Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

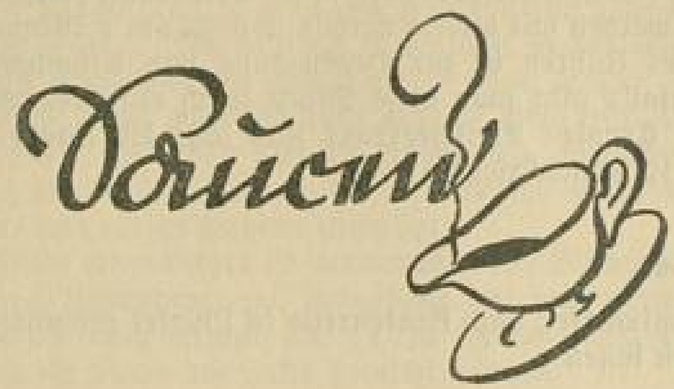
Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Saucen

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library



Pellkartoffeln mit Tunke (sprich Sauce), Klößchen und Nudeln mit Sauce, alles auf pikante Art zubereitet, ermöglichen geschickte Zusammenstellungen von Mittags- oder Abendgerichten ohne Fleisch, wenn man die Saucen nach unseren Rezepten mit Speisequark nahrhaft verbessert. Selbst die hartnäckigsten Gegner des Speisequarks haben auch nicht die Spur in Geschmack und Aussehen der Saucen entdeckt, was auf die Verwendung des Speisequarks hätte schließen lassen. Mayonnaise und Remouladensauce mit Quark bereitet sind wesentlich bekömmlicher und „liegen" lange nicht so schwer im Magen!

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Warme Saucen

19 Grundsauce

Etwas Quark wird mit Milch beliebig verdünnt. Goldbraun geschwitztes Mehl und Zwiebeln werden mit diesem verdünnten Quark 2 Minuten sämig gekocht. Fleißiges Rühren ist zur Vermeidung von Klümpchenbildung ratsam, andernfalls gibt man diese Sauce durch ein Sieb, verfeinert sie mit einigen Tropfen Fleischextrakt und läßt die Sauce an warmer Herdstelle noch ¼ Stunde ziehen.

20 Bechamelsauce

Schinken- oder Salamiwürfel, auch Bratenreste in Würfel geschnitten, in der Grundsauce ziehen lassen.

21 Specksauce

Der Grundsauce werden gebräunte Speckwürfel beigegeben.

22 Meerrettichsauce

Feingeriebenen Meerrettich mit einem ½ geriebenen Apfel zugedeckt in der Sauce ziehen lassen.

23 Braune oder weiße Zwiebelsauce

Zwiebelstückchen werden in etwas Butter gebräunt (für braune Sauce) oder geschwitzt (für weiße Sauce) der Grundsauce zugegeben.

24 Kapernsauce

Der durchpassierten Grundsauce werden einige Kapern mit dem Kapernsaft hinzugefügt und etwas ziehen gelassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

25 Quarksauce nach Art der holländ. Sauce

½ Pfund Quark wird mit etwas Milch oder Rahm verquirlt. 2 Eßlöffel Mehl werden in etwa 70 Gramm Butter hellgelb geschwitzt und mit etwas Gemüsewasser abgelöscht, 1 Idee Pfeffer und 1 Idee Salz dazugegeben. Der durchpassierte Quark wird zur Sauce in die Kasserolle gegeben, läßt einen kleinen Augenblick aufkochen und gibt das Ganze durch ein feines Sieb. In die noch warme Sauce werden 1—2 Eigelb verrührt und einige Kapern zugefügt.

Diese Quarksauce ist verwendbar für Blumenkohl, Spargel, Stangenporree, Schwarzwurzel, Rosenkohl und gedünstete Pilze. Zu den Markklößchen nach Rezept Nr. 52, zu Semmelklößchen und Kartoffelklößen kann die Sauce ebenfalls gereicht werden.

26 Sardellensauce

Zu neuen Pellkartoffeln, kalten Bratenresten, zu gedämpftem Reis, Fleischbällchen oder Quarkmarkklößchen nach Rezept Nr. 52 bereitet man folgende pikante Sardellensauce: 100 Gramm fetter Speck wird zu Würfeln geschnitten und in einer eisernen Kasserolle braun geröstet. 2 Eßlöffel Mehl, darübergestäubt, werden darin goldgelb geschwitzt. 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 Pfefferkörner, 1 Prise Salz und Pfeffer und 1 Idee Zucker werden zugefügt. Mit etwas Wasser wird abgelöscht.

½ Pfund Speisequark wird mit ¼ Liter Milch zerquirlt und schnell in die abgelöschte Sauce gegeben. Mit etwas saurem Rahm und einigen Tropfen Fleischbrühe kann man beliebig den Geschmack verfeinern.

Vorher gewaschene Sardellen werden mit der ganzen Sauce schnell durch ein feines Sieb getrieben. Bis zum Servieren stellt man die Sardellenquarksauce etwas warm.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kalte Saucen

27 Grundsauce

½ Pfund Speisequark wird durch ein Sieb gegeben und mit 3 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 Idee Zucker und einigen Tropfen Zitronensaft zubereitet. Unter fortwährendem Rühren nach einer Seite wird nach und nach tropfenweise 1 kleiner Tassenkopf Öl (bei fettfreier Zubereitung Milch) beigemengt. Diese fertige Grundsauce, die sehr schnell zubereitet ist, muß kühl aufbewahrt werden.

28 Farbige Sauce

Die kalte Grundsauce, mit etwas Tomatenmark oder Anchovispaste vermischt, findet pikante Verwendung zu allen Arten von Salaten, Bratkartoffeln, Kartoffelkrocketten usw.

29 Kräutersauce

Die kalte Grundsauce kann beliebig mit verschiedenen Kräutern wie Schnittlauch und Petersilie, einzeln oder gemischt, gewürzt werden. (Auch kann man Kräuterkäse zugeben.)

30 Feine Meerrettichsauce

Mit feingeriebenem Meerrettich und etwas saurem Rahm zur Grundsauce vermengt, bekommt man eine ausgezeichnet schmeckende kalte Meerrettichsauce als Beigabe zu passenden Rohkostgerichten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

31 Quarkmayonnaise

1 hartgekochtes Ei wird ganz durch ein Sieb gerieben, mit 2 Eigelb, 1 Teelöffel Senf, 1 Prise Paprika oder Pfeffer, etwas Selleriesalz und 1 kleine Idee Zucker vermischt. In einer Porzellan- oder Tonschüssel, mit kaltem Wasser vorher ausgespült, werden diese Zutaten mit ½ Pfund Quark nach einer Seite gut gerührt. Ist eine gute Bindung erreicht, so daß sich nichts mehr voneinander teilt, gebe man einen Tassenkopf Öl tropfenweise unter fortwährendem Rühren nach einer Seite hinzu. An Stelle der Eier können auch einige Tropfen Fleischbrühe oder Zuckerfarbe zugegeben werden.

32 Remouladensauce

2 gehäufte Eßlöffel Mehl werden in Butter goldgelb geschwitzt, etwas frische Sahne oder rohe Milch zugesetzt, so daß eine sämige Sauce entsteht. ½ Pfund Speisequark wird glattgerührt und unter ständigem Rühren der Mehlschwitze zugegeben, ohne jedoch die Sauce nochmals aufkochen zu lassen. 2 Tropfen Fleischbrühe, 2 Tropfen Zitronensaft, 1 Idee Zucker, Salz und etwas Pfeffer verfeinern den Geschmack der Remouladensauce. Gekühlt aufbewahrt, gibt man die Remouladensauce zu kaltem Fisch oder über Salate verschiedener Art.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg