

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

157. Holländische Sauce

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

154. **Spiegeleier.** 6 Eier werden vorsichtig, daß der Dotter nicht zerdrückt wird, auf einen flachen Teller geschlagen und dann zusammen in eine Pfanne geschüttet, in welcher man vorher 50 Gramm Butter heiß, aber nicht braun gemacht hat. Auf schwachem Feuer werden die Eier so lange gebacken, bis das Eiweiß fest geworden ist, die Dotter aber noch ganz weich sind. Nachdem die Eier in der Pfanne von einander getrennt sind, sodaß das Gelbe möglichst immer in der Mitte eines Stückes Eiweiß sitzt, nimmt man sie vorsichtig aus der Pfanne heraus und streut Salz und Pfeffer darüber.

155. **Bratenfüllsel** für Kalbsbrust. Man nehme 2 harte Brötchen, weiche selbe in Wasser und presse sie, wenn sie gut durchweicht sind, von allem Wasser aus. Sodann verrühre man die Brötchen mit 2 ganzen Eiern und 2—3 Eßlöffeln Mehl, füge 1 Teelöffel Salz, 2—3 Prisen Pfeffer und ganz wenig Muskatnusspulver bei, welche Mischung man in einer Pfanne, in welcher vorher 2 Eßlöffel voll Schmalz oder Butter gebräunt wurden, etwa 10 Minuten rösten läßt. Hiernach lasse man das Füllsel kalt werden und fülle es in die Kalbsbrust.

Für Gansbraten kann man das gleiche Füllsel nehmen; man pflegt aber in dasselbe auch noch die Gansleber, den Magen und das Herz, fein gehackt, mit zu verrühren, in welchem Falle man noch 1 Ei mehr und 1 Eßlöffel voll Fett mitrührt, damit das Füllsel recht saftig und recht schmackhaft wird.

Für Tauben kann man ebenfalls das gleiche Füllsel nehmen, wie für Kalbsbrust, nur daß man natürlich hierzu, je nach der Anzahl der zu füllenden Tauben, entsprechend weniger Brötchen und weniger Mehl beizufügen hat; außerdem soll man, wenn die Tauben für leidende Personen bestimmt sind, nur recht wenig Salz und Pfeffer nehmen, letzteren sogar in vielen Fällen ganz fortlassen.

Saucen.

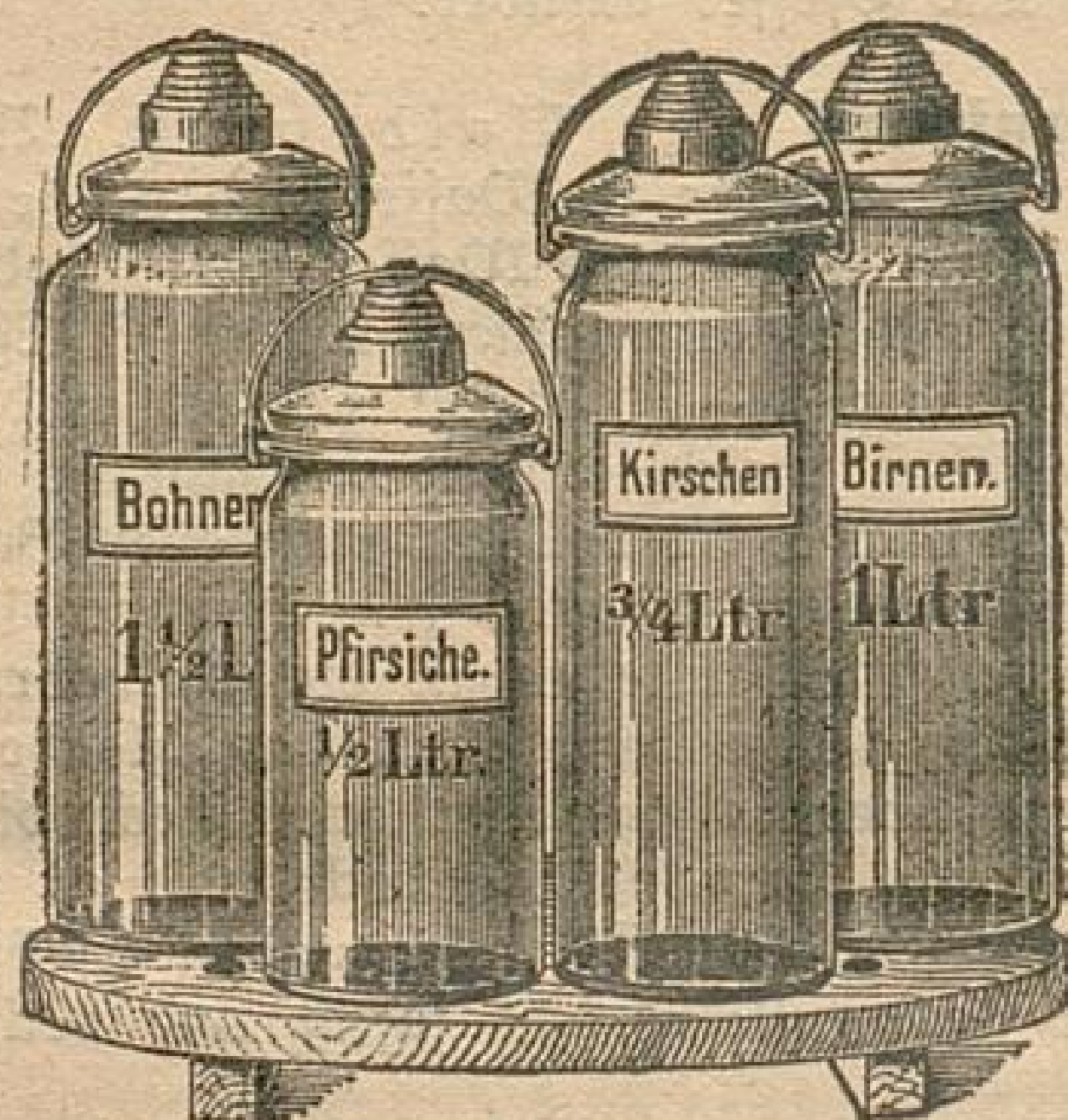
156. **Braune Sauce.** Man macht in 100 Gramm Butter oder Rinderfett $\frac{1}{8}$ Liter Mehl dunkelbraun, verkocht es mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder Wasser mit Fleischextrakt und fügt Salz, Essig und Zucker nach Geschmack hinzu. Liebt man Gewürze, so kann man in dem Wasser vorher 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 10 Pfefferkörner $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen.

157. **Holländische Sauce.** In 1 Eßlöffel Butter werden 2 Eßlöffel Mehl gelb geschwitzt; dazu gießt man $\frac{1}{2}$ Etr. Fleischbrühe (oder Wasser, in welchem Gemüse gekocht wurde, mit

Vereinfachtes

Konservierungs-System

☒ Schildknecht-Tobler! ☒



Zur Herstellung von Obst-, Gemüse-,
Beeren- und Fleisch-Konserven.

Gebrauchsanweisungen u. erprobte Rezepte
werden jeder Bestellung gratis beigelegt.

Alleinverkauf für Pforzheim und Umgebung.

Bei Bezugnahme auf dieses Inserat mit

= 10 Prozent Rabatt =

bei

Gebr. Sauter, Pforzheim

Apothekergasse 3-5.

Beste und billigste Bezugsquelle für Haus- u. Küchengeräte.

1 Messerspitze Fleischextrakt) und läßt das Ganze aufkochen. Dann wird Salz und Zitronensaft (ungefähr $\frac{1}{2}$ Citrone) nach Geschmack hinzugegan und mit 1—2 Eidottern abgerührt.

158. **Herings- oder Sardellen-Sauce.** In 30 Gramm Butter wird 1 feingeschnittene Zwiebel weich gedünstet und $\frac{1}{16}$ Liter Mehl gelb geschwitzt. Die Masse wird mit $\frac{1}{2}$ Etr. Wasser verkocht und mit 3—4 Löffel Essig oder mit Zitronensaft gewürzt. In die so entstandene Sauce wird 1 Hering getan, welcher, nachdem er 12 Stunden gewässert, entgrätet und fein gehackt wird. Statt des Herings kann man auch $\frac{1}{4}$ Pfund gut ausgewässerte Sardellen nehmen. Nachdem der Hering oder die Sardellen der Sauce zugesetzt sind, darf dieselbe nicht mehr kochen, weil sie sonst einen tranigen Geschmack erhält. Nach Belieben kann man der Sauce schließlich noch 1—2 Eigelb anquirlen.

159. **Kapern-Sauce.** In 50 Gramm Butter werden 25 Gramm Mehl gelb geschwitzt und mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder in Ermangelung solcher mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 1 Messerspitze Fleischextrakt verkocht. Dann werden 40 Gramm Kapern und Salz hinzugefügt und das Ganze mit 1—2 Eidottern abgerührt. Ein $\frac{1}{16}$ Liter Weißwein verbessert den Geschmack bedeutend. Da die Kapern meist selbst sauer sind, so muß man die Sauce, nachdem die Kapern ungefähr 10 Minuten zugesetzt sind, auf ihre Säure kosten und falls sie nicht sauer genug ist, mit etwas Zitronensaft nachhelfen.

160. **Kalte Fisch-Sauce.** Zwei Eigelb werden mit 2 Eßlöffeln Speiseöl verquirlt und dann mit $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne, 2 Eßlöffeln Essig und 1 gerieb. Zwiebel (von ca. 15 Gramm Gewicht) in einem Topf zusammengerührt. Dieser Topf mit der Flüssigkeit wird in einen größeren Topf mit heißem Wasser gestellt und darin so lange erhitzt, bis dessen Inhalt nahezu zum Kochen gebracht ist, wobei fortwährend umgerührt werden muß. Dann läßt man die Sauce erkalten und gibt sie in kaltem Zustand zu kalten Fischen.

161. **Meerrettig-Sauce.** In 20 Gramm Butter schwitzt man 15 Gramm Mehl, verkocht dies mit $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe, gibt 50 Gramm geriebenen Meerrettig hinein und läßt das Ganze mit 1 Teelöffel Salz und nach Geschmack etwas Zucker einmal aufkochen. Wird die Sauce schärfer gewünscht, so muß mehr von dem Meerrettig (75 Gramm) und weniger Mehl (10 Gramm) genommen werden. Uebrigens verliert der Meerrettig desto mehr an Schärfe, je länger man ihn kocht. 1 Meerrettigwurzel wiegt 200—300 Gramm.