

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

159. Kapern-Sauce

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

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.