

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

39. Senf zu machen

**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,



und bewahre den Senf in einem fest verschlossenen Glase oder steinernen Topfe.

#### 40. Glace (Fleischextrakt) zum Fleisch glacieren.

$\frac{1}{10}$  Bouillon,  $\frac{4}{10}$  Bratenbrühe und  $\frac{2}{10}$  Liter Bratensatz ohne Salz wird zu Sirup eingekocht, während solches zuweilen ungerührt werden muß. Beim Anrichten wird es warm über Fisch oder ein Stück heiß gemachtes, angeschnittenes Fleisch gestrichen, welches wieder als ein Ganzes zur Tafel gebracht werden soll.

#### 41. Zucker zu läutern.

Man taucht den Zucker in kaltes Wasser, läßt ihn in einem Töpfchen, am besten von Messing, über Feuer zergehen und schäumt denselben so lange, bis er klar geworden ist. Will man ihn schnell und vorzüglich klar haben, so gebe man ein geschlagenes Eiweiß hinein, welches den Schaum in sich aufnimmt.

#### 42. Braunen Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Färbung zu geben.

30 Gr. Zucker werden in einem kupfernen Kasseröfchen auf's Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis er dunkelbraun geworden ist; dann gießt man schnell  $\frac{2}{8}$  Liter Wasser dazu, nimmt den Zucker vom Feuer, rührt ihn noch eine Weile und bewahrt denselben in einem zugeforkten Glase zum Färben auf. Mit einem Teelöffel voll färbt man  $\frac{3}{8}$  Liter schön gelb; indes kann man sich mit einigen Körnchen Cichorien sehr gut aushelfen. Auch gibt eine Zwiebel, welche in der Asche braun gebraten, abgeschält und nach dem Abschäumen der Suppe hineingetan wird, derselben eine schöne Kraftfarbe.

#### 43. Ausbacketeig mit Hefe in Schmelzbutter zu backen.

$\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl wird mit einer Tasse voll lauwar- mem Wein, Bier oder Milch, 2 Eidottern und etwas Salz zer- rührt und 30 Gr. zergangene Butter, 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß und 1 Löffel dicke oder 15 Gr. trockene mit Milch ge- rührte Hefe hinzugefügt. Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem Hineingetauchten hängen bleibt. Man läßt dieselbe aufge- hen, taucht das Bestimmte hinein und legt es dann schnell in das kochende Schmalz, während man es einmal umdreht und schön gelb werden läßt.

**Anmerk.** Ausbacketeig ist eine dick eingerührte Masse zum Eintauchen und Ausbacken verschiedenen Obstes und Fleisches. Man kann, wenn nicht zu Fleischspeisen gebraucht, einen Eßlöffel Rum daran geben.