

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

IX. Saucen

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

6 Eier daran, giebt Salz und Milch dazu, auch kann man übriggebliebenes Eierweiß dazu thun; dann verrührt man dieses zu einem recht zähen und flüssigen Teige, thut ihn auf einmal in einen Strauben-Trichter, läßt den Teig in heißes Wasser laufen, und wenn das Wasser strudelt, so gießt man kaltes Wasser daran, und wenn sie oben auf schwimmen, so nimmt man sie alle auf einmal mit einem Schaumlöffel heraus, schmälzt sie mit geriebenem Brode ab, und trägt sie zur Tafel.

IX. S a u c e n.

1. Sauce zum Kal.

Wenn der Kal in Stücken geschnitten ist, so wird er gesalzen und abgetrocknet; dann bestreicht man Salbeiblätter mit Butter, bindet sie mit den Stielen zusammen, nimmt sie nebst dem Kal in eine Reine, worin man vorher Butter zergehen läßt, thut Rosmarien, Basilikum, Majoran, 2 zerschnittene Sardellen und 2 Loth Kapern dazu, und läßt dieses zusammen dämpfen; wenn der Kal weich ist, so nimmt man ihn aus der Sauce, legt ihn auf eine Platte, und stellt ihn an einen warmen Ort; dann giebt man ein wenig geriebenes Brod, 1 Löffelvoll Jus oder gute Fleischbrühe an die Sauce, läßt sie noch eine Zeitlang auf dem Feuer, füllt das Fett davon ab, treibt die Sauce durch einen feinen Schaumlöffel oder anderes Sieb, gießt dann 1 Glas Wein, 1 Löffelvoll Rahm und Zitronensaft daran, richtet die Sauce auf eine Platte an, legt den Kal hinein, garnirt die Platte mit Zitronenschalen, und trägt es heiß auf den Tisch.

2. Braune Fisch-Sauce.

Man siedet 12 kleine Zwiebeln in Salzwasser und macht die Sauce auf folgende Art: man nimmt Butter und ein Stückchen Zucker in eine Reine, läßt dieses bräunlich werden, thut die gesottenen Zwiebeln darein, und läßt sie darin gelb dämpfen; dann giebt man 3 Löffelvoll Wasser daran, damit sich der Zucker auflöst, stellt dieses vom Feuer, und läßt es ein wenig erkalten, rührt dann 2 Kochlöffelvoll Mehl mit kaltem Fischsud oder anderer kräftiger Brühe daran, und giebt Zitronensaft und Nägelein nach Belieben darein.

3. Sauce zu gedämpfem Fleisch.

Man läßt das Fleisch in einer Reine dämpfen mit Butter, Zwiebeln, Kapern und etwas Wein; wenn es gelb ist, so thut man Chalotten, Wurzeln und ein wenig Mehl daran, läßt dieses zusammen noch eine Zeitlang dämpfen, gießt gute Fleischbrühe daran, und wenn es ausgekocht ist, so treibt man es durch ein Sieb in eine Reine, thut Zitronensaft daran, und wenn die Sauce ihre gehörige Farbe nicht hat, so thut man 1 Löffelvoll gebrannten Zucker darein.

4. Sauce zu gewärmtem Fleisch.

Man nimmt Jus, ein wenig Butter, zerschnittene Chalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Esdragon, Nägelein und Lorbeerblätter in eine Reine, läßt dieses zusammen gut dämpfen, gießt dann ein wenig Fleischbrühe und 1 Glas Wein daran, und thut 1 Kochlöffelvoll Mehl, 1 Handvoll geriebenes und in Butter geröstetes Schwarzbrod dazu, und läßt die Sauce gut auskochen; dann giebt man etwas Zitronenschale und Saft dazu, läßt das Fleisch nur heiß darin werden, und giebt es auf den Tisch.

5. Gurken-Sauce.

Man schneidet 10 Gurken, welche noch keine Kerne haben, zu kleinen Scheiben, dämpft sie in einer Reine

mit Butter, thut Pfeffer, Salz, kleingeschnittene Petersilie, Chalotten, Zwiebeln, Esdragon, ein wenig Wein und 1 Eßlöffelvoll Essig dazu, und läßt dieses damit kochen; wenn die Sauce wie ein braunes Mus gekocht ist, so gießt man sie auf eine Platte, legt einen gebratenen Lammschlegel darauf, und trägt ihn zur Tafel.

6. Häring = Sauce.

Man wäscht und reinigt einen Häring, löst die Gräten heraus, stößt ihn in einem Mörser mit 5 hartgesotenen Eiergelb und einem Stückchen Butter, treibt dieses dann durch ein Haarsieb, giebt Fleischbrühe dazu, läßt dieses einkochen, gießt ein wenig Essig oder Zitronensaft daran, und giebt die Sauce auf den Tisch.

7. Kalte Häring = Sauce.

Der Häring wird wie der vorige zubereitet. Man verwiegt denselben mit 5 hartgesotenen Eiergelb, giebt Pfeffer dazu, und rührt ihn mit Essig und Del an, daß jedoch die Sauce nicht zu dünn wird; man kann auch einige Wachholderbeeren und Lorbeerblätter dazu thun. Ist der Häring ein Milchling, so kann man die Milch ebenfalls dazu gebrauchen.

8. Kapern = Sauce mit Rahm.

Es werden einige Löffelvoll Mehl bräunlich in Butter geröstet; dann giebt man einige kleingewiegte Zwiebeln, 4 Loth Sardellen, $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm, Wein, ein wenig gute Fleischbrühe, und 1 Loth Kapern und Gewürz nach Belieben dazu, läßt dieses zusammen dämpfen, und giebt die Sauce zum Hasen auf den Tisch.

9. Kräuter = Sauce.

Man nimmt Thimian, Esdragon, Petersilie, Basilikum, Majoran, Schnittlauch, Chalotten, Zwiebeln, Jacobiszwiebeln und Pastinatwurzeln, reinigt dieses gut, wiegt es klein, und dämpft es in einer Reine mit Butter; dann

rührt man 1 Löffelvoll Mehl, gute Fleischbrühe und ein wenig Wein daran, thut Pfeffer und Salz dazu, läßt die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde gut auskochen, und giebt sie zum Rindfleisch auf den Tisch.

10. Paradiesäpfel = Sauce.

Man schneidet Paradiesäpfel zu Schnitzeln, legt sie in eine Reine mit einem Stückchen Butter, und läßt sie schnell dämpfen; dann rührt man 2 Kaffeelöffelvoll Mehl, Salz und Gewürz nach Belieben, und 1 Löffelvoll Zucker daran, gießt 1 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe und 1 Glas Wein dazu, und läßt dieses dick einkochen; vor dem Anrichten treibt man die Sauce durch ein Sieb, und giebt sie zum Rindfleisch oder Braten auf den Tisch.

11. Kümmel = Sauce.

Es werden einige Löffelvoll Mehl in einer Reine mit Butter dunkelbraun geröstet; dann nimmt man 1 Loth frische Butter, 1 Kaffeelöffelvoll Kümmel, Salz und Fleischbrühe, rührt dieses schnell daran, giebt Acht, daß es nicht verbrennt, und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; beim Anrichten läßt man die Sauce durch ein Sieb laufen, dann ist sie fertig.

12. Süße Rahm = Sauce.

Man läßt ein Stück frische Butter zergehen, thut 1 Löffelvoll Mehl dazu, und verrührt es recht stark, gießt 1 Schoppen süßen Rahm daran, thut Zucker und Zimmt dazu, und läßt dieses auf einer Gluth auskochen.

13. Sauce zum Rehziemer.

Wenn der Rehziemer gebraten ist, so nimmt man einige Löffelvoll Rahm, 1 Löffelvoll gehackte Kapern, einige Sardellen, Mehl, verrührt dieses mit Esdragon, Lorbeerblätter, Zitronenschnitzen, und etwas geriebenes Schwarzbrot, begießt den Braten einigemal damit, läßt sie ein wenig einkochen, gießt die Sauce auf eine Platte, legt

den Braten darauf, garnirt die Platte mit Kapern, und giebt es auf den Tisch.

14. Sauce zum Rehschlegel.

Wenn der Rehschlegel gebraten ist, so läßt man das Jus davon durch einen Schaumlöffel in eine Reine laufen, giebt Zitronensaft, 1 Glas Wein, einige Löffelvoll gedörrte und in einem Mörser gestoßene Schwarzbrot-rinde, Rahm, einige Lorbeerblätter, etwas beliebiges Gewürz dazu, und läßt dieses $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, giebt es auf den Tisch.

15. Sardellen Sauce mit Morcheln.

Man röstet einige Löffelvoll Mehl nebst einem Stückchen Zucker schön braun, thut sodann ein Stückchen Butter von der Größe einer halben Nuß, 1 Handvoll fleingeschnittene Chalotten, 1 Handvoll fleingeschnittene Morcheln dazu, läßt es eine Zeitlang kochen, gießt hernach gute Fleischbrühe, 1 Glas Wein und Zitronensaft daran, thut 5 Loth zerschnittene Sardellen dazu, und läßt dieses zu einer guten Sauce einkochen.

16. Selleri-Sauce.

Man schält und zerschneidet 1 oder 2 große Selleri-Wurzeln, wäscht sie rein, und läßt sie in einer Reine mit Butter weich und gelb werden; dann nimmt man 2 Löffelvoll Mehl, Salz und etwas Jus dazu, gießt Fleischbrühe daran, und läßt dieses unter mehrmaligem Umrühren aufkochen. Diese Sauce ist zum Schafffleisch sehr passend.

17. Sauerampfer-Sauce.

Der Sauerampfer wird gereinigt und abgestreift; dann thut man die Stücke in siedendes Wasser, und läßt diese einen Ball darin thun, läßt sie ablaufen, und treibt sie durch ein Sieb; damit sie recht fein werden; dann läßt man Butter in einer Reine zergehen, und läßt den Sauer-

ampfer und einige fein gewiegte Zwiebeln darin dämpfen, gießt gute Fleischbrühe daran, läßt dieses zusammen aufkochen, rührt 4 Eierdotter, einige Löffelvoll Rahm, Salz und etwas Zus daran, rührt es noch eine kurze Zeit auf dem Feuer, und giebt die Saucen zum Rindfleisch, Schafsbraten, Fricando oder Geflügel auf den Tisch.

18. Sauce zum Wildpret oder Geflügel.

Man nimmt übrig gebliebenes Fleisch von allen Sorten, wie auch Kalbsknochen und die Leber von Geflügel, dämpft dieses mit Butter, Zwiebeln und allen Sorten Wurzeln in einer zugedeckten Reine, bis es braun ist, gießt sodann Fleischbrühe daran, so viel man Sauce gebraucht, und läßt dieses auskochen; dann rührt man einige Kochlöffel voll Mehl mit kalter Fleischbrühe an, macht davon einen zarten Teig, rührt diesen an die gedämpfte Sauce, läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, treibt sie durch ein Sieb, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Hat man Fleisch ohne Sauce, so nimmt man zu einer Portion 2 Eßlöffel voll von der gedämpften Sauce, und läßt dieses in einer Reine mit etwas Wein, Gewürz und Lorbeerblättern nach Belieben dämpfen.

19. Warme Schwarzwildpret = Sauce.

Das Wildpret wird jedesmal, wie schon angegeben worden ist, abgesotten, ist es viel, so giebt es von selbst eine Sulz, ist es wenig, so läßt man es im Sud liegen, und macht folgende Sauce dazu: man läßt ein Stück Butter in einer Reine zergehen, thut alle Sorten Wurzeln, Zwiebeln, Schnittlauch, gelbe Rüben, Basilikum, Majoran und Esdragon dazu, und läßt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen; hernach rührt man 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, gießt von dem Wildpret = Sud daran, läßt die Sauce gut auskochen, und treibt sie durch ein Sieb in ein anderes Geschirr; dann röstet man einige Löffelvoll Schwarzbrod mit etlichen Wachholderbeeren, läßt diese mit der Sauce,

nebst Salz und Pfeffer gut kochen, und giebt sie zum Schwarzwildpret auf den Tisch.

20. Senf-Sauce zum Schwarzwildpret.

Man nimmt 3 Löffelvoll gut angemachten Senf, 3 Löffelvoll Wein, den Saft von 1 Zitrone wie auch kleingeschnittene Zitronenschalen, einige Wachholderbeeren, 2 Löffelvoll geriebenes Schwarzbrod, Pfeffer und Salz, gießt Essig und Del daran, rührt dieses alles gut untereinander, und giebt die Sauce zu kaltem Wildpret auf den Tisch.

21. Senf-Sauce zu Karminaten.

Es werden Chalotten, Petersilie und Esdragon feingewiegt; dann röstet man 1 oder 2 Kochlöffelvoll Mehl in Butter, und wenn es ein wenig angezogen hat, so rührt man das Gewiegte darein, und läßt es weich dämpfen; hernach gießt man 1 Glas Wein und gute Fleischbrühe daran, thut Salz und einen Zitronenschnitt dazu, und läßt dieses noch eine Weile kochen; dann nimmt man 1 Eiergelb, 2 Löffelvoll Senf und 1 Löffelvoll Rahm in eine Schüssel, rührt die Sauce langsam daran, richtet sie auf eine Platte an, legt die Karminaten darauf, und giebt sie zur Tafel.

22. Sauce von Trüffeln.

Man putzt die Trüffeln recht sauber, schält sie aber nicht, haben sie raue Haut, so nimmt man warmes Wasser und ein feines Bürstlein, und putzt sie damit, sie müssen ganz schwarz aussehen; sind die Trüffeln frisch, so schneidet man sie in dünne Scheiben, und kocht sie in rothem Weine; dann läßt man Butter in einer Reine zergehen, und läßt etliche feingewiegte Chalotten darin dämpfen, gießt einige Löffelvoll Jus, die Trüffeln und so viel von dem Sud derselben dazu, als man braucht, und läßt dieses eine gute halbe Stunde kochen. Will man die Sauce brauner haben, so thut man 1 Löffelvoll gebrannten Zucker daran, und giebt sie zu Enten oder

gedämpfem Fleisch auf den Tisch. Hat man keine Trüffel, so kann man auch Morcheln dazu nehmen.

23. Wachholderbeer-Sauce.

Man nimmt 4 Löffelvoll geriebenes Schwarzbrot, 8 Schalotten, 12 Wachholderbeeren und etwas Petersilie, stößt dieses zusammen recht fein, giebt zerschnittene Zitronenschalen, Essig, Del, Salz und Pfeffer daran, macht dieses recht unter einander, und giebt es zu schwarzem Wildpret auf den Tisch.

24. Wein-Sauce.

Man nimmt ein Schoppen guten Wein in einen irdenen Hasen, thut 6 Loth rein gewaschene Rosinen, einen Zitronenschnitt und ein Stück Zucker dazu, läßt dieses 1 Stunde bei einer Bluth oder auf einem heißen Herde stehen, daß die Rosinen weich werden; hernach rührt man 5 Eiergelb mit 2 Löffelvoll Wein in einer Schüssel an, gießt nach und nach den heißen Wein mit den Rosinen dazu, thut es wieder in den Hasen, stellt es wieder zum Feuer, und strudelt die Sauce mit einem Chocolestrudel, damit sie recht schaumig wird; dann giebt man sie auf den Tisch.

25. Weiße Sauce.

Man läßt ein Stückchen Butter in einer Reine zergehen, thut 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu, und läßt es gut anlaufen; dann rührt man 1 Glas Wein und wenig Fleischbrühe oder Fleischsud daran, und läßt die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; dann rührt man 4 Eierdotter, ein wenig Rahm, Salz und 1 Löffelvoll Wasser daran, und giebt die Sauce heiß zur Tafel. Zu Fischen ist sie sehr gut geeignet.

26. Weiße Sauce anderer Art.

Man nimmt ein Stückchen Butter, 2 Kochlöffelvoll gutes Mehl, 6 Eierdotter, 1 Schoppen Fleischbrühe, Salz und ein wenig Muskatnuß, rührt dieses gut unterein-

ander, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer kochen, bis es dick ist, damit die Eier nicht gerinnen. Diese Sauce kann zu Spargeln, Blumenkohl oder Schwarzwurzeln gegeben werden.

27. Zitronen-Sauce.

Man läßt ein Stücklein Butter in einer Reine zergehen, thut 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu, und rührt dieses, bis es anfängt zu schäumen; dann gießt man gute Fleischbrühe, etwas Zitronensaft und einige Löffelvoll Jus daran, thut einen Zitronenschnitt und Salz dazu, und giebt die Sauce heiß auf den Tisch.

28. Zwiebel-Sauce zum Rindfleisch.

Man nimmt ungefähr 20 kleine Zwiebeln, und dämpft diese in zergangener Butter gelb, bestreut sie dann mit Mehl und geriebenem Brode, gießt Fleischbrühe, Jus und Wein daran, thut Salz und Gewürz nach Belieben dazu, und läßt diese Sauce 1 Stunde gut einkochen.

29. Zucker zu brennen.

Es werden 4 Loth Zucker gestoßen, in ein Pfännlein gethan, und 3 Löffelvoll Wasser darüber gegossen; dann läßt man ihn unter beständigem Umrühren auf nicht zu starkem Feuer kochen, bis er recht schäumt und bräunlich aussieht, gießt sodann kaltes Wasser daran, läßt ihn auf dem Feuer vollends auflösen, bewahrt ihn in einer Flasche auf, und gebraucht ihn, um den Saucen die gehörige Farbe zu geben.

