dessen Milch, nach Bedarf Fleischbrühe oder irgend ein Sud, Salz, Muskatnuß.

Die Butter wird halb flüssig gemacht, das Mehl damit vermengt, mit Rahm oder Milch und Fleischbrühe zur gehörigen Dicke angerührt und Citronensaft und Muskatnuß dazu gegeben. Sobald sie kocht, wird sie vom Feuer genommen, weil sie durch längeres Kochen dünn wird, was bei Nr. 250 nicht der Fall ist. Sie wird passiert, 1 Stückchen süße Butter darin verrührt und, wenn sie nicht sogleich verwendet wird, au bain-marie Nr. 61 warm gestellt.

3. Abteilung.

Zusammengesetzte und abgeleitete Saucen.

252. Braune Kapernsauce. Sauce câpres. Für 6 Personen. 1—2 Löffel voll ganze oder gehackte Kapern werden in 5 Deciliter passierter Sauce Espagnole Nr. 246, welche mit Jus verdünnt worden, aufgekocht. Hat man keinen Espagnole, so bereitet man von 30 Gr. Mehl und ebensoviel süßer Butter eine braune Sauce, welche man mit Jus und Fleischbrühe oder irgend einer Braise oder Sud dünnflüssig anrührt und während 15 bis 20 Minuten zur gehörigen Dicke einkochen läßt, wie in Nr. 247 angegeben ist, und fügt dieser, wenn sie passiert ist, die Kapern bei.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

253. Braune Cornichonsauce. Sauce aux cornichons. Für 6 Personen. 1—2 Löffel voll gehackte Cornichons; wie Nr. 252 in 5 Deciliter fertiger Sauce aufgekocht.

254. Braune Olivensauce. Sauce aux olives. Für 6 Personen. 1—2 Löffel ausgekernte Oliven; wie Nr. 252 in 5 Deciliter fertiger Sauce aufgekocht.

255. Braune Champignonsauce. Sauce aux champignons. Für 6 Personen. 2 bis 3 Löffel voll ganze oder gehackte Champignons, die nach Nr. 252 in 5 Deciliter passierter Sauce samt ihrem Saft aufgekocht werden.

256. Trüffelnsauce. Sauce aux truffes. Für 6 Personen. 2 große eingemachte Trüffeln werden geschält, die Schale fein gehackt und gestoßen, Espagnole Nr. 246 mit Bratenjus Nr. 35 nicht zu dünn angerührt, die gestoßenen Trüffelnschalen nebst dem Saft der Trüffeln 1/4 Stunde langsam und zugedeckt darin gekocht, passiert, nochmals aufs Feuer gegeben und die in Scheiben geschnittenen Trüffeln darin aufgekocht.

257. Braune Sardellensauce. Sauce aux anchois. Für 6 Personen. 1 Eßlöffel voll Mehl wird in 50 Gr. süßer Butter nebst einer kleinen Prise Zucker schön braun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht, die Sauce 15 Minuten gekocht, 2 Eßlöffel gereinigte ausgegrätete, feingehackte Sardellen nebst einigen Tropfen Citronensaft beigefügt und die Sauce noch bis ans Kochen gebracht. Nach Belieben können auch einige Kapern, sowie 1/2—1 Glas Rotwein mitgekocht werden.

Feinere Art. 30—60 Gr. Sardellenbutter Nr. 298, 4 Deciliter Espagnole Nr. 246 wird mit Jus, Fleischbrühe oder Braise zur gehörigen Flüssigkeit angerührt, aufgekocht und passiert. Alsdann nimmt man sie nochmals auf's Feuer, thut die Sardellenbutter nebst einigen Tropfen Citronensaft hinein und zieht sie so lange in der Sauce auf, bis sie zergangen ist. Diese Sauce darf, sobald die Sardellenbutter darin ist, nur bis an das Kochen gebracht werden, sonst gerinnt sie.

258. Zwiebelnsauce. Sauce aux oignons. Für 6 Personen. 6 Schalotten, 1 mittlere Zwiebel, 30—60 Gr. süße Butter, 30 Gr. Mehl, 2 Deciliter Wein oder Madeira (Wein und Madeira kann auch wegbleiben), 2 Eßlöffel voll Essig, 7 Deciliter Fleischbrühe und Jus oder 1/2 Kaffeelöffel Maggi's Suppenwürze. Man röste die feingehackten Zwiebeln und Schalotten in der Butter bis sie anfangen wollen sich gelb zu färben, füge das

Mehl bei, röste es schön gelb, rühre den Wein, Essig und Fleischbrühe daran, koche die Sauce 1/4 Stunde, richte sie nach Belieben über 1—2 gut verklopfte Eigelb an und füge die Suppenwürze bei.

Diese Sauce eignet sich sehr gut zu Hammelskoteletten.

259. Madeirasauce. Sauce Madère. Für 6 Personen. 1/4 bis 1/2 Glas Madeira, 5 Deziliter Espagnole Nr. 246, 2 Deciliter Jus.*) Espagnole und Jus koche man zusammen auf und füge den Madeira bei. Sobald die Sauce wieder kocht, passiert man sie und richtet sie an.

260. Rahmsauce. Sauce à la crême. Ist der Braten fertig und der Jus entfettet, so wird ein Mehlteiglein Nr. 100 in demselben aufgekocht und hernach noch einige Löffel süßer oder saurer Rahm beigefügt.

Feinere Art. Für 6 Personen. 70 Gr. Würfelchen von rohem magerem Speck oder Schinken, 30 Gr. süße Butter, 30 Gr. Mehl, 2 Deciliter süßer oder saurer Rahm, 2 Deciliter Jus,*) 1/2 Liter Fleischbrühe.

Man röste das Mehl in der Butter bis es braun ist, füge Schinkenwürfel bei, rühre die Fleischbrühe daran und koche die Sauce auf schwachem Feuer oder der Herdplatte 1/2 Stunde. Wenn der Braten, zu welchem die Sauce gegeben wird, fertig und der Jus gewonnen ist, so wird derselbe in der Sauce aufgekocht, der Rahm dazu gegossen, unter beständigem Rühren nochmals aufgekocht und passiert. Die Schinkenwürfelchen kann man nach Belieben wieder hineinlegen, nur müssen sie vorher mit Fleischbrühe abgespült werden.

261. Pfeffersauce. Sauce poivrade. Für 6 Personen. 30 Gr. süße Butter, 20 Pfefferkörner, 5 Nelken, 1/2 Lorbeerblatt, bouquet garni Nr. 21, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Rotgelbrübe. In der flüssig gemachten Butter werden diese Ingredienzien geröstet, bis die Zwiebeln sich zu färben beginnen, 1 Glas Madeira, weißer Wein, oder halb Madeira und halb Wein nebst 2 Löffeln voll Essig hineingeschüttet und bis auf 3 Löffel voll eingekocht. Hierauf wird 1/2 Liter mit Jus*) verdünnte Espagnole Nr. 246 oder gewöhnliche braune Sauce Nr. 247 zugegossen, zehn Minuten darin gekocht und vor dem Anrichten passiert.

262. Wildbretsauce. Sauce au gibier. Für 6 Personen. Dieselbe wird gleich bereitet wie die Pfeffersauce Nr. 261, jedoch nehme man statt 20 nur 10 Pfefferkörner und statt Madeira

*) Anstatt Jus kann Wasser genommen und der Sauce beim Anrichten einige Tropfen Maggi's Suppenwürze beigefügt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1 Deciliter Essig. 5 Deciliter Espagnole, 2 Deciliter Wildbretjus wird in derselben 10 Minuten gekocht und vor dem Anrichten passiert.

263. Wildbretsauce. Andere Art. Sauce au gibier, autre manière. Für 6 Personen. 30 Gr. süße Butter, 30 Gr. Mehl, 1/2 Kaffeelöffel Zucker, 1/2 kleine Zwiebel, 1/2 gelbes Rübli, 1 Stückchen Lorbeerblatt, 1 Stückchen Lauchstengel, etwas Petersilie samt Wurzel. Alles dies in Scheiben geschnitten, 1 1/2 Deciliter Rotwein, 8 Deciliter Fleischbrühe und Jus,*) einige Tropfen Syrop Nr. 98 oder beliebige dunkle Konfitüre.

Das Mehl wird auf schwachem Feuer oder auf der Herdplatte samt dem Zucker langsam dunkelbraun geröstet, hierauf füge man die Garnitur bei (Zwiebeln, Rüben 2c.), röste sie noch ein wenig mit und rühre das geröstete Mehl mit den Flüssigkeiten zuerst nur langsam, später schneller zur Sauce an, welche man zugedeckt langsam während 1 1/2—2 Stunden kochen läßt, währenddessen man zuweilen Fett und Schaum abnimmt. Ist die Sauce dick genug eingekocht, so passiere man sie, säure sie mit Citronensaft oder Marinade, füge Konfitüre oder Syrop bei, zuletzt den Jus von dem betreffenden Wildbret- oder Ochsenbraten, zu welchem die Sauce dienen soll. Ehe man die Sauce aufträgt, probiere man ob sie süßsäuerlich schmeckt und im Salz und Pfeffer stark genug ist. Diese Sauce wird auch zu gefüllten Karpfen gegeben, statt Wildbretjus verwende man den Fond, in dem der Fisch gebraten worden.

264. Rotweinsauce. Sauce au vin rouge. Für 6 Personen. 20 Gr. Butter, 3 Deciliter Rotwein, 1/2 Zwiebel, 4 Schalotten, beides fein geschnitten, 1/2 Löffel voll gehackte Petersilie, 1 Löffel voll gehackte Champignons, Sardellenbutter Nr. 298 (von 30 Gr. Butter und 30 Gr. gesalzenen Sardellen), 3 Deciliter Espagnole Nr. 246.

Zwiebeln und Schalotten werden in der Butter weiß geröstet, der Wein mit obigen Zuthaten außer Sardellenbutter und Espagnole mit den Zwiebeln gekocht, Espagnole unter beständigem Rühren zugegossen, und je nach Bedarf etwas Fleischbrühe, Jus oder Sud. Man koche sie noch 10 Minuten, indem man Schaum und Fett abnimmt. Im Augenblick vor dem Servieren füge man die Sardellenbutter bei, verrühre dieselbe in der Sauce und bringe sie bis an das Kochen; sobald sie zu kochen anfängt, gerinnt sie. Sie dient zu Fisch, Hirn und zu Braten.

---

*) Anstatt Jus kann Wasser genommen und der Sauce beim Anrichten einige Tropfen Maggi's Suppenwürze beigefügt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

265. Rotweinsauce mit Rosinen. Sauce au vin rouge et aux corinthes. Für 6 Personen. 30 Gr. süße Butter, 30 Gr. Mehl, 1 kleine Prise Zucker, 30 Gr. magerer roher Schinken, Sudgarnitur Nr. 24, Schale von 1/5 Citrone, 1 Stückchen Zimmt, 30 Gr. Rosinen, 2—3 Löffel voll gestoßener Zucker, 3 Deciliter Rotwein, 1 schwacher Deciliter Essig, 8 Deciliter Zungenbraise oder Fleischbrühe.*)

Man röste das Mehl samt dem Zucker in der Butter ziemlich braun, rühre es mit Zungenbraise oder mit Wasser an, koche die Sauce mit der Garnitur und dem in kleine Würfelchen geschnittenen Schinken eine zeitlang, indem man Fett und Schaum abnimmt. Unterdessen reinigt man die Rosinen nach Nr. 90, kocht sie nebst Zucker, Zimmt, Citronenschale in dem Wein und Essig, bis sie schön rund und Wein und Essig auf die Hälfte eingekocht sind, alsdann nimmt man den Zimmt und die Citronenschale heraus und fügt es der übrigen aufgekochten und passierten Sauce bei. Die ganze Sauce soll ziemlich dickflüssig sein und sauersüß schmecken. Sie wird zu frischer, gebratener Ochsenzunge und zu gesottenem Rindfleisch gegeben.

266. Weiße Kapernsauce. Sauce aux câpres. 1—2 Löffel voll ganze oder gehackte Kapern werden in passierter Süßbuttersauce Nr. 250 oder 251 aufgekocht. Ist die Sauce zu dickflüssig, so verdünnt man sie mit Fleischbrühe.*)

267. Sardellensauce mit Kapern. Sauce aux anchois et câpres. Für 6 Personen. 30 Gr. Mehl, 50 Gr. süße Butter, 1/2 Liter Fleischbrühe,*) 20—30 Gr. in längliche Stückchen geschnittene Anchois, 1 Kaffeelöffel voll Kapern, 1 Löffel gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Saft einer halben Citrone.

Das Mehl rühre man mit kräftiger Fleischbrühe zart an, passiere es der Knollen wegen in eine andere Schüssel und thue obige Ingredienzien alle hinzu. Sind betreffende Fische, Zunge, verlorene Eier 2c. angerichtet, so koche man die Sauce unter beständigem starkem Rühren schnell auf und richte sie über die Speise an, oder serviere sie besonders dazu.

268. Weiße Champignonsauce. Sauce veloutée aux champignons. Für 6 Personen. 2 Löffel voll ganze oder gehackte Champignons werden in Süßbuttersauce Nr. 250 oder 251 wie obige aufgekocht.

---

*) In Ermangelung von Fleischbrühe kann Wasser genommen und der fertigen Sauce beim Anrichten noch einige Tropfen Maggi's Suppenwürze beigefügt werden.

269. Champignonssauce mit Anchois. Sauce aux champignons et anchois. Für 6 Personen. 1—2 Eßlöffel voll gehackte Champignons, ein Kaffeelöffel voll gehackte Petersilie und gehackte Estragonblätter, 60 Gr. Anchois.

Diese Ingredienzien dämpfe man in 45 Gr. süßer Butter, rühre 30 Gr. Mehl hinzu, rühre dies mit Fleischbrühe*) oder irgend einem Sud von Fischen, Hirn oder Zunge zur Sauce an, koche sie auf, würze mit Citronensaft, Cayennepfeffer und dem etwa noch nötigen Salz, legiere sie mit 1—2 Eigelb und richte sie samt 60 Gr. würfellicht geschnittenen Sardellen über die betreffende Speise an, oder serviere sie in einer Saucière zu Meer- oder Süßwasserfischen.

270. Braune Senfsauce. Sauce à la moutarde. Für 6 Personen. 30 Gr. Butter, 30 Gr. Mehl, 1 kleine Prise Zucker, ½ kleinere, fein verschnittene Zwiebel, 7 Deciliter Fleischbrühe,*) 10 Pfefferkörner, 1 Stückchen Lorbeerblatt, 1—2 Nelken, 1½—2 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Citronensaft, Salz.

Süße Butter wird zerlassen oder eingekochte rauchheiß gemacht. Nun wird das Mehl samt einer kleinen Prise Zucker (der schönen Farbe wegen) darin braun geröstet, die Zwiebeln noch etwas mitgedämpft, mit der kalten Fleischbrühe abgelöscht, die übrigen Zuthaten beigefügt und die Sauce noch zur gehörigen Dicke eingekocht, was etwa 15 Minuten Zeit erfordert. Diese Sauce, die einen angenehmen, würzigen Geschmack hat, eignet sich sehr gut als Beigabe zu gesottenem Rindfleisch, kaltem Braten und trockenen Kartoffelspeisen.

271. Meerrettigsauce. Sauce au raifort. Für 6 Personen. 1 Meerrettig, 30 Gr. süße Butter, 15 Gr. Mehl oder 30 Gr. geschältes, feingehacktes Brot, einige Löffel süßer Rahm, 3 Deciliter Fleischbrühe,*) Pfeffer, Salz.

Der Meerrettig wird geschabt und sogleich auf dem Reibeisen gerieben, das Mehl oder Brot in der Butter gut gedämpft, mit Rahm und Fleischbrühe auf dem Feuer verrührt, der Meerrettig nebst Pfeffer und Salz dazu gegeben und bloß aufgekocht. Durch längeres Kochen verliert der Meerrettig an Schärfe. — Kocht man Meerrettig als Gemüse, so wird er lange gekocht (d. h. etwa 1—1½ Stunden) damit er die Schärfe verliert.

272. Grüne Sauce. Sauce aux fines herbes. Eine Hand voll Petersilie, 30 Gr. süße Butter (zu einer feinen Fischsauce 60 bis 90 Gr.), 30 Gr. Mehl, Fleischbrühe*) oder irgend ein Sud, Salz. Man dämpfe in der flüssig gemachten Butter die

*) Siehe Anmerkung Seite 86.

gehackte Petersilie, menge dann das Mehl darunter und rühre es mit Fleischbrühe oder Sud zur gehörigen Flüssigkeit an, koche die Sauce bloß auf, damit sie schön grün bleibt und richte sie an. Statt nur Petersilie kann auch noch Zwiebelröhrchen und Spinat mitgehackt und gedämpft werden. Diese stärkere grüne Sauce wird zu grünen Kartoffeln, Erbsen, Großbohnen 2c. angewendet.

273. Estragonsauce. Sauce à l'estragon. Für 6 Personen. Man koche 2 Eßlöffel voll gewaschene, feingehackte Fenchel- oder Estragonblättchen in passierter Süßbuttersauce Nr. 250 oder 251. Sie kann nach Belieben mit Eigelb legiert werden und muß ziemlich mit Citronensaft gesäuert sein.

274. Specksauce. Sauce au lard. Für 6 Personen. 50 Gr. Speck, 1 Prise Zucker, 1/2 mittlere Zwiebel, 40 Gr. Mehl, 8 Deciliter Fleischbrühe,*) 4 Eßlöffel Essig oder 1/2 Glas Weißwein, Gewürz.

Der in kleine Würfelchen geschnittene Speck wird durchsichtig gedämpft. Nun wird das Mehl samt dem Zucker darin schön braun geröstet, die feingeschnittenen Zwiebeln noch kurz mitgedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, das Gewürz samt dem Essig beigefügt, die Sauce 1/2 Stunde gekocht und passiert angerichtet.

275. Gurkensauce. Sauce aux concombres. Für 6 Personen. 1 mittelgroße Gurke, 1 Eßlöffel voll feingehackte Estragon- oder Fenchelblättchen, Süßbuttersauce Nr. 250.

Man schäle die Gurke, halbiere sie der Länge nach, nehme die Kerne heraus, schneide sie in kleine Schnitzchen, die in gesalzenem Wasser weich gekocht werden. Hierauf koche man sie in der fertigen ziemlich dickflüssigen Sauce einige Minuten, die auch nach Belieben mit 1—2 Eigelb legiert werden kann.

276. Austernsauce. Sauce aux huîtres. Für 6 Personen. 1 Dutzend lebende oder ebensoviel eingemachte Austern, Süßbuttersauce Nr. 250 von 60 Gr. süßer Butter, 30 Gr. Mehl.

Die lebenden Austern werden zum Kochen gebracht, das Schwarze entfernt und samt ihrem Saft halbiert oder in Viertel geschnitten in der fertigen Sauce aufgekocht. Eingemachte Austern werden einfach aufgekocht. Vor dem Anrichten rührt man, wie in jede weiße Sauce, ein Stückchen süße Butter; dieser Sauce darf Citronensaft und Cayennepfeffer nicht fehlen.

277. Maître d'hôtel lié. Für 6 Personen. 100 Gr. süße Butter, 10 Gr. Mehl, Saft von 1/2 Citrone, 1 Eßlöffel voll ge-

*) Siehe Anmerkung Seite 86.

hackte Petersilie, Pfeffer und Salz, 2 Deciliter Fleischbrühe,*) Braise oder Sud. — Butter, Mehl und Gewürz werden miteinander vermengt, in der Flüssigkeit aufgekocht und sogleich verwendet.

278. Warmer Maître d'hôtel. Maître d'hôtel chaud. Für 6 Personen. 100 Gr. süße Butter, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz wird mit einem halben Glas Fleischbrühe*) oder Sud aufgekocht und über betreffendes Fleisch, Fisch oder Gemüse angerichtet oder dazu serviert.

279. Feine Hollandaise. Hollandaise. Für 6 Personen. 100 Gr. süße Butter, 10 Eigelb, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, einige Eßlöffel voll Fleischbrühe oder von beliebigem Sud.

In der flüssiggemachten und wieder erkalteten Butter werden die Eigelb verklopft, in ein Pfännlein oder in ein emailliertes Milchtöpfchen gethan, welches man in kochend heißes Wasser hält und darin rührt bis die Masse dick ist; sobald sie mit der Fleischbrühe samt Citronensaft zur gehörigen Flüssigkeit zur Sauce angerührt ist fügt man das Gewürz bei. Das heiße Wasser darf nicht mehr auf dem Feuer sein, wenn man die Sauce darin kocht, auch müssen die Eier zum Gebrauch durchwärmt sein, indem man sie 1/4 Stunde, ehe man sie aufschlägt, in warmes Wasser legt.

280. Gewöhnliche Hollandaise. Demie Hollandaise. Liaison von 1—2 Eigelb Nr. 3, Süßbuttersauce Nr. 250 oder 251.

Man bereite eine Süßbuttersauce und rühre sie in die Eigelbliaison.

281. Weiße Rahmsauce. Sauce à la crême. Für 6 Personen. 1 Liter frischer Rahm, 15 Gr. Mehl mit 1 Deciliter Wasser angerührt, Salz.

Der Rahm wird kochend gemacht, das Mehlteiglein durch das Sieb eingerührt, unter fortgesetztem Rühren nochmals zum Sieden gebracht. Alsdann koche man die Sauce zur gehörigen Dicke ein, etwa auf das halbe Quantum. Diese Sauce wird wie Süßbuttersauce angewendet, zu Mollefischpastete 2c.

Billigere Art. 1/2 Liter Rahm, 1/2 Liter Fleischbrühe, 30 Gr. Mehl.

282. Rahmsauce mit Eigelb. Sauce à la crême liée. Für 6 Personen. 1 Liter Rahm wird zur Hälfte eingekocht, langsam in Eigelbliaison von 5 bis 6 Eigelb eingerührt, nochmals in die

*) Siehe Anmerkung Seite 86.

Pfanne zurückgeschüttet, mit der Liaison unter beständigem Rühren nur noch bis an das Kochen gebracht (wie eine Crême) und über Blumkohl, Spargeln, Fisch 2c. gegossen, oder in einer Saucière angerichtet besonders zu den betreffenden Speisen serviert.

283. Rahmsauce zum Auflegen. Sauce veloutée wird angewendet zu warmem Fleisch oder Fisch, welche gebraten oder gebacken sind.

Einer dickflüssigen Süßbuttersauce Nr. 250 oder einer Rahmsauce voriger Nummer füge man Geflügel- oder Bratenjus und ein Stück Glace bei, koche die Sauce dick ein, verbinde sie mit einigen Eigelb, würze sie mit Citronensaft, Pfeffer und etwa noch fehlendem Salz, bringe sie samt der Liaison, unter beständigem Rühren noch einmal wie eine Crême bis an das Kochen und streiche sie sodann über gebackene Fisch- oder Fleischstücke.

284. Sauce à la Normande. Für 6 Personen. 30 Gr. süße Butter, 30 Gr. Mehl, 2—3 eingemachte Trüffeln, 1—2 Löffel Champignons, Citronensaft, einige Löffel voll Rahm, kräftige Fleischbrühe oder weiße entfettete Braise.

Man röste das Mehl in der Butter bis es anfangen will sich gelb zu färben, rühre dann nach und nach den Rahm hinein und die Braise nebst dem Jus der Champignons; wenn die Sauce kocht wird sie passiert, die Champignons und die in Scheiben geschnittenen Trüffeln darin aufgekocht; vor dem Anrichten rühre man sie in Liaison Nr. 3 von 1—2 Eigelb; sie darf nun nicht mehr kochen, sondern wird gleich serviert oder au bain-marie Nr. 61 warm gestellt.

285. Krebssauce. Sauce écrevisses. Für 6 Personen. 50 Gr. Krebsbutter Nr. 299, passierte Süßbuttersauce Nr. 250 od. 251.

Die Krebsbutter wird in die kochende Sauce gerührt und aufgekocht. Die Krebssauce soll sich durch schöne rote Farbe auszeichnen und gut mit Citronensaft gesäuert und gehörig gebunden sein. Sie dient zu Ragoutpastete, Sol 2c.

286. Tomates- oder Liebesäpfelsauce. Sauce tomate. Für 6 Personen. Zu 6 Eßlöffeln voll eingemachten Tomates 30 Gr. Mehl, 30 bis 60 Gr. süße Butter, Pfeffer und Salz.

Die Butter wird mit dem Mehl auf dem Feuer so lange verrührt bis die erstere ganz flüssig ist, dann thue man die Tomates hinein und lasse es zusammen aufkochen. Ist die Sauce zu dickflüssig, so verdünne man sie mit Fleischbrühe oder Braise und lasse sie noch einmal aufkochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

286 a. Tomaten auf neapolitanische Art. Tomates à la napolitaine. Wünscht man von frischen Tomates eine Sauce zu bereiten, so zerdrücke man etwa 1/2 Kilogr. ein wenig mit der Hand, dämpfe sie zugedeckt weich und treibe sie durch. Nun wird 1 Löffel ausgelassene Butter oder Fett heiß gemacht, das Tomatenmark hineingegeben nebst einer kleinen, feingeschnittenenen Zwiebel, nach Belieben einem kleinen Stückchen Zucker, Pfeffer und Salz, 1 Stunde gekocht. Vor dem Anrichten wird ein Mehlteiglein Nr. 100 hineingerührt und die Sauce noch gut aufgekocht.

4. Abteilung.

Kalte Saucen.

287. Vinaigrette. Für 6 Personen. 2 Deciliter Öl, 1 Deciliter Essig, 2 Löffel feingeschnittener Schnittlauch oder Petersilie, 1—2 Löffel voll feingeschnittene Zwiebeln, 1—2 Löffel voll Kapern, Pfeffer und Salz.

Man zerklopfe alles zusammen mit der Gabel und serviere Vinaigrette zu kaltem oder warmem Fisch oder Braten. — Hat man sehr starken Essig, so thue man etwas Fleischbrühe oder Wasser darunter.

288. Eiersauce. Sauce ravigote. Für 6 Personen. 3 hart gekochte Eier, 1 Deciliter Öl, 1/2 Deciliter starker Essig, 1 Löffel voll feingeschnittener Schnittlauch oder gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz, nach Belieben, 1—2 Löffel gehackte Kapern und Champignons.

Das Weiße der Eier wird fein gehackt, das Gelbe zerdrückt, nebst Pfeffer und Salz abwechselnd langsam mit Öl und Essig angerührt, dann die übrigen Ingredienzien darunter gemischt. Sie wird wie obige angewendet, sowie auch als Beilage zu Ochsenfleisch gegeben.

289. Kalte Ölsauce. Sauce ravigote aux citrons. Für 6 Personen. Die innern Saftteile von 3 Citronen, Pfeffer, Salz, 1 Löffel voll feingehackte Petersilie, 1 Löffel voll gehackten Estragon, 4 bis 5 Löffel voll Öl, 1 Löffel voll Essig.

Von frischen, nicht zu reifen Citronen wird die gelbe Schale abgerieben oder abgeschält, alsdann die weiße sorgfältig abgezogen, daß das Gewebe unbeschädigt bleibt. Das ganze Innere schneide man mit einem sehr scharfen Messer in gleichmäßige dünne Rädchen, lege sie in eine Schüssel mit grobgestoßenem Pfeffer, Salz und den Kräutern bestreut, gieße Öl darüber, mische es sorgfältig unter-

einander und richte die Sauce über gebratene Fische oder Fleischtranchen an oder serviere sie zu solchen.

290. Mayonnaise. Sauce mayonnaise. Für 6 Personen. 4 rohe Eigelb, 2 Deciliter Öl, am besten feines Olivenöl, 1 Deciliter Essig, Pfeffer und Salz. Die Sauce soll an einem kühlen Ort (im Sommer im Keller) zubereitet werden. Man verrühre die Eigelb mit Salz und einer tüchtigen Prise Pfeffer in einer Schüssel, Öl und Essig fülle man in enghalsige Fläschchen, lasse unter unaufhörlichem, schnellem und starkem Rühren Öl tropfenweise hineinfließen, träufle einige Tropfen Essig dazu und fahre fort abwechslungsweise Öl und Essig hineinzurühren bis man genug sehr dickflüssige Sauce hat (je dicker desto besser). Da Mayonnaise leicht gerinnt, darf man ja nicht schnell mit Zugießen der Flüssigkeiten verfahren. Um geronnene Mayonnaise wieder zurecht zu bringen, nehme man ein anderes Eigelb in eine trockene Schüssel, zerklopfe es mit Pfeffer und Salz, rühre die geronnene Masse langsam hinein, wie frisches Öl und Essig. Liebt man die Mayonnaise nicht sauer, kann man auch weniger Essig nehmen als vorgeschrieben ist, oder statt Essig Citronensaft. Auch kann man von hartgekochtem Eigelb Mayonnaise zubereiten, sie ist aber nicht so fein. Von Öl, Essig, Pfeffer und Salz (ohne Eigelb) kann man auch Mayonnaise bereiten, indem man diese Ingredienzien mit der Gabel tüchtig untereinander rührt.

291. Mayonnaise von Heringsmilchnern. Sauce mayonnaise aux laitances de harengs. Für 6 Personen. Man schneide die Milchner von 2—3 Heringen ziemlich fein (nicht der Länge nach), verrühre sie tüchtig nebst Cayennepfeffer und behandle sie sonst wie obige, indem man langsam Öl und Essig zugießt; man kann auch einige Löffel voll Kapern beifügen.

Diese Mayonnaise wird zu gereinigten Heringen, als Beilage zu Ochsenfleisch, zu hartgekochten Eiern oder bei Zubereitung des Heringsalates verwendet.

292. Tartare (Mayonnaise mit Senf). Sauce tartare. Wird wie Mayonnaise Nr. 290 bereitet, nur wird 1 Kaffeelöffel voll Tafelsenf und gehackte Petersilie beigefügt.

293. Heringssauce. Sauce hareng à l'allemande. Man bereite von dem Milchner eines großen Herings eine dünnflüssige Mayonnaise Nr. 291, hacke den gereinigten, entgräteten, über Nacht in Milch eingelegten Hering nebst dem Gelben von 3 hartgekochten Eiern, 2 geschälten sauern Äpfeln, einer kleinen geschälten Zwiebel, einigen Schalotten und einigen Kapern sehr fein, treibe es, wenn es sehr gut werden soll, durch ein Haar- oder Messingsieb, vermenge

das Durchgetriebene nebst ziemlich viel Pfeffer mit der Mayonnaise zu einer dünnflüssigen Sauce und serviere sie zu Fisch, Kalbskopf, Ochsenmaul, Zunge 2c.

294. Senfsauce zu Wildbret. Sauce moutarde pour le gibier. Eine starke Handvoll Chapelure Nr. 14, 3 Löffel voll feingehackte Schalotten, 1 Löffel voll gehackte Petersilie, eine Messerspitze gehackte Citronenschale, einige gestoßene Wachholderbeeren werden mit 1 Löffel voll Senf, Öl und Essig, Pfeffer und Salz zu einer kalten Sauce angerührt und zu kaltem Wildbret serviert.

5. Abteilung.

Verschiedene Butterarten.

295. Schwarzverbrannte Buttersauce. Beurre noir. Für 6 Personen. 100 Gr. süße Butter, 2 Löffel voll Essig, Pfeffer und Salz. Die Butter wird in einer niederen Eisenpfanne schwarz verbrannt, sollte sie brennen, so muß schnell ein Deckel darauf gedeckt werden. Man thue Essig, Pfeffer und Salz in eine gut durchwärmte Saucière, gieße die heiße Butter darüber und serviere es sogleich. Oder man träufle über angerichtete Hirne oder Fisch 2c. ein wenig Essig, streue Pfeffer und Salz darauf und gieße die schwarzverbrannte Butter darüber.

296. Schwarzbuttersauce, andere Art. 100 Gr. süße Butter, 4—6 in Scheiben geschnittene Schalotten, ein Sträußchen Petersilie, 1½ Deciliter Wein, ebensoviel dunklen Bratenjus, 2 Eßlöffel voll Essig, Saft einer Citrone, Pfeffer, Salz.

100 Gr. süße Butter lasse man in der Pfanne heiß und schwarz werden, rühre schnell Petersilie und Schalotten hinein, gieße alsobald die vorgeschriebenen Flüssigkeiten bei, Pfefferkörner und das nötige Salz, koche die Sauce 10 Minuten, passiere sie über angerichtete Fische, Hirn 2c. oder serviere sie in einer gut durchwärmten Saucière dazu.

296a. Süße Butter mit Senf, Petersilie oder Meerrettig. 100 Gr. süße Butter wird zerlassen, geklärt und in einem guterwärmten Saucier zu Tisch gegeben. Dann werden, je nach Liebhaberei, gehackte Petersilie und Senf oder frischgeriebener Meerrettig besonders dazu serviert. Jedermann kann sich dann die Sauce nach seinem Geschmack selbst anrühren. Die Teller müssen gut durchwärmt sein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

297. Maître d'hôtel. 60 Gr. süße Butter, der Saft von einer halben Citrone, 2—3 Löffel voll gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz. Man zerdrücke und vermenge alles zusammen mit einem starken Löffel und verwende es sogleich zu Beefsteaks, zu panierten Kotelettes, zu Fischen, Hammelsnieren ꝛc. Sie läßt sich 3—4 Tage aufbewahren.

298. Sardellenbutter. Beurre d'anchois. 125 Gr. Anchois (gesalzene Sardellen), 125 Gr. süße Butter, Pfeffer. Man wasche die Anchois sorgfältig, lege sie dann auf ein Tuch und trockne sie; dann teile man sie vom Kopfteil an der Länge nach, entferne die Gräte, schneide die Fischlein in Stücke und treibe sie mit einem starken Löffel durch das Haar- oder Metallsieb. Die Butter wird ebenfalls durchs Sieb getrieben, und nebst Pfeffer mit den Anchois vermengt. Kann wie Maître d'hôtel zu Beefsteaks oder Fisch angewendet werden; ferner gebraucht man sie zu Sardellensauce, Sardellenschnitten, auch als Beilage zu gesottenem Ochsenfleisch.

299. Krebsbutter. Beurre d'écrevisses. Nachdem die Krebse im Sud Nr. 49 gekocht worden sind, werden Schalen, Scheeren, Fühlhörner, Eier, alles Rote und Harte in einem messingenen oder steinernen Mörser fein gestoßen. Das gestoßene wird in süßer Butter (auf 60 Krebse 125 Gr. Butter) auf schwachem Feuer geröstet (rot, nicht braun), indem man so wenig als möglich darin rührt. Wenn die Butter die Krebsröte angenommen hat und schäumt, wird ein Liter Fleischbrühe oder ebenso viel Wasser zugegossen, eine Viertelstunde gekocht, in eine Schüssel passiert und kalt gestellt, den andern Tag die rote Scheibe (Krebsbutter) abgenommen.

Soll sie gleich verwendet werden, so nehme man die noch flüssige Röte (Krebsbutter) oben ab. Ist sie mit Fleischbrühe gekocht worden, so benütze man solche zu Suppe oder Sauce, Wasser wird nicht benützt.

Fünfter Abschnitt.

Ragouts.

Ingredienzien (Zuthaten) zu den Ragouts.

300. Kalbsmilchner. Ris de veau. Die Kalbsmilchner werden bis zum Gebrauch in laues Wasser gelegt, dem man einige Löffel Essig beigegeben hat. Dann werden die Röhren abgeschnitten,