

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

420. Senf-Sauce

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

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

416. Knoblauchsauc. — 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 saurem 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.