

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

Sauere Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

413. Himbeer = Sauce.

Nimm zwei Schoppen Himbeeren und drücke 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 1½ Schoppen Wein ab, thue Zucker und Citrone daran und lasse sie kochen.

Sauere Saucen.

416. Maître d'hotel liée.

Man thut in ein Casserol ¼ 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.

417. Kräuter = Sauce.

Es wird ein Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter gedämpft, alsdann Petersilienkraut, Selleriekraut, Lauch, Sauerampfer, Thymian, Basilikum, Alles fein gewiegt und dazu gethan, wenn dies mitgedämpft hat, wird es mit Fleischbrühe und Weinessig aufgefüllt, thue etwas Pfeffer, Salz und Muskatnuß daran, lasse die Sauce dick kochen und richte sie an.

418. Butter = Sauce.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter lasse auf dem Feuer zergehen, rühre 2 Eßlöffelvoll Mehl hinein, lasse es dämpfen, doch so, daß es weiß bleibt, lösche es mit guter Bouillon und etwas Salz ab, und lasse sie kochen. Hebe das Fett wieder oben ab.

419. Oliven = Sauce.

Schäle eine Handvoll Oliven von den Steinen, doch so, daß das Geschälte in einem Stücke bleibt, rolle es wieder zusammen, wie sie vorher ausgesehen, die Steine werden weggeworfen; schütte nun 2 Gläservoll Jus und Salz daran, lasse es einige Minuten aufkochen und richte sie an.

420. Gurken = Sauce.

Schneide 3 bis 4 Gurken in runde Stückchen, salze sie ein wenig ein, und lasse sie eine Viertelstunde stehen, röste einen Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit einer fein geschnittenen Zwiebel ab, dämpfe sie mit den ausgedrückten Gurken, thue einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, $\frac{1}{2}$ Glas Essig, Pfeffer, Salz und Jus, lasse sie 1 bis 2 Stunden kochen; diese Sauce kann zu übrig gebliebenem Fleisch gegeben werden.

421. Morcheln = Sauce.

Die Morcheln werden, nachdem die Stiele abgeschnitten sind, abgewellt, wieder in kaltes Wasser gelegt und ausgedrückt; schneide sie fein, röste einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter gelb, dämpfe eine Handvoll feine Petersilie darin, schütte einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, nebst Salz und Muskatnuß, lasse sie mit den Morcheln kochen und richte sie zu einem beliebigen Ragout an.

422. Trüffel = Sauce.

2 Loth Trüffeln werden gepuzt und in einem halben Schoppen Wein gekocht, röste einen Kochlöffelvoll Mehl, dämpfe ein Paar Schalottenzwiebeln darin, thue die Trüffeln nebst dem Wein an das Mehl, schütte Fleischbrühe daran, den Saft einer Citrone, Muskatnuß, Pfeffer, Nelken und Zus, lasse sie kochen und richte sie an.

423. Sardellen = Sauce mit Kapern.

Nimm eine Handvoll Kapern, ein Paar gewaschene Sardellen, eine Zwiebel, Petersilie, Basilikum, hacke Alles recht fein, dämpfe dies in einem Stückchen Butter nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, fülle es mit Fleischbrühe und Essig auf, lasse die Sauce kochen und gib sie zu warmen Pasteten.

424. Andere Sauce zu Pasteten.

Eine Handvoll Petersilienwurzeln, eine Paar Zwiebeln und einige Weckschnitten werden in guter Fleischbrühe und einem Stückchen Butter gekocht, wasche 4 Sardellen, stoße sie mit Butter fein, lasse Alles durch ein Sieb laufen, lasse die Sauce wieder kochend werden, drücke den Saft einer Citrone dazu; beim Anrichten legire die Sauce mit 2 Eiergelb ab.

425. Kalte Saucen.

Es werden 2 Milchener Häringe gepuzt, die Milchener bei Seite gelegt und die Häringe in kleine Stücke geschnitten, siede alsdann 3 bis 4 Eier hart, nimm das Gelbe heraus, menge die Häringemilchen mit einer Handvoll klein gehackter Petersilie, eben so viel fein gehackten Kapern, etwas Pfeffer, verrühre Alles recht zart, gieße 4 Eßlöffelvoll Provencer-Öel und eben so viel Essig dazu, so, daß es eine dicke Sauce ist, rühre die klein geschnittenen Häringe darunter, richte sie an; man kann sie zu jedem kalten Braten geben.

426. Borasch = Sauce.

Eine Handvoll Borasch wird gewaschen und fein geschnitten, dann mit Essig, Öel, Salz und Pfeffer angemacht.

427. Mandel = Sauce.

Eine Handvoll geschälte Mandeln werden mit etwas Zucker, 6 hart gekochten Eidottern im Mörser fein gestoßen, alsdann in eine Saucière gethan, nebst etwas feinem Schnittlauch und Petersilie mit Essig und Öel angemacht, doch so, daß die Sauce dick bleibt.

428. Kalte Saucen zu Feldhühnern.

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit einem Trinkglas Provenceröl, 3 Eßlöffelvoll Senf, einer Messerspitze feinem Pfeffer, etwas Salz, langsam dick gerührt, dann ein Nußgroßes Stückchen Zucker auf einer Pomeranze abgerieben, dazu gethan, nebst dem Saft einer Pomeranze.

429. Grüne Remoulade.

Nimm eine Handvoll Körbelkraut, halb so viel Pimpinell und Estragon, grüne Zwiebeln und Schnittlauch, brühe dieses in kochendem Wasser ab, thue es gleich wieder in kaltes Wasser, damit es schön grün bleibt, thue groben Pfeffer und ein gutes Glasvoll Senf daran, stoße dies Alles miteinander in einem Mörser, wenn es fein ist, thue es heraus, rühre nach und nach $\frac{1}{2}$ Glasvoll Baumöl hinein, thue alsdann 2 bis 3 rohe Eidottern dazu, treibe Alles durch ein Haarsieb mit 5 bis 6 Löffelvoll Essig, es muß aber gut dick seyn, wie ein Purée; wäre es nicht grün genug, so thut man einen Spinataparad zu.

430. Sauce à la majonaise.

Einige Eiergelb werden recht stark mit einigen Tropfen Provenceröl gerührt, so, daß sie ganz dick werden, dann läßt man wieder einige Tropfen Del und Essig zufließen und so fort bis sie eine Stunde gerührt sind und die Sauce flüssig ist, aber doch auf den Ragouts stehen bleibt, über die man sie zieht, namentlich über Salmen oder sonstige Fische, die werden dann mit den Herzen von Kopfsalat und hartgekochten Eiern garnirt.

431. Ordinaire Remoulade.

Man nimmt ein Glasvoll Senf in eine Schüssel, 4 hart gekochte Eidotter verrührt man mit dem Senf, hache einen guten Theil Schalotten, Petersilie, Körbelkraut, Estragon und Pimpinell, auch etwas Kapern und Sardellen; wenn dies Alles fein ist, thue $\frac{1}{2}$ Glas Baumöl, eben so viel Estragon-Essig, Pfeffer und Salz daran, rühre es wohl untereinander und gib sie zu kaltem Geflügel oder Fischen.

432. Kalte Sauce zum Rindfleisch.

Einige hartgefottene Eiergelb werden durch ein Haarsieb gedrückt und mit etwas Senf glatt gerührt, dann werden Sardellen, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, grüne eingemachte Gurken und ein wenig Eierweiß und Rothrüben, jedes besonders rein gemacht und dazu genommen, wieder recht gerührt und mit Essig, Del, Zucker, Salz, Pfeffer und noch etwas Senf angemacht.

Braten.

433. Auerhahn gebraten.

Der Hahn wird bis an den Kopf gerupft, ausgenommen, die Brustknochen nach Innen hineingebogen, damit er eine hübsche Form erhält, gut ausgewaschen, innen mit Salz und Pfeffer ausgerieben, die Brust mit feingeschnittenem Speck stark bespickt, mit einer Speckscheibe überbunden und dressirt. Nachdem nun dies geschehen und der Kopf mit Papier umbunden ist, wird er in ein schickliches Geschirr gethan, nebst Butter, Speck, Schinken, Citronenrädchen, Zwiebeln, Gewürz, mit Salz eingerieben, mit einem Schoppen Wein und nöthiger Fleischbrühe weich gedämpft, jedoch nie zu viel auf einmal, dann läßt man ihm Farbe geben, hebt das Fett von der Sauce ab, nimmt die Speckscheibe von der Brust, läßt die Sauce durch ein Haarsieb laufen und servirt ihn; der Hahn kann auch einen Tag vorher in Essig gebeizt werden.

434. Fasan gebraten.

Der Fasan wird bis an den Kopf gerupft, und dieser