

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungskurs**

**Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>**

**Mannheim, [ca. 1915]**

Kalte Beigüsse

**urn:nbn:de:bsz:31-106241**

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-

rinnt, so gibt man in eine Schüssel ein frisches Eigelb, verrührt es gut, gibt unter ständigem Umrühren die geronnene Mayonnaise zu und rührt, bis sie ganz steif ist.

**Remouladentunke.** Man rührt eine dicke Mayonnaise und gibt als Würze 1 Teel. Senf, 1 Teel. Zucker, Soja, 125 g fein verwięte Essiggurken und 2 fein verwięte Schalotten darunter.

### Falsche Mayonnaise.

**Zutaten:** 1 Eßl. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Etr. Wasser,  $\frac{1}{2}$  Teel. Senf, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Essig, 1 Eßl. Zitronensaft,  $\frac{1}{4}$  Etr. Salatöl, 1 bis 2 Eigelb, 1 Teel. verwięte Salatkräuter und Kapern, 1 Sardelle, nach Belieben 1 Prise Paprika.

Das Mehl rührt man mit wenig kaltem Wasser glatt, läßt es unter stetem Rühren in das kochende Wasser einlaufen und  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. In das erkaltete Mehlteiglein rührt man mit den Schneebesen langsam Eigelb und Öl ein und würzt mit den angegebenen Zutaten. Diese Mayonnaise ist bekömmlicher als die echte und daher besonders am Familientisch oft beliebter.

### Süße Beigüße.

#### Vanillebeigüß.

**Zutaten:**  $\frac{1}{2}$  Etr. Milch, 2 Eigelb und 1 Ei, 50 bis 60 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Eßl. Kartoffelmehl,  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille, 1 Prise Salz.

Die Vanilleschote wird der Länge nach aufgeschnitten, die Samen herausgekratzt, alles zusammen in die Milch gegeben und darin aufgekocht; dann wird die Schote herausgenommen. Inzwischen rührt man die Eigelb und das ganze Ei mit Zucker schaumig, gibt das mit Milch angerührte Kartoffelmehl und die Vanillemilch langsam unter Schlagen dazu und schlägt den Beigüß auf nicht zu starkem Feuer tüchtig, bis er ans Kochen kommt. (Vorsicht, damit er nicht gerinnt.) Dann wird er sofort vom Feuer genommen und noch eine Weile weiter geschlagen, damit das Eiweiß nicht gerinnt.

#### Hagebuttenbeigüß.

**Zutaten:** 4 Eßl. Hagebuttenmark (Hägemark), 1 Glas Wein oder Wasser.

Das Mark wird mit Wein verrührt und auf dem Feuer unter tüchtigem Schlagen zum Kochen gebracht.