

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

37. Kräuter-Pulver an Ragouts

urn:nbn:de:bsz:31-106702

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,