

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

V. Saucen

urn:nbn:de:bsz:31-106093

Wasser, als man Suppe haben will, weich, dann wird das Ganze durchpassiert und etwas gewiegte Petersilie hineingethan.

63. Milchsuppe.

Etwas 2 Liter Milch werden kochend gemacht und 100—125 Gramm Grieß hineingerührt, Salz, Zucker nach Geschmack und ein wenig Butter dazugegeben, 15—20 Minuten langsam kochen lassen. Auf gleiche Art wird diese Suppe mit Hafermehl, Reismehl oder Mondamin zubereitet.

64. Weinsuppe.

Zu einer Flasche Weißwein nimmt man 50 Gramm Mehl und ein Stückchen Butter. Das Mehl wird in der Butter gedämpft, der Weißwein zugefügt und einige Minuten gekocht, dann 2 Eier mit 50 Gramm Zucker schaumig geschlagen, die Suppe vorsichtig dazu gerührt, damit die Eier nicht gerinnen, passiert das Ganze durch ein Sieb und serviert sie gleich.

V. Saucen.

Den Saucen soll man die größte Aufmerksamkeit zuwenden, denn diese tragen viel zum Wohlgeschmack der verschiedenen Speisen bei. Die hier folgenden sind für 8—10 Personen berechnet.

65. Buttersauce.

Man läßt Butter in einer Kasserolle heiß werden und dämpft so viel Mehl darin, wie die Butter annimmt. Giebt nun unter fleißigem Rühren helle Bouillon, Fleischbrühe oder, falls die Sauce zu Gemüse bestimmt ist, Wasser, in welchem dasselbe gekocht worden, hinzu, läßt sie 5—10 Minuten mit dem nötigen Gewürz langsam kochen.

66. Holländische Sauce zu Fischen.

6 Eidotter rührt man mit 1 Löffel Mehl und 40 Gramm Butter, eine Prise Salz und Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Liter Fischwasser oder Bouillon und 1—2 Löffel Essig, alles wird mit einem Schneebesen über dem Feuer glatt geschlagen, bis kurz vor dem Aufkochen, dann fügt man noch 80—90 Gramm Butter hinzu, schlägt die Sauce nochmals tüchtig durcheinander und giebt sie gleich zu Tisch.

67. Holländische Sauce auf andere Art.

2 Eßlöffel voll Mehl werden mit etwas kaltem Wasser klar gerührt, dann thut man 4—5 Eigelb, den Saft einer halben Citrone, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Essig, Salz und ein klein wenig Muskat daran, rührt die Sauce mit der nötigen Bouillon oder dem Fischwasser etwa $\frac{1}{2}$ Liter klar, giebt noch 90—100 Gramm Butter dazu, schlägt die Sauce bei leichtem Feuer, bis sie eben aufkocht, nimmt sie dann schnell vom Feuer, schlägt sie noch einige Minuten und giebt sie gleich zu Tisch. Die Sauce muß dicklich sein.

68. Holländische Sauce anderer Art.

85—100 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, dämpft 2—3 Löffel Mehl darin und giebt unter beständigem Rühren nach und nach Bouillon oder, wenn man die Sauce zu Fisch haben will, etwas von dem Fischwasser dazu, läßt sie langsam an der Seite 5—10 Minuten kochen, würzt sie mit etwas Citronensaft und dem nötigen Salz, passiert die Sauce durch ein Haarsieb und rührt sie mit 2 Eigelb und ein wenig süßem Rahm ab.

69. Kapernsauce.

Man bereitet eine Holländische Sauce gleich vorhergehender, passiert sie durch ein feines Sieb und giebt Kapern je nach Belieben hinein, das nötige Salz, ein wenig Paprika und rührt die Sauce mit Eigelb und süßem Rahm ab.

70. Meerrettigsauce.

1 Stange Meerrettig wird gut gewaschen, abgeschält und gerieben, ein wenig Milch dazu gethan, damit der Meerrettig schön weiß bleibt; dann bereitet man eine dünne Butterauce, giebt den Meerrettig, sowie das nötige Salz, ein wenig Zucker dazu und läßt die Sauce 5—10 Minuten langsam kochen, serviert sie zu gekochtem Rindfleisch.

71. Kalte Meerrettigsauce.

1 Stange Meerrettig wird geschält und gerieben, mit einem Löffel feingestoßenen Zucker und etwas Weinessig verrührt und zu gekochtem Fisch gegeben, namentlich zu Karpfen.

72. Senfsauce.

2 Löffel Mehl (100 Gramm) werden mit 65 Gramm Butter und 1 Kaffeelöffel feinem Zucker in einer Kasserolle bräunlich geröstet, mit Bouillon zu einer glatten Sauce verrührt, Senf nach Geschmack dazu, das nötige Salz und ein wenig Pfeffer, dieses 5—10 Minuten langsam kochen lassen, dann durchpassiert; sollte die Sauce zu dick sein, etwas Bouillon daran geben.

73. Süße Senfsauce.

6 Eßlöffel Senf rührt man mit einem Glas Wein an, 180—200 Gramm feinen Zucker dazu, so viel heißes Wasser, als zur Verdünnung nötig und läßt die Sauce aufkochen.

74. Zwiebelsauce.

65 Gramm Butter werden mit 1 Eßlöffel Zucker gelb geröstet, eine feingehackte Zwiebel mit gedämpft und etwa 2 Kochlöffel voll Mehl dazu gethan, doch darf alles nicht zu braun werden, mit Bouillon aufgefüllt, etwas Weißwein oder Zitronensaft daran. Die Sauce muß gut und langsam kochen, so daß die Zwiebeln ganz verkochen, das nötige Salz, ein wenig Pfeffer und durchpassieren.

75. Weiße Zwiebelsauce.

Man dämpft einige geschnittene Zwiebeln in Butter weich, einen Löffel Mehl und die nötige Bouillon dazu, läßt die Sauce langsam gut kochen, passiert sie durch ein Haarsieb und giebt etwas süßen Rahm, Salz und ein wenig Paprika dazu.

76. Weiße Sardellensauce.

65 Gramm Butter werden mit ein wenig feingeschnittener Zwiebel und 2 Löffel Mehl in einer Kasserolle gedämpft, mit Bouillon aufgefüllt, glatt gerührt und langsam mit etwas Zitronensaft und 8—10 feingewiegten Sardellen 10—15 Minuten kochen lassen, dann die Sauce durchpassiert und mit Eigelb und süßem Rahm abgerührt, nach Belieben etwas Bratensauce zufügen.

77. Braune Sardellensauce.

100 Gramm Mehl werden in 90—100 Gramm Butter und etwas feingeschnittener Zwiebel in einer Kasserolle braun geröstet, $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen gepuht und fein gewiegt mit Wasser aufgestellt und ausgekocht, dann mit dem Mehl zu einer glatten Sauce gerührt, füllt Bouillon auf, etwas Salz und Pfeffer dazu, läßt sie noch 5 Minuten kochen und passiert sie durch ein Sieb.

78. Tomatensauce.

5—6 schöne Tomaten werden durchpassiert, dann läßt man in einer Kasserolle 65 Gramm Butter heiß werden, dämpft 1 Löffel Mehl darin, giebt die Tomatensauce und die nötige Bouillon dazu, würzt die Sauce mit Salz und ein wenig Pfeffer und läßt sie 10 Minuten langsam an der Seite kochen; die Sauce muß eine schöne Rosafarbe haben; sollte sie zu sauer sein, etwas feinen Zucker daran und durchpassieren.

79. Tomatensauce anderer Art.

Man dämpft 8—10 in die Hälfte geschnittene und von dem Samen und wässerigen Teil befreite Tomaten in etwa

65 Gramm Butter mit $\frac{1}{4}$ Pfund würflich geschnittenem rohen Schinken und Kalbfleisch, einer feingeschnittenen Zwiebel weich, bis das Fleisch etwas braun angeschlagen hat, rührt 2 Löffel Mehl daran und füllt so viel Bouillon, als man Sauce braucht, dazu, läßt das Ganze noch 30—40 Minuten langsam kochen, fügt das nötige Gewürz zu und passiert die Sauce durch ein Haarsieb.

80. Tomatensauce anderer Art.

Ubrige Bratensauce wird mit Mehl etwas verdickt, einige durchpassierte Tomaten mit dem nötigen Salz dazu gethan. Alles aufkochen lassen und nochmals durchpassieren.

81. Petersilienauce.

Einige feingeschnittene Zwiebeln werden in 80 Gramm Butter gelblich geröstet, feingewiegte Petersilie, 2 Kochlöffel Mehl mitgedämpft. Die Sauce mit Bouillon glatt rühren, etwas Milch oder Rahm zufügen, Salz, ein wenig Pfeffer. Das Ganze einige Minuten langsam zu einer gebundenen Sauce kochen lassen.

82. Sauerampfersauce.

Sauerampfer wird entstielt, gewaschen und fein gewiegt, in 70 Gramm Butter mit 2 Löffel Mehl gedämpft und mit der nötigen Bouillon zu einer glatten Sauce gerührt. Einige Minuten kochen lassen und mit 2 Eigelb und saurem Rahm abrühren.

83. Rahmsauce.

80 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, reibt ein wenig Zwiebel daran und dämpft diese gelblich, hierzu 2—3 Löffel Mehl geben, mit Bouillon glatt rühren und mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm auffüllen. Das Ganze auf dem Feuer schlagen bis zum Kochen; einige Minuten langsam kochen lassen, etwas Salz und Paprika nach Geschmack und die Sauce mit 2—3 Eigelb abrühren.

84. Feine weiße Ragoutsauc.

100 Gramm Butter werden mit etwa 125 Gramm Mehl in einer Kasserolle gedämpft, mit guter Geflügelbouillon unter beständigem Rühren aufgefüllt und glatt gerührt, langsam an der Seite 10 Minuten kochen lassen, 1 Glas Weißwein, das nötige Salz und ein wenig Paprika dazu. Es muß eine dickliche Sauce sein, diese mit einigen Eigelb legieren, dann kommen kleine Fleischklößchen, Champignons und Trüffel, auch etwas von der Champignon- und Trüffelessenz dazu, würzt sie noch mit ein wenig Zitronensaft und giebt diese Sauce über in 4 Teile schön tranchierte Hähnchen oder Pouarden.

85. Feine braune Ragoutsauc.

$\frac{1}{4}$ Pfund roher Schinken und $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch werden in Stücken geschnitten, mit Butter oder Bratenfett und einigen Zwiebeln in einer Kasserolle angebraten, bis das Fleisch unten braun angebrät hat. Dazu rührt man 2—3 Löffel Mehl und giebt nun soviel Bouillon zu, als man Sauce nötig hat; je kräftiger diese Sauce wird, um so feiner ist sie. Etwas Paprika aber vorläufig kein Salz daran, da sie leicht scharf wird, läßt sie 2 Stunden langsam kochen, passiert sie durch ein feines Sieb und giebt 1 Glas Madeira, Champignons und Trüffel, auch etwas von deren Essenz daran. Man verwendet diese Sauce zu verschiedenen Ragouts. Bei Salmi von Geflügel wird noch die Bratenjus dazu gegeben, das Geflügel halb gar gebraten, tranchiert und in der Sauce fertig gedämpft.

86. Pikante braune Sauce.

Hierzu läßt man 80 Gramm Butter oder Bratenfett in einer Kasserolle heiß werden, 1 feingeschnittene Zwiebel mit 1 Eßlöffel Zucker darin gelblich rösten, dann 2—3 Kochlöffel Mehl dazu rühren, wenn das Mehl bräunt, mit Bouillon auffüllen, Salz und Pfeffer daran, die Sauce gut glatt rühren und 20 Minuten kochen lassen. Die Sauce wird durchpassiert,

2—3 gehackte Essiggürkchen, einige Kapern und ein paar feingewiegte Sardellen dazu gegeben, desgleichen ein wenig Citronensaft oder Wein.

87. Bechamelsauce.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch, $\frac{1}{8}$ Pfd. rohen mageren Schinken in Würfel geschnitten, mit 2—3 geschnittenen Zwiebeln und 65 Gramm Butter in einer Kasserolle gedämpft, gut gerührt, nicht anbraten lassen, dazu 1—2 Löffel Mehl dämpfen, mit heller Bouillon glatt rühren, $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm dazu geben und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Etwas Paprika und Salz nach Geschmack. Die Sauce durch ein feines Sieb passiert.

88. Bearnaise-Sauce.

In eine kleine Kasserolle, welche in kochendes Wasser gestellt wird, giebt man 4 Eigelb, ein Stückchen Butter und rührt dies fleißig, bis die Eier anfangen sich zu verdicken, dann nach und nach immer etwas Butter dazu, bis etwa 125 Gramm eingegrührt sind und die Sauce ein recht zartes Aussehen hat, die Eier dürfen nicht gerinnen, giebt dann noch 4—5 Eßlöffel Bouillon dazu, würzt die Sauce mit etwas Citronensaft, Salz und Pfeffer und giebt sie zu Beefsteaks; dieselbe muß gleich serviert werden.

89. Englische Brotsauce.

Geriebenes Weißbrot wird in heißer Milch oder Rahm mit 1—2 feingeschnittenen Zwiebeln, Salz und weißem Pfeffer gekocht, bis es zart ist und sich verrühren läßt. Man serviert die Sauce zu Geflügel.

90. Englische Pfeffermünzsauce.

Pfeffermünzblätter werden entstielt, gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und fein gewiegt. Auf 1 Löffel gewiegtes Pfeffermünzkraut 1 Löffel feinen Zucker und 6—8 Eßlöffel verdünnten Weinessig, daß es angenehm schmeckt. Giebt diese Sauce zu Lamnbraten.

Kalte Saucen.

91. Mayonnaise.

Mayonnaise bereitet man am besten in einer glacierten, nicht zu breiten Schüssel auf Eis oder an einem kühlen Ort. 3—4 Eigelb werden mit ein wenig Salz verrührt, thut dann tropfenweise unter beständigem Rühren etwa $\frac{1}{2}$ Liter gutes Salatöl, besser Olivenöl dazu, ebenso auch etwas Essig. Die Mayonnaise darf nicht gerinnen und muß recht zart und cremeartig aussehen.

92. Grüne Kräuter Sauce.

Salatkräuter, wie Pimpernelle, Borrasch, Estragon, werden fein gewiegt, etwas Schnittlauch fein geschnitten, ebenso eine kleine Zwiebel, alles mit etwas Essig, Salz und Pfeffer, 2 Löffel Senf und saurem Rahm gut vermischt, dann kommen einige Löffel gute Mayonnaise und zwei hart gekochte, nicht zu fein gewiegte Eier dazu, gut verrührt und zu gekochtem Ochsenfleisch gegeben.

93. Remouladen Sauce.

Zu 3—4 Löffel Mayonnaise giebt man einige feingewiegte Sardellen, reichlich einen Eßlöffel voll Senf, eine kleine feingeschnittene Zwiebel, etwa 1 Theelöffel voll gehackte Kapern, Salz und Pfeffer, nach Geschmack noch ein wenig Essig und Zucker dazu und rührt dies alles möglichst im Kalten zu einer dicklichen Sauce. Man serviert die Sauce zu Fisch oder kaltem Fleisch.

94. Cumberlandsauce.

1 Glas Johannisbeergelee wird mit 2 Eßlöffeln Rotwein gut verrührt, dazu 2 Theelöffel trockenen englischen Senf, Paprika, etwas Melkenpfeffer und ein wenig gehackte Orangen- oder Zitronenschale. Diese Sauce wird hauptsächlich zu Wildschweinsbraten oder anderm kalten Wildbraten gegeben.

95. Kalte Senf sauce.

Man koche drei Eier hart, stoße das Gelbe in einer Schüssel mit gewiegter Petersilie und etwas Zwiebel fein, gebe 3 Eßlöffel

voll gutes Salatöl, 3 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel Zucker, den Saft und das Mark einer Citrone, ein wenig Salz dazu, verrühre alles gut und passiere die Sauce durch ein Sieb. Das Weiße der Eier wird fein gehackt und darunter gemengt. Die Sauce serviert man zu kaltem Fleisch; sie läßt sich längere Zeit aufbewahren.

VI. Fleischspeisen und Braten.

Ochsenfleisch.

96. Gefochtes Ochsenfleisch.

Hierzu eignet sich am besten ein gutes Pastetenstück oder Brustkern. Ersteres ist mageres Fleisch, letzteres mit Fett durchwachsen. Das Fleisch wird tüchtig geklopft, leicht gewaschen und in kochendem Wasser aufgesetzt, nach kurzer Zeit wird das Fleisch geschäumt, Sellerie, Lauch, 1 Zwiebel, etwas Salz dazugehan; so läßt man es langsam 3—4 Stunden kochen. Für 10 Personen rechnet man ungefähr 4—5 Pfund Fleisch. Beim Anrichten etwas Salz und gewiegte Petersilie darübergestreut und mit Petersilie schön garniert. Man giebt jede beliebige Sauce dazu.

97. Ochsenfleisch à la jardinière.

Ein schönes Pastetenstück wird gefocht, dann in egale Scheiben tranchiert, auf eine Platte gelegt und mit verschiedenen Gemüsen, wie gelbe Rübschen, Bohnen, Krautröllchen und gerösteten Kartoffeln schön garniert, eine Senfsauce (Nr. 72) dazu serviert.

98. Gepökeltes Ochsenfleisch.

Hierzu eignet sich am besten derbes, saftiges, mit Fett durchwachsenes Fleisch, wie Brustkern oder ein Stück aus der Keule. Das Fleisch wird gut von allen Seiten mit Salz, ein