

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

42. Braune Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Farbe zu geben

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

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 zugedöckerten 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 aus helfen. 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 gerührte Hefe hinzugefügt. Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem Hineingetauchten hängen bleibt. Man läßt dieselbe aufgehen, 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.