

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

27. Sardellen-Butter zu Butterbrötchen nach der Suppe, zum Nachtisch und zum Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

kann man die rote Butter abnehmen und verwenden. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebsse angenommen hat, kann zur Suppe gebraucht werden, besonders wenn man statt Wasser Bouillon zu den Krebsen gießt. Die Krebschwänze gibt man in die Suppe oder zum Frikassee.

#### 25. Kastanien zu verschiedenem Gebrauch.

Wünscht man dieselben zum Ragout anzuwenden, so entferne man mit einem Messer die äußere braune Schale, koche die Kastanien in kochendem Wasser so lange, bis man die braune Haut gleichwie die der Mandeln abziehen kann, und wasche sie dann mit kaltem Wasser. Alsdann lasse man sie in einem weißkochenden Töpfchen mit etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker, fest zugedeckt, in kurzer Brühe gar schmoren. Die Kastanien werden alsdann weiß, weich und nicht bröckelig. Man gibt sie beim Anrichten ins Ragout.

Kastanien zum Kobl werden auf gleiche Weise zubereitet. Man kann sie vor dem Anrichten durchmischen oder, da sie nicht jeder liebt, in einem Schüsselnchen dazu geben.

Kastanien zum Dessert oder zum Tee und Butterbrot werden, nachdem ein Kreuz darin geschnitten, mit Salz — zu jedem Pfunde eine kleine Hand voll — in einem Kaffeebrenner oder Topfe unter häufigem Schütteln oder Rühren so lange geröstet, bis sie weich geworden sind, was nach  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde der Fall sein wird.

Beim Anrichten werden die Kastanien schnell in einem groben Tuche abgerieben und zugedeckt ganz heiß zur Tafel gebracht.

#### 26. Sardellen zum Butterbrot anzurichten.

Man spüle von den Sardellen das Salz in kaltem Wasser ab, lege sie in frisches Wasser, worin man sogleich, ohne sie zu wässern, mit den Fingern die kleinen Schuppen und Floßfedern auf dem Rücken wegnimmt, reiße sie alsdann, am Schwanz fassend, in zwei Hälften und entferne das Rückgrat und die am Schwanz befindlichen Flossen. Dann lege man sie zum Ablausen auf eine Schüssel und richte sie zierlich geordnet an, indem man die Hälften schrägwinkelig aufeinander legt, auch nach Belieben mit feinem Öl und etwas Weinessig übergießt.

#### 27. Sardellen-Butter zu Butterbrötchen nach der Suppe, zum Nachtisch und zum Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen.

Die Sardellen werden, wie vorstehend bemerkt worden, gereinigt und mit einem sauberen Tellertuche abgetrocknet. Als-



dann nimmt man 1 Pfund derselben zu einem Pfunde guter, frischer Butter, welche man gehörig ausgewaschen und so lange geknetet haben muß, bis keine Wassertropfen mehr hervortreten, legt die Sardellen und Butter auf ein sauberes Brett und hacht erstere mit der Butter möglichst fein; werden dieselben allein gehackt, so erhalten sie einen tranigen Geschmack und eine unansehnliche Farbe. Nachdem streicht man die Butter durch ein Haarsieb und setzt das Hacken der zurückgebliebenen Teile so lange fort, bis alles durchgerieben ist. Danach legt man die Sardellen-Butter zierlich auf ein Tellerchen und gibt geröstete Semmelscheiben dazu. (Es wird dieselbe neben ihrem Hauptzweck auch zugleich dazu angewandt, Saucen, Frikassees und Ragouts einen Sardellen-Geschmack zu geben.)

Um die Sardellen-Butter Wochen und Monate lang aufzubewahren, drückt man sie in ein sehr sauberes Steintöpfchen, legt ein passendes Stück Papier darauf, bedeckt es einen Finger dick mit Küchensalz und stellt es offen an einen kalten Ort.

### 28. Braune Butter.

Die Butter setzt man in einem eisernen Topf auf gelindes Feuer und rührt dieselbe so lange, bis sie braun geworden ist; erst zergeht sie, dann fängt sie an zu steigen und wird allmählich braun.

Das, was man in Butter zu bräunen wünscht, muß erst, nachdem dieselbe braun gemacht ist, hineingetan werden, weil es sonst keine schöne Färbung erhält; doch sei man dabei achtsam, daß kein brenzlicher Geschmack entsteht.

### 29. Abgeklärte oder Schmelzbutter, hauptsächlich für Buttergebäd.

Die Butter, worin man Backwerk ausbacken will, muß gereinigt sein; ist dies nicht geschehen, so wird dieselbe, wenn das zu backende hineingelegt wird, schäumig und läuft über. Sie wird daher in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf schwaches Feuer gesetzt und gelinde gekocht, bis sie hell und klar geworden, wobei man auf 2 Stunden rechnen kann. Der Schaum, welcher nicht abgenommen wird, zieht sich nach dem Boden hin, wo er sich mit den Salztheilen verbindet. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat sie den bestimmten Grad erreicht. Man stellt den Topf vom Feuer und füllt die klare Butter in wohlgereinigte Steintöpfe, doch darf nicht das geringste vom Bodensatz dazu kommen. Ganz erkaltet legt man ein Papier dar-