

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

33. Extrakt von Champignons (Ketchup)

urn:nbn:de:bsz:31-106702

über, einen Finger dick Salz darauf und bewahrt sie offen stehend an einem kalten luftigen Orte.

Anmerk. Solche Schmelzbutter gibt dem in Fett zu kochendem Gebäck den feinsten Geschmack und ist zum Kochen und Ausstreichen der Formen unergleichlich.

30. Petersilien-Butter.

Man läßt Schmelzbutter zum Kochen kommen, rührt einen guten Teil fein gehackter Petersilie durch und bewahrt sie für den Winter auf.

31. Rüböl zum Küchegebrauch auszuglühn.

Um dem Öle seinen ranzigen Geschmack zu benehmen, glühe man es auf folgende Weise aus: man setze das Öl in einem nicht kleinen eisernen Topfe aufs Feuer und wirft, wenn es kochend heiß geworden, eine Möhre oder Zwiebel, in Ermangelung eine mit etwas Wasser angefeuchtete Schwarzbrottrinde hinein und lasse es noch 10 Minuten auf dem Feuer. Dann stelle man den Topf auf einen Spülstein und sprengte mit der naß gemachten Hand etwas kaltes Wasser hinein und wiederhole dies 2—3 Mal, es entwickelt sich dann bei dem entstehenden Brausen ein starker Geruch. Nachdem das Öl abgekühlt ist, fülle man es in die dazu bestimmte Flasche. Hierbei sei daran erinnert, Kinder davon zu halten.

32. Über die Anwendung der englischen Sauce.

Die englische Sauce dient dazu, Ragouts und braune Kraftsaucen kräftiger und gewürzreicher zu machen; jedoch ist hierbei eine sehr sparsame Anwendung zu empfehlen, da etwas zu viel die Speise verdirbt. Man wende sie, wenn die Sauce kocht, teelöffelweise an.

33. Extrakt von Champignons (Ketchup).

Unter den gröbern Sorten der Champignons, welche zu Extrakt angewendet werden, ist der *Agaricus deliciosus* der beste. Man nimmt ihn jedoch so frisch und fest als möglich und benützt sowohl den Hut als den Strunk. Von beiden zieht man die Haut ab, entfernt die unter dem Hute befindlichen schwammigen Teile von den festen, und schneidet das schmutzige Ende des Stengels weg. Dann nimmt man zu 4 Pfund Champignons, welche nach dem Wiegen gespült und zum Ablaufen auf einen Durchschlag gelegt werden, $\frac{1}{2}$ Pfund abgeschälte und klein geschnittene Schalotten, knapp $\frac{1}{8}$ Pfund Salz, 15 Gr. grob gestoßenes Gewürz, be-

stehend aus 2 Theilen Nelkenpfeffer, 1 Theil Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Theil Nelken, ferner 12 Lorbeerblätter, eine Hand voll Dragon und Basilikum, zu gleichen Theilen klein geschnitten. Dies alles legt man lagenweis in einen steinernen Topf und läßt es 2—4 Tage stehen. Dann drückt man die Champignons mit der Hand rein aus, läßt den Saft langsam durch ein sehr reines ausgebrühtes Tuch laufen, setzt denselben auf's Feuer und läßt ihn langsam wie Sirup einkochen. In Flaschen gefüllt und verkorkt hält sich dieser Extrakt lange und dient dazu Fleischspeisen und Saucen einen kräftigen und angenehmen Geschmack zu geben; doch darf man ihn, weil er sehr stark ist, nur teelöffelweise anwenden.

In neuerer Zeit sind fertige, sog. englische Saucen im Handel, welche in jedem besseren Feinkostladen erhältlich sind. Darunter ist die Worcester'skire-, Harvey- und Anchovis-Soya-Sauce u. a. m. die hervorragendsten. Außerdem zähle ich hierzu die Maggi und ähnliche fertige Saucenpräparate von verschiedenen Firmen und Benennung. Aber alle diese Zutaten sollen mit der größten Vorsicht angewandt werden, da sie bei unvernünftiger Verwendung den Geschmack zu sehr verändern und beeinflussen und ebenso zu Verdauungsstörungen führen können. Bei sachgemäßer Anwendung hingegen sind sie appetitreizend und köstlich.

34a. Feiner Gewürz-Extrakt an Ragouts.

Die Kerne von 60 Stück reifen Wallnüssen legt man einige Minuten in heißes Wasser, reibt mit einem Tuche die Haut ab, trocknet dieselben und legt sie mit folgenden Gewürzen schichtenweise in einen steinernen Topf: 15 Gr. Muskatblüte, Nelken, Knoblauch, Ingwer, 30 Gr. gelben Senfsamen, alles fein gestoßen, den Knoblauch zerschnitten, 1 Prise ganzen, weißen Pfeffer, eine Stange geriebenen Meerrettig, eine Hand voll Salz, 6—8 Lorbeerblätter; dann kocht man 1,5 Liter guten Weineßig und gießt ihn darauf. Erkalte bindet man den Topf zu, setzt ihn an die Luft, füllt nach Verlauf von 2—3 Wochen von diesem gewürzreichen Saft kleine Flaschen, verkorkt sie und gießt nochmals gekochten und kalt gewordenen Essig nach, der noch wieder kräftig genug wird. Man nimmt von diesem Extrakt zu einem Ragout für 6 Personen 2 Teelöffel voll statt aller anderen Würze.

34b. Gemischtes Gewürz.

8 Gr. weißen, 8 Gr. schwarzen Pfeffer, 15 Gr. Muskatnuß, je 8 Gr. Piment, Lorbeerblätter (nicht zu alt), getrockneter Thymian, Majoran, Basilikum, etwas Knoblauch. Man stößt alles