

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

162. Zwiebel-Sauce

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

162. **Zwiebel-Sauce.** 2 mittelgroße Zwiebeln werden fein geschnitten und in 1 Eßlöffel voll Schmalz oder Butter geröstet, bis selbe dunkelgelb sind. Hierzu wird  $\frac{1}{2}$  Liter heißes Wasser, in welchem 1 Teelöffel voll Salz gelöst wurde, zugeschüttet, 1 geriebenes hartes Brötchen, 4—5 Eßlöffel Essig und 4—5 Stück Würfelzucker in die Sauce gerührt und gut aufgekocht. Vor dem Auftragen pflegt man die Zwiebelsauce durch ein Sieb zu rühren.

163. **Remouladen-Sauce.** Man rührt 4 Eidotter mit 4 Eßlöffeln feinen Speiseöls und 4 Eßlöffeln Essig in einen Topf. setzt diesen in ein Gefäß mit kochendem Wasser und quirlt, bis die Masse steif geworden ist, dann bringt man den Topf zur Abkühlung in kaltes Wasser. Hierauf werden 2 Teelöffel Senf und  $\frac{1}{2}$  Liter saure Sahne nach und nach zu der Eiermasse gequirlt, Salz und Zucker nach Geschmack hinzugefügt, sowie schließlich 1 Teelöffel gehackter Schnittlauch und 1 Teelöffel gehackte Petersilie angerührt. Hat man, was im Winter der Fall sein kann, keinen Schnittlauch, dann wird statt dessen eine kleine Zwiebel von Wallnußgröße, gerieben, verwandt.

164. **Banillen-Sauce.**  $\frac{1}{2}$  Liter Milch wird gekocht; derselben werden alsdann angerührt: 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb, 1 Stück Vanille (ungefähr 3—4 Centimeter lang, gerieben oder zerstoßen) und 2 Eßlöffel Zucker.

165. **Frucht-Sauce.** Hierzu verwendet man Himbeer- oder Kirschsafft, seltener Johannisbeer; man kann auch zwei- bis dreierlei Fruchtsäfte mischen. Ist der Saft unverdünnt, so verdünne man ihn mit dem gleichen Quantum Wasser, der Geschmack wird dadurch feiner. Nachdem die Mischung zum Kochen gebracht ist, wird 1 Eßlöffel Mehl in kaltem Wasser dünn verrührt hinzugeschüttet und das Ganze nochmals tüchtig aufgekocht. Die Sauce wird kalt verwendet.

## Compots und Confituren.

166. **Apfelbrei.** 8 Stück mittelgroße Äpfel werden geschält und in Stücke geschnitten. In  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser werden die Äpfel (in geschnittenem Zustande ungefähr 2 Liter) ohne zu rühren, weich gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit Zucker nach Geschmack gewürzt. Beim Anrichten kann der Brei mit Zucker und Zimmt bestreut oder mit geschnittenen Mandeln und Korinthen ausgeputzt werden.