

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

B. Kalte Saucen

urn:nbn:de:bsz:31-106702

Kochendem Wasser zu einer glatten runden Sauce, gebe soviel Essig, Sirup, Salz und Pfeffer hinzu, daß die Sauce einen süß-säuerlich pikanten Geschmack erhält. Wünscht man Fleisch darin aufzudämpfen, so füge man noch 60 Gr. Korinthen, 4 Lorbeerblätter und etwas feingestößene Nelken hinzu.

Auch kann man zu dieser Sauce, welchen Zweck sie auch haben soll, 1—2 feingeschnittene Zwiebeln im Fett schmoren und dann das Mehl hinzufügen.

56. Saure Sahnesauce.

Man lasse im Verhältnis zur Portion 1—2 Eßlöffel voll Mehl in heißgemachter Butter oder gutem Fett gelb werden, rühre soviel frische Milch hinzu, daß die Sauce gebunden wird, lasse sie durchkochen und rühre, wenn sie vom Feuer genommen ist, einige Löffel scharfen Essig, ein Stück Butter, Salz und etwas Muskatnuß durch.

Diese Sauce dient zu gekochten Kartoffeln, auch besonders Salatböhnchen darin durchdämpfen, kalt zu Endivien- und Kopfsalat.

B. Kalte Saucen.

57. Sauce à la diable, besonders zu Wildschweinskopf, doch auch zu jedem andern kalten Fleisch passend.

4 hartgekochte, feingerührte Eidotter, 6 Eßlöffel roten Wein, 4 Löffel feines Öl, 2 Senflöffel Senf, Saft von 2 saftigen Zitronen, etwas gestoßener Pfeffer, Salz, gehackte Schalotten, wenig Zucker, und wenn der Sauce noch Säure fehlt, etwas Essig. Dies wird solange gerührt, bis das Öl nicht mehr hervortritt.

Statt Zitronensaft kann auch Weinessig genommen werden.

58. Sauce Remoulade.

2 große geriebene Zwiebeln, 3 hartgekochte und feingeriebene Eidotter, 8 Teelöffel voll Senf, 4 Eßlöffel feines Öl, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{2}{3}$ Liter Essig, Pfeffer und Salz, nach Belieben auch 3—4 Stück gehackte Sardellen. Dies alles wird eine Weile gerührt, nicht gekocht, und durch ein Sieb gegeben, wo alsdann auch Kapern hinzugefügt werden können.

Die Sauce paßt zu jedem kalten Fisch, Braten und Pökelfleisch.

59. Mayonnaise, zu kaltem Fisch und Geflügel, auch Fisch- und Geflügelsalat damit anzumengen.

Man nimmt die Dotter von 3 ganz hart gekochten Eiern und 1 frisches rohes Eidotter, reibt sie mit 2 Teelöffel gutem

Senf, 1—2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel voll geriebener Schalotten, Salz, reichlich 1 Messerspitze weißem Pfeffer und dem Saft einer Zitrone oder etwas Weinessig so fein wie Butter, gibt dann unter fortwährendem Rühren tropfenweise $\frac{1}{8}$ Liter Provenceröl hinzu, und wenn dies verrührt ist, nach und nach eine Tasse klare Bratenbrühe oder kräftige Bouillon und noch soviel scharfen Weinessig, als man für gut findet. Die Sauce muß sehr rund sein. Der Geschmack der Mayonnaise kann mit Sardellenbutter, Kapern, in feine Würfel geschnittenen Essiggurken, Dragon und Peterilie verändert werden.

Bei richtiger Mayonnaise wird in eine runde irdene Schale 4 Eigelb getan und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft zusammen fest gerührt. Hernach wird Essig dazu getan, dann wird nach und nach Öl dazu eingerührt, welches die Sauce dick macht, nun wieder soviel Essig, daß sie ihre frühere Konsistenz wieder erlangt und so fort gefahren, bis $\frac{1}{2}$ Liter Öl mit dem entsprechenden Essig verarbeitet ist. Mit dieser Sauce kann man dann alle unter dem Namen Mayonnaise gegebenen Platten maskieren (überziehen), als das sind: Fisch-Geflügel, Hummer, Lachs usw., nur wird sie dann dementsprechend gewürzt und garniert.

Auch zu Sauce-Remoulade verwendet man sie mit den nötigen Zutaten an Gewürzen und Kräutern.

Am besten eignet sich Olivenöl zur Bereitung.

60. Wohlgeschmeckende Mayonnaise auf andere Art.

2 Stuch frische Butter, 2 Dotter hartgekochter Eier, 4 Eßlöffel Provenceröl, desgleichen Essig, 2 Messerspitzen feingemahlener weißer Pfeffer und nötigenfalls etwas Salz.

Die Butter wird schäumig gerieben und abwechselnd ein Löffel Öl und ein Löffel Essig dazu gerührt. Die Eidotter werden allein mit etwas Essig verrührt und nebst Pfeffer zuletzt hinzugefügt.

61. Sauce für kalte Feldhühner und Nöllchen von Schweinefleisch in Gelee.

2—3 Eßlöffel klare Gelee von Kalbsfüßen, 3—4 Eßlöffel Provenceröl, 2 Eßlöffel Dragoneßig, Dragon und Schalotten, beides sehr fein gehackt, etwas Pfeffer und Salz. Dies alles wird solange gerührt, bis es sich verbunden und eine dicke Sauce geworden ist; alsdann mit Mayonnaise noch gebunden.

62. Angenehmer Gewürzsenf zu verschiedenem Fleische.

Es werden 4 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch und 8 Lorbeerblätter klein geschnitten, mit 1 Liter Weinessig in einem irdenen Kochgeschirr, zugedeckt, 10 Minuten gekocht, durchgeseibt, $\frac{1}{4}$ Pfund braunes und $\frac{1}{4}$ Pfund gelbes, fein pulverisiertes und durchgeseibtes Senfmehl hinzugefügt und solches mit einer Reibekeule, in Ermangelung mit einem hölzernen Löffel solange gerieben, bis es ein dicklicher Brei geworden. Alsdann werden 180 Gr. feingestößener Zucker, 5 Gr. Gewürznelken, ebensoviel guter Zimt damit vermischt, und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt.

63. Saurer Gewürzsenf.

Scharfer Essig wird mit geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Dragon, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken und Salz gekocht, durch ein Sieb gegossen und, nachdem er erkaltet ist, mit feinem Senfmehl angerührt.

Zu kaltem Fleisch passend. Dieser Essig läßt sich, in Flaschen verkorft, lange aufbewahren.

64. Heringsauce.

Ein in Milch gewässerter und entgräteter Hering wird mit 3 hartgekochten Eidottern und einigen Zwiebeln ganz fein gehackt und mit Pfeffer, Öl und Essig zu einer Sauce gerührt.

Zu kaltem Braten.

65. Rote Meerrettichsauce mit Sahne. Nr. 1.

Man rühre 1 Tasse dicke süße Sahne und $\frac{1}{2}$ Tasse Essig mit Salz und Zucker und mische soviel Meerrettich, welcher aber nicht lange vorher gerieben sein darf, hinzu, daß es eine dicke Sauce werde. Es wird dieselbe neben geschmolzener Butter zu gekochtem Fisch, besonders zu Karpfen gegeben.

66. Auf andere Art. Nr. 2.

Man rühre 1—2 frische rohe Eidotter mit Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Salz eine gute Weile und mische den feingeriebenen Meerrettich. Vorzüglich zu Fisch passend.

67. Auf andere Art. Nr. 3.

Es werden Meerrettich und gelbe Rüben (Möhren) zu gleichen Teilen auf einer Reibe gerieben, Öl, Essig und etwas Salz eine Weile gerührt und das Geriebene damit angemengt.

68. Rohe Rettichsauce.

Man wasche und schäle die schwarzen Rettiche ganz dünn, reibe sie auf einem Reibeisen, vermische sie mit etwas Salz, scharfem Essig und gutem Öl und gebe sie zu Suppenfleisch. Auch als Beilage zum Butterbrot.

69. Sauce zu kaltem Fleisch.

Man nimmt einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter oder dicke saure Sahne, gibt einige Löffel feines Öl unter beständigem Rühren langsam hinzu und rührt es noch eine Weile, daß es dick werde und sich verbinde, dann fügt man Essig, feingehackten Dragon, Schalotten oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz dazu. Diese Sauce, über kaltes, in dünne Scheibchen geschnittenes Rindfleisch gegeben, ist eine schöne Beilage zum Salat, auch zu Kartoffeln.

Nimmt man zu dieser Sauce Eidotter, so muß man solche mit etwas Essig anrühren, ehe Öl dazu kommt, weil Öl und Eidotter sich schwer verbinden.

70. Sauce zu kaltem Hamburger Rauchfleisch.

Zu 2 Teile französischem Senf wird 1 Teil dicker Johannisbeerfaß einige Minuten gerührt.

71. Sauce zu Sülze, sowie auch zu einer Geleeschüssel und zu kaltem Fleisch. Nr. 1.

Einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter, Weinessig, feines Öl, Senf, Zucker, etwas Pfeffer und einige Körnchen Salz.

Man zerühre die Eidotter mit etwas Essig und gebe unter stetem Rühren die übrigen Teile nach Geschmack langsam hinzu. die Sauce muß zwar pikant, doch nicht zu sauer, auch der Senfgeschmack nicht vorherrschend sein. Nach Gefallen kann man noch Kapern, feingehackte Sardellen und Schalotten durchmischen.

72. Auf andere Art. Nr. 2.

Geriebene saure Apfel, Senf, feines Öl, Essig, Zucker, einige Körnchen Salz, alles gut durchgerührt.

73. Auf andere Art. Nr. 3.

Man gebe zur Sülze ohne weiteres geriebenen Zucker und guten Senf, was jeder nach Geschmack mischen kann.

74. Kräuterbutter.

Man nimmt 1 Eßlöffel feingehackter Petersilie, Schalotten und Kerbel, mischt es mit $\frac{1}{4}$ Pfund frischer, abgeklärter und weichgeriebener Butter, gibt den Saft einer Zitrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Hauptsächlich zum Beefsteak.

75. Sahnesauce zu Salat.

Dicke saure Sahne mit scharfem Essig und Salz eine Weile gerührt, so ist die Sauce fertig. Besonders passend zu Endivien.

76. Eine gute Salatfauce.

2—3 frische hartgekochte Eier, ein frisches rohes Eidotter, etwas Weinessig, 4 Eßlöffel gutes Provenceröl, 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Teelöffel Senf, Salz, wenig Zucker, 1 Messerspitze weißer Pfeffer, 2 feingehackte Schalotten, 2 Teelöffel feingehackter Dragon.

Man reibe die 3 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Löffel Essig möglichst fein, gebe dann unter stetem Rühren Senf, Pfeffer, Schalotten, Dragon, wenig Salz, und wo es gebräuchlich ist, etwas Zucker hinzu, sowie auch nach und nach 1 Löffel Öl und Wein. Zuletzt mische man so viel Essig durch, als zum angenehmen Geschmack einer Salatfauce gehört; zu viel Essig verdirbt den Salat. — Die Sauce muß tüchtig gerührt werden, damit das Öl nicht hervortritt. Ein Zusatz von 1 Eßlöffel Sardellenbutter macht dieselbe für manche besonders wohlschmeckend.

II. Wein-, Milch- und Obstsaucen.

77. Weiße Weinsauce.

Man rühre einen gehäuften Teelöffel Mehl nebst 5 Eidottern mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein an, gebe hinzu: 3 gehäuften Eßlöffel Zucker, Zitronenschale und etwas ganzen Zimt, bringe dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen und gieße die Sauce rasch in eine Schüssel, worin sie noch einige Mal durchgerührt wird, damit sie nicht gerinne.

78. Weiße Schaumsauce.

2 große frische Eier, stark geschlagen, $\frac{3}{8}$ Liter Wein, 1 Teelöffel voll Mehl (kein Kartoffelmehl, weil das das Schäumen verhindert), etwa 2 gehäuften Eßlöffel Zucker, einige Zitronenscheiben, ganzer Zimt. Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer stark geschlagen, bis der Schaum steigt (Kochen darf die