

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Grundzüge der Haushaltungslehre**

**Kühn, Elise**

**Leipzig, 1912**

III. Saucen (Beigüsse).

**urn:nbn:de:bsz:31-58632**

### III. Saucen (Beigüsse).

Die Grundlage zu fast allen Saucen bildet die weiße oder braune Mehlschwitze. Sie dient allein verwendet auch dazu, die Speisen wohlschmeckender zu machen und zu binden, mit einer Flüssigkeit glatt gerührt, bildet sie mit Zusätzen wie Senf, Zwiebel etc. die verschiedensten Saucen.

#### 21. Weiße Grundsauc zu Blumenkohl-, Zwiebel-, Meerrettich-, Petersilienauce etc.

Zutaten: 30 g gutes Fett oder Butter, 40 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  l klare Fleisch- oder Gemüsebrühe.

Das Mehl wird in Fett oder Butter unter stetem Rühren gedämpft bis es kraus, aber nicht gelb ist, dann mit der gewünschten Flüssigkeit abgelöscht und mit den nötigen Gewürzen  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Std. langsam gekocht. Durch Verwendung von Blumenkohl-, Spargelbrühe etc. entstehen die zu diesen Gemüsen verwendeten Beigüsse, durch Zusatz von Meerrettich, Zwiebel, Petersilie, Sardellen etc. die Saucen mit diesen Namen. Nach Belieben können einige dieser Saucen beim Anrichten mit Eigelb abgerührt werden.

#### 22. Braune Grundsauc.

Zutaten von Fett und Mehl wie oben,  $\frac{1}{4}$  l Bratenjauc,  $\frac{1}{4}$  l Wasser oder Fleischbrühe, 1 Zwiebel, Gewürze.

Diese findet zu allen dunklen Speisen und Saucen Verwendung. Das Mehl wird nach Belieben mit Zugabe von Zwiebel, wie vorstehend angegeben, braun geröstet. Zum Glattrühren verwendet man kräftige Fleischbrühe, Bratenjauc, oder Wasser mit einem Zusatz von Fleischextrakt. Man gibt noch die gewünschten Gewürze (Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt, Essig) hinzu und läßt die Sauce die erforderliche Zeit kochen. Diese Sauce verwendet man zu braunem Kartoffelgemüse, Haschee etc.

### IV. Gemüse und Kartoffelspeisen.

Bei der Zubereitung der ersteren unterscheidet man solche, welche ihres strengen Geschmacks wegen abgebrüht und solche, welche gedämpft werden. Das Abbrühen hat im offenen Topf mit reichlich kochendem Wasser und Salz zu geschehen, bei grünem Gemüse unter Zugabe von etwas Natron, um die Farbe zu erhalten. Das Gemüse darf nicht länger als nötig darin gelassen werden, nötigenfalls ist das Wasser einmal zu erneuern. Das Kochwasser von Blumen-, Rosenkohl, Kohlrabi etc. verwendet man zum Beiguß oder zu einer Suppe. Junge Gemüse wie Erbsen, Karotten, Bohnen, auch fein geschnittenes Weiß- und Rotkraut (=kohl) werden nicht abgekocht, sondern in Fett gedünstet und wenig Wasser oder Fleischbrühe zugegeben. Es muß stets soviel Brühe daran sein, daß man sie beim Schräghalten des Topfes sehen kann, um das Anbrennen zu verhüten. Zum Nachfüllen soll nur kochendes Wasser verwendet werden. Gemüse muß stets vor dem Feinschneiden gewaschen werden.