

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

VII. Saucen zu Fleischspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

etwas frische Butter, und im Ofen schöne Farbe nehmen lassen, dann servirt, aber nicht gestürzt.

397. Reis mit Ochsen gaumen. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis, welcher gut belesen ist, wird in Fleischbrühe weich gekocht, dann wird er auf eine Platte gethan zum erkalten. Nun wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter mit 3 Eigelb abgerührt, der Reis dazu gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Eine Form mit Butter bestrichen, mit Brod gut ausgestreut, die Hälfte von dem Reis hinein gethan, dann ein in Fleischbrühe weich gekochter Gaumen in Stückchen geschnitten, dann im Butter mit etwas fein gehackten Schalotten und Petersilie nebst abgeseelten Morcheln eine Weile gedämpft, auf den Reis gethan, die andre Hälfte Reis darauf, und in einem Ofen langsam  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken, dann gestürzt und aufgetragen.

---

## VII. Saucen zu Fleischspeisen.

---

398. Roberts-Sauce. — Man nimmt  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter, schneidet 5 bis 6 große Zwiebeln darein, dämpft sie auf Kohlen, bis sie schön braun sind, thut  $\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl darüber, dämpft es mit diesem noch ein wenig, schüttet dann gute Fleischbrühe und etwas Essig daran, läßt es eine Stunde recht gut kochen, dann wird sie durch ein Haarsieb getrieben und warm erhalten bis zum Gebrauch.

399. Sauerampfer-Sauce. — Zwei Händevoll Sauerampfer werden, wenn sie recht gut gewaschen sind, in siedendem Wasser weich gebrüht, heraus gethan, wenn er kalt geworden, gut ausgedrückt, fein verwiegt, oder durch ein Haarsieb gestrichen; in einem Stückchen Butter läßt man ein wenig Mehl anziehen, gießt Fleischbrühe

dazu, den Sauerampfer hinein, ein wenig Salz; kocht ihn ein oder zweimal auf, stellt ihn vom Feuer, und rührt ein Eigelb darunter.

400. Rappern-Sauce. — Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, röstet etwas Mehl ganz leicht gelb darin, schüttet dann braune Fleischbrühe daran, kocht es recht gut miteinander, thut etwas Citronensaft darein nebst einem starken Löffel voll Rappern, thut sie dann vom Feuer, und läßt sie nicht mehr kochen.

401. Wildpret-Sauce von Wurzeln. — In ein Kasseroll wird Butter gethan, Zwiebeln in Scheiben geschnitten, gelbe Rüben, ein Zinke Knoblauch, 2 Schalotten, 2 Nelken, ein Lorbeerblatt, dies wird nebst 2 Schuß Kartoffeln auf das Feuer gethan, bis es anfängt braun zu werden, dann wird Fleischbrühe und Essig daran gegossen, eine gute Stunde gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen, mit Fleischbrühe oder Schü verdünnet wenn es zu dick seyn sollte; dann recht gut warm erhalten.

402. Braune Sardellen-Sauce. — Ein Löffelvoll Mehl wird in Butter schön braun geröstet, Fleischbrühe daran gegossen, zuvor aber fein verwiegte Schalotten ein bißchen in dem Mehl umgerührt, etwas Wein oder Estragon-Essig darein gethan, und so recht durchgekocht. Nun werden, wenn die Sauce angerichtet wird, fein verwiegte Sardellen hinein gethan, aber nicht mehr damit gekocht.

403. Weiße Sardellen-Sauce. — Man läßt ein Stückchen frische Butter zergehen, thut Mehl dazu, soviel man nöthig zu seyn glaubt, gießt dann Fleischbrühe daran, kocht sie gut aus, thut ein Augenblick vor dem Anrichten Sardellenbutter oder fein verwiegte Sardellen hinein.

404. Schü-Sauce mit Sardellen. — Man läßt in heißem Schü kurz vor dem Anrichten Sardellenbutter zergehen, thut Citronensaft dazu, und richtet sie an.

405. Kräuter-Sauce. — Man verwiegt Schallotten, Sardellen, Petersilie, Pimpernell, Schnittlauch und Estragon sehr fein, drückt hartgesottenes Eiergelb durch ein Haarsieb, thut die Kräuter dazu, und macht's mit Essig, Del, Salz und Pfeffer zu einer Sauce an.

406. Kartoffel-Sauce. — Man drückt abgekochene Kartoffeln durch ein Sieb, stößt in einem Mörser die Milch oder sonst ein Stück von einem Haring, und drückt es ebenfalls durch den Sieb, macht dann Beides mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an.

407. Oliven-Sauce. — Etwas hartes Weißbrod wird recht fein gestoßen, dann ein Löffelvoll davon in einem Stückchen Butter schön gelb geröstet, mit Schü oder brauner Fleischbrühe angegossen, etwas Zitronensaft dazu, eine Weil gekocht; die Oliven werden gut vom Stein abgeschält, müssen aber doch an einem Stücke bleiben, damit sie ihre Form noch haben, nun thut man davon in die Sauce, kocht sie einmal damit auf, dann ist sie fertig.

408. Weiße Zwiebel-Sauce. — Eine Zwiebel wird recht fein geschnitten, in Butter schön weiß und weich gedünstet, dann ein starker Kaffeelöffel voll Mehl dazu gethan, gut durch einander gerührt, dann Fleischbrühe und Essig nach Gutfinden dazu gegossen, 1 Stunde lang gekocht, dann ist sie gut.

409. Sardellen-Sauce mit saurem Rahm. — Man verwiegt zwei gepuzte Sardellen sehr fein. Zwiebeln und Petersilie werden ebenfalls sehr fein verwiegt, im Butter gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe daran gethan, und eine Zeitlang gekocht, bevor man aufrichtet werden die Sardellen in die Sauce gethan, und zwei Löffelvoll guter saurer Rahm, recht gut miteinander verrührt.

410. Eier-Sauce. — Zwei hartgekochene Eiergelb werden durch ein Haarsieb passirt, etwas Petersilie und Sauerampfer wird äußerst fein verwiegt, dazu gethan, dann mit Essig und Del, und wenn man will, mit noch

ein wenig süßem Rahm angemacht, nebst ein wenig Salz.

411. Wachholder-Sauce zu schwarz Wildpret. — Eine Handvoll recht gut verlesene Wachholderbeeren werden im Mörser recht fein gestoßen, dann herausgenommen, ein halber Löffelvoll Senf dazu gethan, ein Löffelvoll fein gestoßener Zucker, dann mit Essig angemacht.

412. Gurken-Sauce. — Die Gurken werden ohne Kerne in ganz dünne Scheiben geschnitten, gesalzen, und so eine Stunde stehen gelassen, in einem Stückchen Butter und einer Zwiebel ein wenig gedünstet, die Gurken gut ausgedrückt, dazu gethan, und gedämpft, dann ein wenig Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe, etwas Essig und Pfeffer hinzu gegeben und so gekocht, dann durch ein Sieb passirt.

413. Trüffelsauce. — Die Trüffel, welche geschält seyn müssen, werden in Scheiben geschnitten und in Wein mit etwas Schinken gekocht. Man läßt den Wein ziemlich einkochen, und gießt recht gute Schü dazu, auch ein ganz klein Stückchen frische Butter, worein man ein bißchen Mehl geknettet hat, läßt es miteinander, nachdem man es gehörig gesalzen hat, ein paarmal aufkochen, dann ist die Sauce fertig. Der Schinken wird aber beim Anrichten aus der Sauce gethan.

414. Paradiesäpfel-Sauce (pomme d'Amour.) — Man dämpft 3 bis 4 dieser Äpfel, nachdem man sie geschält und in Scheiben geschnitten hat, in frischer Butter weich, streut Salz, Pfeffer und etwas Mehl darüber, rührt es gut durcheinander, gießt Fleischbrühe daran, und kocht es gut aus, streicht sie dann durch ein Haarsieb, und erhält sie bis zum Gebrauch recht warm.

415. Citronensauce. — Man knettet in ein Stück frische Butter einen kleinen Löffelvoll Mehl, rührt die Butter mit heißer Fleischbrühe an, thut auch zwei Eigelb und den Saft von  $1\frac{1}{2}$  Citrone dazu, rührt es

auf dem Feuer, bis es ganz dick wird, aber nicht kochen lassen.

416. Knoblauchsauce. — Man läßt in einem Stückchen Butter ein wenig Mehl anziehen, gießt dann Schü dazu, und läßt es kochen. Vor dem Anrichten wird nach Gutfinden Knoblauchbutter darein gethan, wenn es sich aufgelöst hat, angerichtet.

417. Champignonsauce. — Eine Handvoll Champignons wird mit Schalotten und Petersilie fein verwiegt, dann im Butter gedämpft, etwas Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe und Wein dazu, Salz und ein wenig Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam gekocht, dann kann sie angerichtet werden.

418. Petersiliesauce. — Eine Handvoll Petersilie wird mit ein wenig Zitronenschalen und dem Mark von einer Citrone recht fein verwiegt, ein kleiner Löffel voll Mehl wird in Butter gedünstet, das Verwiegte dazu, Fleischbrühe, Muskatnuß, dann  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, beim Anrichten ein Eigelb darunter gezogen.

419. Pomeranzensauce. — Von einer bitteren Pomeranze schneidet man die Schale ganz fein ab, kocht sie eine Weile im Wasser, schüttet dann das Wasser ab, und gießt ein Glas rothen Wein daran, und läßt es mit diesem ganz weich und kurz einkochen, thut ein wenig frische Butter dazu und etwas weniges Mehl, rührt es gut durcheinander, schüttet Fleischbrühe daran, verkocht es gut, und streicht es durch ein Haarsieb, thut es in ein Geschirr, drückt den Saft der Orange dazu, und nimmt eine Nuß groß Zucker, welchen man zuerst stößt, hinein, erhält sie ohne wieder kochen zu lassen recht warm.

420. Senfsauce. — Man thut in ein Geschirr etwas frische Butter, dünstet ein wenig fein verwiegte Petersilie, Schalotten und Estragon darin, thut nur eine gute Messerspitze voll Mehl dazu, 2 Eigelb werden mit kalter Fleischbrühe angerührt, zu dem Grünen gethan, ein Löffelvoll Weinessig, rührt nun dies alles auf

dem Feuer, bis es dick wird, nimmt es dann davon, und rührt ein Löffelvoll Senf darunter.

421. Polnische Sauce. — 3 bis 4 kleine eingemachte Gurken werden in Scheiben geschnitten, 2 bis 3 Knoblauchzinken und 6 — 7 Schalotten ebenso; dieß wird eine Weile im Butter gedünstet, dann Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe dazu und ein wenig Wein, und so gut mit einander gekocht.

422. Kalte Senfsauce. — Man verwiegt Sauerampfer, Körbelkraut, Estragon, Schalotten, Kappern, Sardellen, welche rein gewaschen sind, und hart gesotenes Eiergelb so fein als möglich, thut dann Senf dazu, machts mit Salz, Pfeffer, Essig und Del an.

423. Eiersauce mit Senf. — 3 Hartgesottene Eiergelb werden durch ein Haarsieb passirt, mit gutem Del recht zart angerührt, zwei Löffelvoll französischen Senf dazu, Pfeffer und Salz, dann mit dem noch nöthigen Del und Essig angemacht.

424. Kümmel-Sauce. — In einem Stückchen Butter dünstet man einen halben Löffelvoll Mehl, thut dann ein Kaffeelöffelvoll fein gestoßenen Kümmel dazu, gießt halb Fleischbrühe und halb Wein daran, kocht es eine gute Weile mit einander, beim Anrichten wird ein Eigelb mit einem Löffelvoll sauerem Rahm daran gerührt.

425. Haring-Sauce. — Die Hälfte eines gut abgezogenen und rein ausgegrätheten Haringß wird recht fein verwiegt. Schalotten und Schnittlauch werden ebenfalls fein verwiegt, in Provenceröl etwas gedämpft, dann geriebenes Brod dazu gethan, mit Fleischbrühe und Schü angefüllt, Citronensaft dazu, wenn es bald angerichtet wird, den Haring hinein gethan, gut angerührt und nicht mehr gekocht.

426. Rothe Rübensauce. — Man kocht eine junge rothe Rübe in Wasser recht weich, schält sie, und treibt sie mit einem hartgesottenen Eigelb durch ein Haarsieb; thut gestoßenen Koriander, Salz und Pfeffer dazu, machts dann mit Essig, wenn man es recht gut gerührt hat, zu einer zarten Sauce an.

427. Gelbe Rübensauce. — Zwei große gelbe Rüben werden geschält, in Salzwasser oder Fleischbrühe weich gekocht, wenn sie kalt sind auf dem Reibeisen gerieben. Schalotten und Petersilie werden recht fein verwięgt, in Butter gedünstet, ein wenig Mehl darüber gestreut, dann etwas Fleischbrühe daran gegossen, die gelben Rüben dazu, ein bißchen Essig und Pfeffer, und so ein paar mal mit einander aufgekocht, dann ist es fertig.

### Süße Saucen zu Mehlspeisen.

428. Heidelbeersauce. — Man setzt einen Schoppen gut erlesene Heidelbeeren mit nur wenig Wasser und Wein auf schwaches Feuer, thut ein in Stücke gebrochenes Kreuzerbrod dazu, kocht es unter öfterm Umrühren recht weich, treibt es dann durch ein Haarsieb, verdünnert es mit halb Wein und Wasser, macht es gehörig süß, und braucht sie nach Belieben.

429. Mirabellensauce. — 30 Stück schöne Mirabellen werden ausgesteint, in ein Kasseroll mit ein klein wenig Wasser gethan, und auf schwachem Feuer ein bißchen gekocht, dann durch das Haarsieb gestrichen,  $\frac{1}{8}$  Pfd. Zucker läßt man mit einem Glas Wasser gut aufsieden, thut das Durchgetriebene dazu, kocht es noch recht gut mit einander, dann ist es fertig, und kann warm oder kalt gegeben werden.

430. Aprikosensauce. — 6 — 8 Stück mittelgroße Aprikosen werden wie die Mirabellen zugesetzt, dann durchpassirt: 6 Loth Zucker werden in  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wein auf dem Feuer aufgelöst, das Mark der Aprikosen dazu gethan, nebst den nicht zu fein verwięgten Kernen der Aprikosen, ein paar mal aufkochen lassen, vor dem Gebrauch ein Löffelvoll Kirschenwasser oder Urak darunter gemischt. Von Pfirsich macht man die nämliche Sauce.

431. Himbeersauce. — Einen Teller voll Himbeeren zerdrückt man sehr wohl, preßt sie durch ein Tuch; thut  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker mit einem Glas guten Wein aufs Feuer, schüttet den Saft dazu, und läßt es ganz langsam kochen, bis die Sauce ganz zähe wird.

432. Erdbeersauce. — Man zerdrückt ebenfalls einen Teller voll recht zehige, gut belesene Erdbeeren, treibt sie durch ein Haarsieb, rührt einen halben Schoppen guten süßen Rahm daran, thut es auf das Feuer mit 5 Loth Zucker, läßt es langsam kochen, bis die Sauce dicklicht wird. Man kann diese Sauce auch machen ohne sie zu kochen, nur nimmt man dann weniger Rahm. Die Walderdbeeren sind zu diesem Gebrauch immer vorzuziehen.

433. Kirschensauce. — Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pfd. gedörrte Kirschen, wovon die Hälfte saure und die Hälfte süße sind, in einem Mörser sammt den Steinen, setzt sie mit halb Wasser und Wein, ganzen Zimmt und Citronenschalen zum Feuer, läßt sie recht gut verkochen, treibt es dann durch ein Haarsieb. Nun wird ein guter Kaffeelöffel voll Mehl mit Wein angerührt, die durchgetriebenen Kirschen dazu gethan, nebst 4 Loth gestoßenem Zucker dann aufs Feuer gesetzt, und, unter beständigem Rühren, ein paarmal aufkochen lassen. Man kann diese Sauce vor dem Anrichten nach Gutfinden mit Rum oder Arak versehen.

434. Johannisbeersauce. — Ein Schoppen Johannisbeere, welche recht reif seyn müssen, werden recht gut zerdrückt, dann durch ein Haarsieb oder Serviette gedrückt. Ein Eigelb wird mit einem halben Glas rothen Wein angerührt, der Saft dazu gethan und Zucker, bis es süß genug ist; nun läßt man es, unter stetem Rühren, kochend heiß werden, aber nicht kochen.

435. Hagenbutten sauce. — Besitzt man keine Hagenbutten-Marmelade, so setzt man zwei Händevoll rohe oder gedörrte Hagenbutten mit Wasser und Wein aufs Feuer, läßt sie recht weich kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb.

In einem Glas rothen oder auch weissen Wein läßt man 4 bis 5 Loth Zucker eine Weile kochen, thut dann das Mark dazu, rührt es nun recht gut durcheinander, stellt es dann vom Feuer, daß es nur warm bleibt. Wer es liebt kann auch den Saft von einer halben Citrone dazu rühren.

436. Zwetschgensauce. — Man setzt 20 bis 25 schöne Zwetschgen, sammt der Haut, mit einem halben Maaß Wasser auf's Feuer, läßt sie darin eine starke Viertelstunde kochen; dann werden sie in ein Sieb geschüttet, gut abtropfen lassen, dann der Saft davon wieder in ein Geschirr gethan, Zucker, bis man glaubt, es sey genug, dazu gethan, mit diesem noch so lange gekocht, bis es einem dicken Syrup ähnlich ist.

437. Birnensauce. — Man schält recht gute Birnen, schneidet sie in die Hälfte, und macht den Busen und die Kerne gut heraus, setzt sie mit ein wenig Wasser, Wein und Zucker auf gelindes Feuer, deckt sie gut zu, und läßt sie so weich dämpfen, streut auch ganz fein verwiegte Citronenschalen darauf; sind nun die Birnen weich, so verrührt man sie sehr fein, thut etwas fein gestoßenes Bisquit dazu, Wein bis die Sauce ihre gehörige Dicke hat, und kocht sie mit diesem noch eine kleine Weile, dann ist sie fertig.

438. Quittensauce. — 6 schöne Quitten werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben, dann das Geriebene mit etwas Wein angefeuchtet und durch eine Serviette gepreßt,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker wird mit einem halben Glas voll Wein und eben so viel Wasser geläutert, der Quittensaft dazu gethan, und miteinander gekocht, bis sich die Sauce am Löffel anhängt.

439. Aepfelsauce. — Man schält eine beliebige Sorte Aepfel, dämpft sie in ein wenig frischer Butter mit Zucker weich, streut ein wenig geriebenes Brod darüber, verrührt es dann recht zart, thut gestoßenen Zimmt dazu und gut belesene, gewaschene Rosinen, schüttet noch Wein daran, bis die Sauce nicht mehr zu dick ist,

versüßt sie noch mit Zucker, und kocht es miteinander noch ein paarmal auf.

440. Kastaniensauce. — 20 schöne Kastanien werden im Wasser gesotten, dann geschält, im Mörser mit ein wenig süßem Rahm oder auch nur Milch recht fein gestoßen, dann durch das Haarsieb passirt. Ein Eigelb wird mit einem Schoppen süßem Rahm angerührt, die Kastanien dazu gethan, über das Feuer gesetzt und darin gerührt (wenn man 3 Loth Zucker dazu gethan hat) bis es kochen will.

441. Citronensauce. — Man verrührt 5 bis 6 Eigelb in einem Geschirr sehr gut, rührt einen Schoppen, wovon zwei Theile Wein und ein Theil Wasser ist, daran, thut den Saft einer Citrone und 4 Loth an der Citrone abgeriebenen Zucker dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es dick wird.

442. Weinsauce. — Zu einem Schoppen Wein nimmt man einen Kaffeelöffel voll Mehl und 3 Eigelb, rührt das Mehl mit etwas Wein recht glatt an, thut die Eigelb dazu, verrührt es recht gut, und schüttet allen Wein daran, setzt es mit einem Stück Zucker aufs Feuer, und rührt, bis es anfängt dick zu werden.

443. Chokoladesauce. — 6 Loth Chokolade werden mit einer Obertasse voll Milch auf schwaches Feuer gesetzt, wenn sie weich ist sehr zart verrührt, dann noch 3 Tassen Milch dazu gethan, und wieder aufs Feuer gesetzt und langsam kochen lassen. Ein Eigelb wird mit etwa einer halben Tasse voll Milch verrührt, und unter starkem Rühren zu der Chokolade gethan, dann aber vom Feuer genommen. Man kann nach Belieben Zucker in die Sauce thun.

444. Mandelsauce. — Ein Viertelfund Mandeln, worunter einige bittere seyn dürfen, werden geschält, dann mit etwas süßer Milch sehr fein gestoßen, ein Schoppen süßer Rahm wird daran geschüttet, und mit diesem recht stark durch ein Tuch gepreßt. Nun thut man einen kleinen Kaffeelöffel voll Mehl in ein Kasserol, rührt es

mit der Milch schön zart an, thut ein Stückchen Zucker, wie eine Welschnuß groß, dazu, setzt es auß Feuer, rührt darin, bis es kocht, und läßt es ein paarmal auffochen, verrührt dann mit ein paar Löffeln voll Milch ein Eigelb, rührt es in die Sauce, und thut sie vom Feuer.

445. Pistaziensauce. — Zwei Loth Pistazien werden gebrüht und geschält, dann mit ein wenig Zucker so fein wie möglich gestoßen. 6 Loth Zucker werden mit einem Glas voll Wasser und einem halben Glas voll Wein eine gute Weile gekocht; dann vom Feuer gestellt, die Pistazien darein gethan, mit einem halben Eßlöffel voll Spinatsaft, damit die Sauce schön grün wird.

446. Pomeranzensauce. — Man schält von einer süßen Orange die Schale gut ab, kocht sie in einem Schoppen Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, thut dann die Schalen heraus und  $\frac{1}{8}$  Pfd. Zucker hinein, den Saft von der Orange dazu, und miteinander aufgekocht. 4 Eigelb werden mit 4 guten Eßlöffeln voll Wein stark verrührt, unter starkem Rühren dazu gethan, auf dem Feuer nur so lang gelassen, bis es dick ist, aber nicht gerinnen lassen.

447. Milchsauce. — Man nimmt einen Schoppen Milch, rührt einen guten Kaffeelöffel voll Mehl schön damit an, läßt ungefähr  $\frac{1}{2}$  Glas voll zurück, thut es nun auß Feuer, rührt darin, bis es kocht, läßt es dann  $\frac{1}{4}$  Stunde ganz langsam kochen; mit der zurückbehaltenen Milch rührt man zwei Eigelb gut an, und rührt es in die Sauce, nimmt sie vom Feuer, daß sie nicht gerinnt. Auch wird 2 bis 3 Loth Zucker in die Sauce gethan.

---

## VIII. Verschiedene Salate.

---

448. Kartoffelsalat mit Haring. — Man siedet Kartoffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, thut sie in das Saladier, streut nach Gutfinden fein verwiegte Zwiebeln darüber. Ein Haring wird abgezogen, gut auß