

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Süße Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

werden und wenn es fertig ist, kann man beliebige süße Sauce dazu geben.

Süße Saucen.

405. Schotto.

Thue 8 Eiergelb, 2 Loth gestoßenen Zucker, 1 Schoppen guten Wein, ein wenig Citronenschale in ein Casserol, verrühre es recht schaumig, nimm es auf's Feuer, struble darin, bis es dick ist; es darf aber nicht kochen.

406. Citronen = Sauce.

3 Eiergelb werden in ein Casserol gethan, einen halben Schoppen Milch, 2 Loth gestößener Zucker und eine Citronenschale daran gerührt; nimm dieß auf's Feuer, laß es dick werden, aber ja nicht kochen.

407. Hegen = Sauce.

Röste einen halben Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit 1 Schoppen Wein ab, thue 2 Eßlöffelvoll Hegenmark, Zucker, Citronenschale dazu und laß es kochen. Mann kann auch frische Hegen in Wasser abkochen und durch ein Haarsieb treiben.

408. Kirschchen = Sauce.

Wasche 2 bis 3 Händevoll dürre Kirschchen, alsdann werden sie grob gestoßen, mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser gekocht, bis sie dick sind, und mit einer Bouteille Wein durch ein Haarsieb getrieben; röste 1 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, die durchgetriebenen Kirschchen thue dazu, nebst Zucker, Citronenschale, Zimmt, Nelken,

laß die Sauce kochen und richte sie an. Es können auch 1 Pfund schwarze und 1 Pfund säuere frische Kirschen dazu genommen werden.

409. Citronen = Sauce anderer Art.

Röste einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter schön gelb, gieße 1 Schoppen Wasser, 1 Schoppen Wein daran, nebst dem Abgeriebenen und dem Saft einer Citrone, Zucker bis es süß genug ist, laß es kochen, rühre alsdann 8 Eiergelb daran und laß sie unter beständigem Rühren heiß werden, aber ja nicht kochen.

410. Mandel = Sauce.

4 Loth geschälte und gestoßene Mandeln werden in ein Casserol gethan nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, rühre dies mit ein wenig Milch glatt, thue 5 bis 6 Eiergelb daran, nebst Zucker, verdünne es mit Milch, setze sie auf's Feuer und lasse sie unter beständigem Rühren kochend werden. Man kann auch bittere Mandeln dazu nehmen.

411. Vanillen = Sauce.

Koche ein Stück Vanille in einem Schoppen Milch, rühre 3 bis 4 Eiergelb mit kalter Milch ab, nebst Zucker und etwas Mehl, rühre die Vanillemilch daran und lasse die Sauce unter beständigem Rühren heiß werden.

412. Sago = Sauce.

$\frac{1}{4}$ Pfund Sago wird 3 Mal aus kochendem Wasser gewaschen; schütte alsdann rothen oder weißen Wein daran, nebst Zucker, Zimmt, Citronenschale, und lasse den Sago langsam zugedeckt kochen, bis er weich ist, verdünne ihn alsdann mit Wein und gib ihn als Sauce.

413. Himbeer = Sauce.

Nimm zwei Schoppen Himbeeren und brühe den Saft durch ein Tuch, röste einen Kochlöffelvoll Mehl gelb, lösche es ab mit einem Schoppen Wein, schütte den Saft dazu, nebst Zucker, Zimmt und Citronenschale, und lasse die Sauce kochen, ist sie zu dick, verdünne sie mit etwas Wasser. Man kann auch gekochten Himbeersaft nehmen.

414. Johannisbeer = Sauce.

Wird wie die obige gemacht, nur daß 1 Schoppen Johannisbeeren genommen wird.

415. Braune Wein = Sauce.

Röste 1 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit $1\frac{1}{2}$ Schoppen Wein ab, thue Zucker und Citrone daran und lasse sie kochen.

Sauere Saucen.

416. Maître d'hotel liée.

Man thut in ein Casserol $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, einen Kochlöffelvoll Weismehl, feingebackte Petersilie, Körbelkraut, etwas Pimpinell und Estragon, etwas groben Pfeffer, zwei Anrichtlöffelvoll frisches Wasser, etwas Salz; setze die Sauce erst dann zum Feuer, wenn man anrichten will, rühre darin, bis sie kocht, thue alsdann den Saft von 2 Citronen daran; sie soll fast so dick seyn, wie eine Buttersauce, ist sie zu dick, so wird noch Wasser daran gethan.