

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

34b. Gemischts Gewürz

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

zusammen im Mörser, siebt es fein durch und hebt es in gut verschlossener Büchse, Flasche oder Glas auf. Man verwendet es zu Farce, oder gehacktem Fleisch.

35. Dragon-Essig.

Frisch abgepflückte Dragonblätter gibt man ungewaschen in eine Flasche, füllt sie mit gutem Weinessig und läßt sie fest verkorkt 14 Tage in der Sonne stehen. Dieser Essig gibt dem Salat einen angenehmen Geschmack. Um ihn zu Ragouts zu benutzen, süße man zu dem Dragon eine Hand voll Schalotten, einige Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. — Im Monat Juni und August ist der Dragon hierzu am besten.

36. Gingekochte Kräuter, Zusatz an Saucen.

Eine Tasse voll feingehackter Schalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Dragon, Thymian, Basilikum, Zitronenschale und 1 bis 2 Lorbeerblätter werden mit 60 Gr. Butter auf's Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis die Butter klar hervorkommt; braun darf sie nicht werden. In einem offenen Glase kann man sie 14 Tage aufbewahren.

37. Kräuter-Pulver an Ragouts.

4 Teile Dragon und Basilikum, 1 Teil Rosmarin und Salbei werden getrocknet, gestoßen, durchgeseiht und in einem verschlossenen Gefäß aufbewahrt.

38. Küchen-Pfeffer.

Man nehme von folgenden Gewürzen gleiche Teile: von Pfeffer, Nelkenpfeffer, Zimt, Muskatnuß etwa 15 Gr., dazu 2 Gr. Ingwer nebst 10 bis 20 Stück Nelken, stoße dies alles recht fein, mische es gut und bewahre es in einem verschlossenen Glase, um zur Zeit damit braune Suppen, Ragouts und Saucen zu würzen.

39. Senf zu machen.

Senfsamen, brauner und gelber zu gleichen Teilen, wird auf einer ganz fein gestellten Kaffeemühle gemahlen oder in einem Mörser so fein als möglich gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt. Von dem also gewonnenen feinen Senfmehl nehme man auf $\frac{1}{2}$ Pfund 65 Gr. Zucker, feuchte, mit kochendem weißen Franzwein, in Ermangelung mit kochendem Weinessig an; reibe es $\frac{1}{2}$ Stunde mit einer Reibkeule oder mit einem hölzernen Rößel, lasse es darnach zum völligen Ausquellen 1 Stunde zugedeckt stehen, rühre, dann so viel Wein oder Essig hinzu, als nötig ist,