

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

92. Stangenspargel

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Das Rühren muß sehr rasch und das Zugießen des Oeles sowie des Essigs in ganz feinen Strahlen oder tropfenweise geschehen, damit die Mayonnaise nicht gerinnt. Zum Schluß streut man je nach Geschmack in Prisen etwas Salz und Pfeffer zu, muß aber auch hierbei gut durchrühren. Nach etwa $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ stündigem Rühren ist die Mayonnaise gut. Mit einem Drahtquirler oder einer Mayonnaise-Maschine, wie man solche in allen Haushaltungsgeschäften erhält, geht das Herstellen der Mayonnaise natürlich leichter und schneller.

90. **Forellen blau gekocht.** Hat man die Forelle ausgenommen und inzwischen rein gewaschen, legt man sie in den nötigen kochenden Fischsud und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde oder noch länger zugedeckt, je nachdem die Forelle groß oder klein ist, ziehen, ohne daß dieselbe zum Kochen kommt. Der aufsteigende Schaum wird abgenommen und die Forelle auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gelegt und mit ganzer Petersilie garniert. Entweder gibt man eine Buttersauce oder eine holländische Sauce extra dazu.

91. **Sardellenbutter.** $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen wird abgewaschen, von den Gräten befreit und sehr fein gehackt. Ferner wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zerrührt und zu dieser werden die Sardellen gegeben und gut mit der Butter vermischt. Die Masse ist ausreichend für 12 Stück ungefähr handgroße Brotschnitten.

Gemüse.

92. **Stangenspargel.** Nachdem die Spargel, von denen man $\frac{1}{2}$ Pfund für jede Person rechnet, geschält und gewaschen sind, werden sie in kleine Bündel gebunden und in reichlich — sodaß die Spargel ganz bedeckt sind — kochendem Salzwasser in $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde weichgekocht. Sie bleiben bis zum Anrichten im Wasser stehen, werden dann aus demselben herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt, wonach die Fäden zerschnitten und abgelöst werden. Die Spargel werden mit brauner Butter oder mit einer Buttersauce gegeben.

93. **Spargelgemüse.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Spargel werden, nachdem sie geschält sind, in fingerlange Stücke geschnitten und in 1 Liter (knapp) Salzwasser in ungefähr $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde weichgekocht. Dann wird $\frac{1}{8}$ Liter Mehl in 1 Eßlöffel (50 Gramm) Butter gelb geschwitz und mit dem Spargelwasser verkocht; die so entstandene Sauce wird mit Citronensäure oder Essig und Zucker gewürzt und mit 2 Eidottern abgerührt. Die Spargel werden in die Sauce gebracht und aufgetragen. Am besten werden dazu Eierfuchen gegeben; gibt man Fleisch dazu, dann muß weniger Sauce (vielleicht die Hälfte) gemacht werden. Dieses