

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

34a. Feiner Gewürz-Extrakt an Ragouts

urn:nbn:de:bsz:31-106702

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