

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Abgeschlagene Beigüsse

urn:nbn:de:bsz:31-106241

Brauner Beiguß.

Zutaten: 50 g Fett, 70 g Mehl, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, Salz, 2 Eßl. Essig, 1 Gläschen Wein, 1 bis 2 Zitronenscheiben, 1 Teel. Zucker.

In einer Eisenpfanne röstet man das Mehl kastanienbraun, löscht ab, rührt glatt, verdünnt mit kochendem Wasser oder Fleischbrühe, gibt das Gewürz bei, läßt den Beiguß 1 bis 1½ Stunde gut durchkochen und gießt ihn durch ein Sieb. Den Wein fügt man erst kurz vor dem Anrichten hinzu. Liebt man einen kräftigen Geschmack, so nimmt man anstatt Fett würfelig geschnittenen geräucherten Speck in die Pfanne und röstet darin das Mehl braun. Man kann auch 1 Teel. Zucker mit dem Mehl im Fett rösten, wodurch das Mehl sich schneller bräunt und der Beiguß einen milderen Geschmack bekommt. Gebräunter Zucker süßt nicht. Als Würze kann nach Belieben Tomatenmark, fein geschnittene Pilze, Soja oder die überall käufliche Worcestersauce verwendet werden.

Gurkenbeiguß: Einem braunen Beiguß fügt man 1 Eßl. Rahm und 4 oder 5 in feine Scheibchen geschnittene Essiggurken zu und läßt ihn noch kurz aufkochen.

Abgeschlagene Beigüsse.

Holländischer Beiguß.

Zutaten: 4 Eigelb, 75 g Butter, Saft einer halben Zitrone, 1 Eßl. Mehl, 1/8 Etr. Wasser, 1/4 Etr. Fischsud, Spargel- oder Blumenkohlwasser.

Das Mehl wird mit dem Wasser angerührt, Eigelb, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und die Brühe zugegeben und der Beiguß auf dem Feuer tüchtig mit dem Schneebesen geschlagen. Die Butter wird nach und nach in kleinen Stückchen zugegeben. Wenn der Beiguß zu kochen beginnt, nimmt man ihn vom Feuer und bringt ihn sofort zu Tisch. Er darf nicht stehen bleiben, sondern muß schaumig auf den Tisch kommen.

Bearner Beiguß. (Sauce Bearnaise)

Zutaten: 4 g Estragon, 10 g Schalotten, 1/2 Glas Rotwein, 1 1/2 Glas Fleischbrühe, 1 Teel. Fleischertrakt, 4 Eigelb, 1 Teel. Kartoffelmehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Zitrone, Salz.

Estragon und Schalottenzwiebeln werden fein geschnitten und in Wein und etwas Fleischbrühe gedünstet. Wenn die Zwiebelchen weich sind, treibt man die Brühe durch ein Sieb und stellt sie kalt. 1/4 Pfd. Butter wird leicht

gerührt, mit Fleischbrühe, Zitronensaft, Eigelb, Salz und der Zwiebelbrühe vermenget. Dann stellt man den Topf auf kochendes Wasser und schlägt den Beiguß, bis er anfängt dick zu werden. Er muß sofort aufgetragen werden, solange er noch schaumig ist.

Kalte Beigüsse.

Indischer Soja. (Würze)

Zutaten: 100 grüne Nüsse, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schalotten, $\frac{3}{8}$ Etr. Wein, $\frac{3}{8}$ Etr. guter Weinessig, 3 Eßl. Estragon, 3 Lorbeerblätter, Zitronenschale, 30 g Pfefferkörner, 8 g ganzer Zimt, 8 ganze Nelken, 4—5 Knoblauchzehen, 200 g Sardellen, Salz.

Die Nüsse, bei denen das Kernhaus noch flüssig sein muß, werden um Johanni (24. Juni) gepflückt, gewaschen und fein verwiegt. Dazu gibt man Schalotten, Wein, Weinessig und etwas Salz, läßt die Mischung in einer weiten Glasflasche fest zugebunden oder zugekorft 4 Wochen an der Sonne stehen und rührt jeden Tag um. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, gibt den verwiegten Estragon, Lorbeerblätter, etwas verwiegte Zitronenschale, von der man das Weiße gut entfernt hat, Pfefferkörner, Zimmt, Nelken, Knoblauchzehen und die gepulzten entgräteten Sardellen hinzu und läßt alles solange kochen, bis das Sardellenfleisch aufgelöst ist. Nun gießt man das Ganze durch ein feines Tuch, füllt die Flüssigkeit in kleine Flaschen, die man verkorft und gut zubindet. Sie werden an einem kühlen Ort aufbewahrt und halten sich jahrelang. Je älter der Soja ist, desto wohlschmeckender wird er. Alle braunen Beigüsse, Mayonnaisen, Ragouts, Herings- und Kartoffelsalate kann man je nach Geschmack mit einigen Tropfen bis zu 1 Teel. Soja würzen.

Mayonnaise.

Zutaten: 2 Eigelb, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Zitronensaft, $\frac{1}{3}$ Etr. gutes Salatöl, am besten Oliven- oder Erdnußöl, 1 Teel. Senf, Zucker, einige Tropfen Soja.

Zur Mayonnaise können nur frische Eier verwendet werden, keine eingelegten. Die Eigelb werden in einer kleinen Porzellanschüssel gut mit Salz verrührt. Unter gleichmäßigem Rühren mischt man das Öl tropfenweise darunter. Wenn die Mayonnaise butterartig wird, bevor alles Öl eingerührt ist, verdünnt man die Masse mit einigen Tropfen Essig oder Zitronensaft. Ist alles Öl eingerührt, so würzt man die Mayonnaise und stellt sie bis zum Gebrauch kalt. Sollte es einmal vorkommen, daß die Mayonnaise ge-