

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

49. Butter schaumig zu rühren

urn:nbn:de:bsz:31-106702

den die Mandeln ölig. Wird man beim Stoßen unterbrochen, so muß man jedenfalls zur Vermeidung des Grünspans vorher die Mandeln herausnehmen und den Mörser, ehe er wieder gebraucht wird, auswaschen.

49. Butter schäumig zu rühren.

Ist die Butter stark gesalzen, so muß man sie vorher auswachen und in kalter Jahreszeit am heißen Ofen oder auf kochendem Wasser etwas weich werden lassen (käfige Butter aber langsam schmelzen und abgießen), dann rührt man dieselbe mit einem hölzernen Löffel schäumig.

50. Mehl zu schwitzen.

Man läßt einen Stuch Butter in einem eisernen Topfe kochen, gibt einen Löffel Mehl hinein und rührt es so lange, bis es kraus wird und sich hebt. Es muß gar sein, aber nur gelblich werden. Wasser oder Bouillon, was hinzugerührt wird, muß kochend sein. Soll das geschwitzte Mehl zu Fleischsuppen, Hasenpfeffer, Ragout oder Frikassee gebraucht werden, so kann man solches, wenn es vom Feuer kommt, nach dem Ausschäumen des Fleisches, ohne es erst zu zerrühren, zu der kochenden Speise schütten, da es sich durch längeres Kochen völlig auflöst.

51. Mehl braun zu machen.

Man rührt ein reichliches Stück Butter in einem eisernen Topfe bis zum Braunwerden, gibt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne bräunliche Farbe erhalten hat. Brenzlich darf es aber ja nicht werden.

Auch kann man das Mehl zu einigen Speisen, z. B. zu einer braunen Mehlsuppe, zu Ragouts von Wild u. dgl. ohne Butter braun machen und für vorkommende Fälle aufbewahren. Das Mehl wird alsdann in einem eisernen Löffchen aufs Feuer gestellt, und nachdem es heiß geworden, fortwährend bis zum Braunwerden gerührt.

52. Hefe zu wässern.

Die flüssige Hefe wird mit Wasser durchgerührt und durch ein Sieb gegossen, damit alles Unreine zurückbleibe. Hat sie sich gesenkt, so gießt man das braune Wasser davon ab und frisches darauf und rührt sie nochmals, wodurch sie das Bittere verliert und weiß wird. Man kann sie einige Tage aufbewahren, wenn man täglich das Wasser wechselt, ohne sie wieder durchzurühren; beim Gebrauch gießt man das Wasser davon ab. Die Wirksam-