

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Große Saucen

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Wasser und Fleisch zum Feuer; ist es gekocht, so bindet man den Sack auf, gießt den Reis oder die Nudeln in eine Suppenschüssel, und die Brühe darüber. Auf diese Art verschafft man sich in einer halben Stunde eine kostbare Suppe.

Nun kommen wir an die Saucen, Consommés, Kraftbrühen, Jus und Coulis, die Hauptsache der französischen Küche, deren erster Grundsatz ist, die Kraft und Quintessenz aus allen Fleischarten zu ziehen; auch ihr Hauptgewürz, die Reduction oder das Einkochen aller Brühen, Saucen oder anderer flüssigen Sachen, die zum Kochen der Speisen gedient haben. Ich werde mir Mühe geben dieselbe faßlich und deutlich zu entwickeln.

Wir fangen mit unserer Marmite oder Suppenhafen an, und werden die beste Art zeigen, wie sie den Grundsätzen nach soll gebraucht werden.

Große Saucen.

1. Die Marmite oder die große Fleischbrühe.

Die Rinds-Brust, das große Nierenstück, die Wadelrüb, der Gansspitzen und der untere Theil der Gans, sind die fünf kräftigsten und schönsten Stücke die auf einer Tafel ein gutes Ansehen haben; wenn diese wohl gebunden sind, damit sie sich ganz erhalten; so hängt man die Marmite über ein starkes Flammenfeuer, oder ist es ein anderer Hafen, so giebt man sich Mühe, daß es so geschwind als möglich zu kochen anfängt, schäumt es dann wenn der Schaum eine Kruste bildet und hebt ihn rein ab; gießt von Zeit zu Zeit ein wenig kaltes Wasser daran, welches den Schaum steigen macht; hat es verschäumt, so hebt man die Marmite von dem großen Feuer herab, stellt sie ganz flach auf die heiße Asche und läßt sie an einer Seite langsam fortkochen; thut hernach verhältnißmäßig Salz, rothe Gelbrüben, weiße Rüben, Zellery, Lauch, etliche Zwiebeln, wovon eine mit 4 oder 5 Nägelein gespickt, und etliche Knoblauchzehen dazu; läßt dieses etwa 6 Stunden langsam fortkochen, nachdem das Stück Fleisch groß oder

klein ist, und passirt die Brühe durch eine Serviette oder durch ein seidenes Tamis. Diese Brühe dient meistens über die Saucen zu gießen, oder die Entrées damit zuzusetzen und zu kochen.

2. Besondere Suppenbrühe.

Man thut in eine große Marmite oder in einen andern Topf, 3 oder 4 Pfund Ochsenwaden oder sonst ein Stück, 2 Kalbschenkel, ein Stück Kalbfleisch, und 4 alte Hühner; gießt über alles dieses 3 Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, läßt es auf einer starken Kohle schweben, bis es eingekocht ist, doch gibt man acht, daß es nicht anhänge oder Farbe bekomme, aber schön gelb sene; dann gießt man Fleischbrühe aus der großen Marmite darüber, salzt sie aber nicht mehr, thut dann etliche gelbe und weiße Rüben, Zeller, Knoblauch, und Zwiebeln, wovon eine mit vier Nägelein gespickt ist, dazu; man läßt diese Brühe 3 oder 4 Stunden langsam kochen, bis das Fleisch gut ist, passirt dann die Brühe durch eine Serviette oder seidenes Tamis. Diese Brühe kann zu allen Suppen gebraucht werden.

3. Gesundheits-Brühe.

Man thut in einen erdenen Topf oder Hafen, 3 Pfund Ochsenchenkel, 2 Pfund Kalbschenkel, ein Huhn und 2 Maas Wasser, läßt es gehörig verschäumen und salzt es, alsdann 5 Gelbrüben, 3 weiße Rüben, 4 Zwiebeln, wovon eine mit 4 Nägelein gespickt ist, und einen Lattichkopf, wovon man etwas Körbelkraut und Knoblauch thut, läßt es langsam kochen bis das Fleisch gut ist, passirt dann die Brühe durch eine Serviette oder seidenes Tamis. Diese Brühe dient besonders zu leichten Kranken-Suppen.

4. Jus.

Man nimmt etliche Stückchen Speckbarden, dünn und viereckigt geschnitten, legt dieselben in eine große Casserole, auf jede eine halbe große Zwiebel, die in der Rinde durchgeschnitten, auf dieses 3 Pfund Ochsenfleisch, breit geschnitten, 2 oder 3 Kalbschenkel, 2 wilde Kaninchen, wenn man welche hat, nebst allen Fleisch-Abschnitten, welche in der Küche theils von Hammel-, Kalb- und Rindfleisch abfallen, auch Gelbrüben und Zwiebeln, gießt 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, läßt solches auf einem

starken Kohlenfeuer geschwind schwizen, bis die Brühe ganz eingekocht ist und Glace zieht, mindert alsdann das Kohlenfeuer, daß sich die Glace ganz langsam bildet, fast schwarz seye, doch nicht anbrenne, läßt sie dann 10 Minuten vom Feuer; ehe man die Brühe darüber gießt, daß die Glace kräftiger werde, füllt man die Casserole, halb mit Wasser und halb mit Fleischbrühe, thut dann etliche ganze Zwiebeln, ein gut garniertes Bouquet, Schalotten und Knoblauch, wenn man ihn liebt, dazu, läßt es noch 2 bis 3 Stunden langsam kochen, und passirt es alsdann durch ein Haarsieb.

5. Blond de veau. (Kalbs-Jus.)

Man verfährt auf die nemliche Art wie mit dem Jus, nur daß man die Glace nicht braun werden läßt, und daß man nichts als Fleischbrühe dazu nimmt, sie auch nicht salzet, weil sie schon gesalzen ist.

6. Consommé, oder Kraftbrühe.

Man nimmt eine große Marmite, woein man 8 oder 10 Pfund Rindfleisch, 6 oder 8 alte Hühner, verhältnismäßig Kalbfleisch, entweder vom Schenkel oder vom Schlegel, und ein gutes Stück geräucherter Schinken legt, füllt diese Marmite ganz mit der Fleischbrühe aus der großen Marmite auf, verschäumt es so geschwind als möglich, gießt während dem Schäumen von Zeit zu Zeit ein wenig kaltes Wasser dazu, das den Schaum steigen macht; thut gelbe und weiße Rüben dazu, auch Zwiebeln, davon eine mit Nägelein gespickt, läßt es auf dem Rand eines Rechauds, oder auch an einem Herdfeuer allmählich kochen, salzet es nicht weil die Fleischbrühe schon gesalzen ist, und passirt die Brühe durch eine Serviette oder seidenes Tamis.

7. Wildpret-Essenz.

Man nimmt das Fleisch von 4 wilden Kaninchen, 4 alte Feldhühner, 2 oder 3 Kalbschenkel, 2 Pfund Rindfleisch, thut dieses in eine mittelmäßige Marmite, gießt eine halbe Maas weißen Wein darüber und läßt es dämpfen, daß es fast Glace werde; sieht man, daß die Brühe ganz eingekocht ist, so giebt man acht, daß es keine Farbe bekomme; gießt alsdann halb gute Fleischbrühe und halb Consommé darüber, doch nicht zu viel, damit es kräftiger werde, thut zu diesem 8 Gelbrüben, 10 Zwiebeln, die eine mit vier Nä-

gelein gespickt, ein garnirtes Bouquet, etwas Basilikum und Quendel, verschäumt es und läßt es langsam kochen. Ist das Fleisch gekocht, so passirt man die Brühe durch eine Serviette oder seidenes Tamis, salzt es aber nicht zu stark, weil die Fleischbrühe schon gesalzen ist.

8. Gemüß-Essenz.

Man nimmt 3 Pfund Rindfleisch in eine Marmite, einen guten Kalbschenkel, ein altes Huhn, 30 bis 40 rothe Gelbrüben, eben so viel weiße Rüben, 6 Zellersstöcke, 3 Lattichstöcke oder Endivien, ein Bouquet von Körbelkraut, Kimian, Lorbeer-Blätter und 4 Nägelein, gießt über alles dieses gute Fleischbrühe, verschäumt es und läßt es langsam kochen, passirt alsdann die Brühe durch eine feine Serviette, damit sie hell, und kräftiger werde. Wenn man diese Essenz einkochen läßt, so kann man auch Glace davon ziehen.

9. Glace von Kalbfleisch.

Diese Glace wird auf die nemliche Art zubereitet, wie das Consommé, nur daß man über besagtes Fleisch, wie beim Consommé, ganz gekochtes Consommé gießt, auch alle Abschnitte von Gefügel, so wie die Hälse, Mägen, auch die Füße dazu nimmt, aber nur kein Wildpret; läßt es auf einem starken Feuer gut einkochen, daß es zu Glace wird, und dick genug, doch nicht zu braun werde.

Die Gemüß-Glace wird eben so von der Gemüß-Essenz gezogen, wie obige.

10. Glace de Cuisson, oder Glace, die aus der Brühe von Fricandeau gezogen, oder von sonst gekochtem Fleisch, das in einer Braise gekocht; wie auch von braisirtem Gefügel.

Man gießt alle diese reinlich ab, passirt sie durch eine Serviette oder Tamis, sondert das Fett davon ab, läßt sie auf einem starken Feuer gut einkochen bis sie dick genug ist um als Glace gebraucht zu werden, und hält sie auf heißer Asche gut warm; ist sie etwa zu stark gesalzen, so nimmt man ihr die Schärfe mit einem Stückchen frischer Butter.

11. Haupt-Sauce oder Coulis.

Man nimmt den untern Theil von 4 oder 5 Kalbsgänslein, mehr oder weniger, nachdem man Sauce braucht, legt sie in eine wohl verzinnte Casserole, läßt sie auf einem starken Feuer schnell dämpfen, wischt den Schaum den dieses neben in der Casserole zieht mit einem Tuch reinlich ab, daß die Sauce schön hell wird, und gießt 2 große Schöpfpöfel voll gutes Consommé darüber; ist solches fast trocken eingekocht, so sicht man mit einem Messer in das Fleisch, um den Jus herauszubringen, thut alsdann die Casserole auf ein gelinderes Feuer, damit das Fleisch und die Brühe eine schöne braune Glace ziehen; wenn sich diese Glace gebildet hat, so thut man die Casserole vom Feuer, läßt sie eine Viertelstunde ruhen, füllt sie dann ganz mit guter Fleischbrühe, 5 bis 6 schön rund geschnittenen Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln, wovon eine mit 5 Nägelein gespickt, und läßt sie etwa 2 Stunden langsam kochen. Während dieser Zeit nimmt man den obern Theil der Kalbsgänslein, thut sie in eine andere Casserole, mit 5 Gelbrüben, Zwiebeln, gießt 2 Schöpfpöfel voll Consommé darüber, stellt dieses auf ein starkes Feuer, bis es zu Glace wird; sieht man, daß die Glace etwas braun ist, so nimmt man die Brühe der erstern, gießt sie auf dieselbe, giebt aber wohl acht, daß es auf einem gelinden Feuer langsam fortkoche; ist dieses geschehen, so nimmt man Mehl, welches sorgfältig und langsam geröstet ist, rührt es in die Casserole mit den Kalbsgänslein, doch darf es keine Klöße geben, auch nicht zu dick oder zu dünn seyn, thut ein garnirtes Bouquet dazu, läßt solches am Rande eines Rechauds langsam kochen, hebt den Schaum und das Fett, wie auch die Haut die sich hinten in der Casserole bildet, genau ab, und nachdem es 3 bis 4 Stunden langsam gekocht, so passirt man die Sauce durch ein Etamine. Es giebt noch eine andere Art: man läßt nemlich das Fleisch allein kochen, so wie auch die Brühe mit dem gerösteten Mehl, aber nur eine Stunde lang, daß sie nicht zu dick und nicht zu dünn seye, reinigt sie vom Fett und Schaum, und passirt sie durch ein Etamine.

12. Andere braune Sauce die ökonomischer ist.

Wenn man keine gute Fleischbrühe oder Consommé hat, so hilft man sich so: man nimmt nemlich etwa 2 Pfund trocken Rindfleisch,

eben so viel Kalbfleisch, auch Geflügels, Hälse und Mägen, die sich in bedeutenden Küchen immer finden, setzt dieses mit zwey großen Schaumlöffeln voll Brühe oder Wasser, auch verhältnißmäßig Gelbrüben und Zwiebeln, auf ein starkes Feuer, daß es gut dämpft; wenn es beim Einkochen bald Jus oder Glace giebt, so läßt man es noch ein wenig ruhen und die Glace auf einem gelinden Feuer sich bilden; man muß acht geben, daß diese Glace eine schöne Farbe habe und nicht verbrenne; wenn sie sich gut gebildet hat, so gießt man die Casserole voll Fleischbrühe und Wasser, beydes vermischet, darüber, dann thut man eine gute Portion Schwämmchen dazu, Schalotten, ein starkes Bouquet von Petersilien, 3 Lorbeerblätter, 4 oder 5 Nägelein und Kimian; läßt alles dieses gut verschäumen, das Fett hebt man rein ab, läßt es 3 Stunden kochen, und passirt alsdann den Jus oder die Brühe durch eine feine Serviette oder durch ein seidenes Sieb, röstet Mehl schön gelb, wie zum Coulis und läßt es, wenn es wohl vermengt ist, noch eine Stunde langsam kochen. Wenn man es mit Wasser kocht, so muß man es salzen, kocht man es aber mit Fleischbrühe, so ist dieses unnöthig.

13. Große spanische Sauce.

Man nimmt 2 Kalbsgänselein, einen Fasanen, 4 alte Feldhühner, etwa ein Pfund geräucherten ganz magern Schinken, 6 große Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln, wovon eine mit Nägelein gespickt, thut dieses in eine Casserole, gießt einen Schoppen Consommé und eine Flasche Madera oder andern guten alten weißen Wein darüber, setzt dieses Anfangs auf ein starkes Feuer bis es eingekocht ist, säubert das innere der Casserole von Zeit zu Zeit, daß weder Schaum noch Fett anhänge; wenn sich die Glace gebildet hat, die, sobald sie etwas dick wird, auf einem gelinden Feuer kochen muß, so läßt man dieselbe etwa 10 Minuten ruhen, damit hernach die Glace gut losgehe; da man indessen den untern Theil der Gänselein verdämpft hat, wie bey der großen Sauce, und sie mit Brühe gekocht, die hernach angewendet wird um die erste Casserole aufzufüllen, so thut man in eben der Menge geröstetes Mehl dazu, wie an die große Sauce, ein gut garnirtes Bouquet, auch einen Theil Schwämmchen, läßt selbiges am Rand eines Rechauds ganz langsam kochen, schäumt es gut und läßt es 3 Stunden fortkochen; auch ist zu beobachten, daß es weder zu dick noch zu dünn, nicht

zu braun und hell feye; wenn dieses alles gut gekocht ist, so wird es durch ein Etamine passirt, wie die vorigen.

14. Oekonomische spanische Sauce.

Man nimmt ohngefähr 2 Pfund Kalbfleisch, etwa ein halbes Pfund geräucherter magern Schinken, schneidet dieses alles würfelförmig, einen guten Theil Gelbrüben, eben so geschnitten, viele kleine Zwiebeln, Schalotten, passirt solches auf einem starken Feuer in etwa einem halben Pfund feinem Baumöhl; wenn dieses gut passirt und sehr heiß ist, so gießt man eine Flasche guten weißen Wein darüber, und füllt die Casserole mit Coulis oder Haupt-Sauce auf, läßt es etwa 2 Stunden am Rand eines Rechauds langsam kochen, schäumt es, hebt das Fett und die Haut, die es bildet, rein ab, und passirt es durch ein Etamine.

15. Sauce velouté, oder weiße Coulis, oder auch Sauce tournée.

Man nimmt 2 bis 3 Untertheile von Kalbsgänselein, 2 alte Hühner, 5 oder 6 Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln, wovon eine mit 4 Nägelein gespickt, thut dieses auf ein starkes Feuer, mit einem Schöpflöffel voll Consommé, läßt es etwa 2 Stunden gut dämpfen, daß es aber nicht schäume, reinigt auch das innere der Casserole mit einem Stück Leinwand, damit die Sauce nicht trübe wird; wenn das Fleisch gut gedämpft und im Kochen Blasen wirft, so füllt man die Casserole mit gutem weißen Consommé; dann muß man es rein schäumen, stellt es an den Rand eines Rechauds und läßt es genug kochen; rührt alsdann feines Mehl darein, daß es nicht zu dick noch zu dünn wird, thut eine gute Portion Schwämmchen, die man zuvor mit Wasser und Zitronensaft gewaschen hat, und ein gut garniertes Bouquet dazu, läßt dieses mit einander kochen; die Haut und das Fett, welches die Sauce zieht, muß wohl abgehoben werden, und passirt es durch ein Etamine.

16. Andere Art Velouté.

Man nimmt Abschnitte von Kalbfleisch, was es auch seyn mag, 3 bis 4 Pfund, wie auch die Reste von Geflügel, Hälse, Mägen und Füße, schneidet das Kalbfleisch würfelförmig, wie auch die

Gelbrüben, ein halbes Pfund mageren Schinken, mit einer guten Anzahl Schalotten, und Schwämmchen, wenn man haben kann, passirt dieses alles in guter Butter, streuet alsdann so viel feines Weisemehl dazu, daß es saucenartig wird, füllt die Casserole mit Fleischbrühe oder weißem Consommé auf, dreht sie auf dem Feuer herum bis sie kocht, thut alsdann ein wohl garnirtes Bouquet daran, stellt sie an den Rand eines Rechauds, hebt alle Haut und Fett davon ab, giebt auch acht daß sie schön weiß bleibe; hat sie dann 2 bis 3 Stunden gekocht, so passirt man sie durch ein Etamine.

17. Geröstetes Mehl zu Saucen.

Es erfordert viel Aufmerksamkeit, damit das Mehl, welches zu den Saucen gebraucht wird, gut geröstet seye: man nimmt zu einem Pfund Butter ein Meseel feines Weisemehl, und läßt es schnell schmelzen, wie wenn es zu Pappé dienen sollte, ist es dick genug, so stellt man es auf ein ganz gelindes Feuer oder auf heiße Asche, läßt es 2 Stunden langsam rösten, doch immer gleichartig, giebt auch acht, daß solches schön gelb-braun werde und nicht zu viel Farbe bekomme. Das alte Weizenmehl ist das beste; Roggenmehl taugt nicht dazu. Dies braucht man alsdann zu allen braunen Saucen.

18. Weisemehl zu weißen Saucen.

Man nimmt in nemlicher Menge Mehl und Butter, wie zum gerösteten, das Feuer darf aber nicht stark seyn; man rührt es herum bis es geschmolzen ist, auch darf es keine Farbe bekommen; je weißer es ist, desto besser ist es zu Saucen zu gebrauchen.

19. Aspic, oder feine Gallerte, sowohl für erste Tracht, als auch warm als Sauce zu serviren.

Man nimmt in eine mittelmäßige Marmite einen starken Kalbschenkel, mit einem guten Stück Rindfleisch, vom hintern Viertel, ein Stück geräucherten Schinken, ein altes Huhn, 2 oder 3 Kalbsfüße, die man vorher brüht, oder etliche gut abgescharrte Speckschwarten, und setzt sie zum Feuer, gießt etwa 3 Schoppen oder auch eine Maas gute Fleischbrühe daran, mit der man es dämpfen läßt, bis es ganz aufgetrocknet, doch nicht braun wird,

füllt es mit Fleischbrühe auf, verschäumt es genau, thut alsdann ein wohlgarnirtes Bouquet von Petersilien, Lorbeerblätter, Kimian, 3 Gelbrüben, 3 Zwiebeln, wovon eine mit vier Nägelein gespickt, und etwas Knoblauch dazu; dieses läßt man sieben Stunden langsam kochen, wie eine Kraftbrühe.

Ist die Brühe etwas schwach, so kann man etwa drey Stunden hernach eine Flasche guten alten weißen Wein mitkochen lassen, auch muß sie verhältnismäßig gefalzen seyn. Ist dieselbe gekocht, so läßt man sie durch ein Haarsieb laufen und erkalten, um zu sehen ob sie steif oder stark genug wird. Um sie zu läutern oder hell zu machen, wirft man vier Eyer, sammt den Schaalen, in eine Casserole, und eine starke Priese geraspeltes Hirschhorn, zerschlägt es wohl unter einander, nimmt den Saft von 2 Zitronen dazu, einen oder zwey Löffel voll guten Estragon-Essig, rührt diese Gallerte auf einem sehr starken Kohlenfeuer, mit einem Rührlöffel oder mit einem kleinen Besen immer herum, bis sie zu sieden anfängt, stellt sie dann an das Eck des Kohlenfeuers, deckt sie gut zu, thut ebenfalls feurige Kohlen auf den Deckel, läßt sie etwa 20 Minuten lang sieden, bis die Eyer geschieden und die Brühe schön hell ist; dann bindet man eine Serviette auf die vier Füße eines umgestürzten Stuhls, und läßt dieselbe langsam durchlaufen; wird sie beym Erstenmal nicht hell genug, so wiederholt man es zum Zweitemal; ehe man sie aber hell macht, muß das Fett rein davon abgehoben werden.

Auf ähnliche Art kann man in einer bürgerlichen Haushaltung Schwein-Gallerte zubereiten, die man aus den Ohren, Füßen, und dem ausgebeinten Kopf eines Schweines ziehen kann, und die man auf die nemliche Weise hell macht. Bey großen Tischen servirt man solche für erste Tracht beym ersten Service; man bedient sich nemlich eines für Entrées verfertigten Beckens, welches man auf Eis stellt, gießt dann sechs Linien dick Gallerte hinein, läßt sie erkalten, verziert sie dann mit gekochten Trüffeln, hartgesottenen Eiern und Krebschwänzen, schneidet dieses alles rund oder eckigt, damit es gut absticht, auch etwas fein gezupfte Petersilien, welche einen Strauß oder sonstige Figuren bilden, thut dann ins übrige des Beckens eine Linie dick Gallerte, nebst Fleisch von gebratenen Hühner-Brustlein oder Poularden, Capannen, Welschhahnen, Kalbsbrüchlein, gekochte Gansleber, Krebs, Salmlinge, das Fleisch von kalten Forellen oder Hechten; dabey ist wohl acht zu geben, daß das Becken gut

angefüllt ist, damit sich die Gallerte beyn Umsürzen nicht spalte, auch stark genug seye sich zu halten; im Augenblick wo man sie servirt, taucht man das Becken in ein Gefäß mit lauem Wasser; doch gibt man wohl acht, daß sich kein Wasser darein mische und nichts Unreines dazu komme.

Man kann auf ähnliche Art, in ganz kleinen Becken, zum zweiten Service, Eyer in Ochsenaugen auftragen, oder auch kleine Aspice, wie die großen geziert; dieses nimmt sich besonders bey Soupés oder Soirées gut aus.

20. Holländische Sauce.

Man thut in eine Casserole ein Viertelfund Butter, einen Löffel voll Mehl, zwey rohe Eyerdotter, verknätet es gut unter einander, mit dem Saft von 2 Zitronen, Salz, grobem Pfeffer und ein halbes Glas frisches Wasser; wenn man sie bald auftragen will, so setzt man sie aufs Feuer, rührt sie herum, daß sie nicht gerinne; die Sauce muß etwas dick seyn, damit die Speisen wozu man sie gebrauchen will, wohl gedeckt werden, es mögen Fische, Gemüse oder andere Speisen seyn.

21. Deutsche Sauce.

Man nimmt verarbeitete und zubereitete Velouté, thut 2 oder 3 rohe Eyerdotter hinein, nachdem man mehr oder weniger Sauce haben will, vermengt es wohl untereinander mit einem Stückchen Butter, so groß wie ein halbes Ey; die Sauce rührt man immer herum; ist die Butter geschmolzen, so passirt man sie durch ein Etamine, daß man kein Häutlein oder Saamen vom Ey darin finde, hält sie auf heißer Asche warm und servirt sie dann. Hat man keine Velouté, so nimmt man verhältnismäßig Kalbfleisch, das man würflicht schneidet, mit etwas Schinken, Gelbrüben, Zwiebeln und Schalotten, verrührt dieses mit Mehl, wie die Velouté, gießt dann die Brühe oder Consommé darüber, läßt es gut mit einander kochen, passirt sie durch ein Etamine und verbraucht sie.

22. Indianische Sauce.

Man thut in eine Casserole ein Stückchen Butter, in der Größe eines halben Eyes, 3 Stückchen spanischen Pfeffer, einen Fingerhut

voll indianischen Safran oder terra merita, und läßt die Butter schmelzen; nimmt dann 4 Löffel voll gute Consommé oder sonstige kräftige Brühe, läßt dieses mit einander einkochen, verschäumt es, hebt Haut und Fett rein davon ab, thut sie alsdann in eine andere Casserole, und hält sie auf heißer Asche gut warm; wenn man sie auftragen will, so thut man ein Stückchen Butter in der Größe eines Eies daran und verarbeitet sie; man kann auch eine Liaison von zwey Eyerdotter und Zitronensaft dazu thun, und alsdann servirt man sie.

23. Grimaud-Sauce.

Siehe oben portugiesische Sauce. Zu dieser Sauce reibt man etwas Muskatnuß, 3 Stückchen spanischen Pfeffer, den man wohl verdrückt, und einen Fingerhut voll indianischen Safran, den man dazu thut wenn man sie bald aufträgt. Sie ist zu vielen Speisen zu gebrauchen.

24. Sardellen-Butter-Sauce.

Man nimmt gute eingekochte spanische Sauce, in die man im Augenblick wo man sie auftragen will, Sardellen-Butter thut, in der Größe eines halben Eies, und Zitronensaft welcher der Butter die Schärfe nimmt; indem man die Butter hinein thut, muß man die Sauce immer herum rühren und verarbeiten, damit es gut durcheinander komme. (Siehe Sardellen-Butter.)

Wenn man keine gezogene spanische Sauce hat, so kann man etwas Mehl rösten, wie für obige Saucen; man macht auch ähnliche Saucen mit magerer Brühe für Fastenspeisen.

25. Knoblauch-Butter-Sauce.

Man nimmt eine ziemliche Menge Velouté, die man für die Speise brauchen will, und ein Stückchen Knoblauch-Butter in der Größe einer halben Nuß, rührt sie in der Sauce herum, thut ein halbes Ey große frische Butter dazu um sie markichter zu machen; hat man keine gemachte Velouté oder spanische Sauce, so nimmt man weißes oder geröstetes Mehl, wie man sie weiß oder braun brauchen will; diese Sauce kann auch zu Fastenspeisen gebraucht werden. (Siehe Knoblauch-Butter.)

26. Krebs-Butter-Sauce.

Man nimmt gut verarbeitete Velouté, thut im Augenblick da man es auftragen will, groß wie ein Ey, Krebsbutter dazu, doch muß

die Sauce gut warm seyn; damit die Butter schmelzt: ist sie nicht roth genug, so nimmt man noch etwas Krebsbutter; diese Sauce kann auch zu Fastenspeisen dienen. Man kann auch Krebsbutter zur Liaison von fricassirten Speisen thun; auch ist sie bey weißen Fischsaucen angenehm. (Siehe Krebs-Butter.)

27. Sauce von Wildpret-Essenz.

Man nimmt entweder etliche alte Feldhühner oder wilde Kaninchen, nachdem man Sauce machen will, mit etlichen Gelbrüben, Zwiebeln und Nagelein, passirt dieses in Butter, gießt eine Flasche guten Wein daran, läßt es dämpfen bis es fast Glace gießt, gießt dann Wildpret-Essenz, wenn man hat, oder sonstige Sauce von Wildpret, oder gutes Consommé dazu, auch ein gut garnirtes Bouquet, läßt sie etliche Stunden kochen, passirt die Brühe durch eine Serviette, bedient sich dieser Brühe, um solche mit 6 Löffel voll spanischer Sauce oder Coulis gut zu verschäumen und passirt sie durch ein Etamine. Um sie ökonomischer zu machen kann man auch Hasenfleisch und andere Stücke von Wildpret, so wie Reh oder Wildschwein, dazu nehmen, röstet Weismehl dazu, benimmt sich dabey, wie schon gesagt, und servirt sie.

28. Sauce tomate, oder pommes d'amour.

Man nimmt 15 bis 20 tomates oder pommes d'amour, schneidet jeden in vier Theile, thut sie in eine Casserole mit einem Viertelpfund frischer Butter, Salz, Pfeffer, verhältnismäßig Fleischbrühe, und 4 oder 5 länglicht geschnittene Zwiebeln, läßt dieses gut mit einander einkochen, daß es Purée bildet, und passirt es durch ein Etamine; hat man Velouté, so thut man etliche Löffel voll dazu, wo nicht, so nimmt man etwas Weismehl, wie zu andern Saucen; man kann sie als Purée unter Fricandeau und andere Fleischspeisen serviren, und als Sauce etwas dünner unter Fische und verschiedene Gemüse.

Die Italiener bereiten sie auf die nemliche Art, thun aber etwas Zimmet, indianischen Safran oder terra merita, auch etwas spanischen Pfeffer dazu, um sie schärfer zu machen.

29. Trüffel-Sauce.

Man nimmt vier oder fünf Trüffeln, die vorher gut gewaschen

und gebürstet worden, hakt sie rein, passirt sie entweder in feiner Butter oder Baumöhl, dieses hängt vom Geschmack ab, gießt 3 oder 5 Anrichtlöffel voll Velouté, und einen Anrichtlöffel voll Consommé dazu, läßt sie auf einem gelinden Feuer eine Viertelstunde langsam kochen, hebt Fett und Schaum davon ab, thut sie in eine andere Casserole, und hält sie auf heißer Asche warm, bis zum Auftragen; hat man keine Velouté, so nimmt man weißes oder geröstetes Mehl und Brühe oder Fond, worin das Ragout gekocht worden, würzt es gut und servirt es dann.

30. Sauce Ravigote hachée.

Man hakt ein wenig Körbelkraut sehr fein, grüne Zwiebeln, Schnittlauch, Pimpernell und Estragon, das letzte muß dominiren; ist dieses alles gehackt, so nimmt man Velouté oder Sauce tournée 5 bis 6 Anrichtlöffel voll, 2 Eßlöffel voll feinen Estragonesig, auch etwas groben Pfeffer, ein Stückchen Butter, in der Größe eines halben Eies, das man im Augenblick des Auftragens dazu thut.

31. Béchamel, oder Rahm-Sauce.

Man nimmt acht große Schöpflöffel voll Velouté, davon jeder einen Schoppen oder drey Viertels-Schoppen hält, mit 3 Löffel voll starkem Consommé, läßt dieses auf einem starken Feuer auf 5 Löffel voll einkochen, thut dann anderthalb Maas guten süßen Milchrahm dazu, der auf die Hälfte eingekocht seyn muß; man muß solches im Einkochen immer auf dem Feuer herum rühren, daß es nicht anhänge oder Scharre ziehe. Ist beides eingekocht, so mischt man es mit einander, rührt es noch 3 Viertelstunden auf einem starken Feuer herum, daß es zu Sauce wird, und passirt es durch ein Stamme; die Sauce soll schön hellgelb seyn, und zu diesem Gebrauch muß die Velouté auch schön weiß seyn.

32. Petite Béchamel.

Man nimmt ein Pfund Kalbfleisch, ein Pfund mageren Schinken, und etliche Gelbrüben; alles dieses schneidet man in Würfel, thut es in eine Casserole mit einem halben Pfund frischer Butter, passirt es auf einem guten Feuer, rührt es aber beständig, daß es keine Farbe bekomme, thut 6 oder mehr Eßlöffel voll gutes weißes Mehl.

etliche kleine Zwiebeln, ein gut garnirtes Bouquet, und etwas Basilikum dazu; man muß dieses alles herum rühren bis das Mehl gut mit der Butter vermengt ist, gießt dann eine Maas gute süße Milch oder auch guten Rahm darüber, hernach rührt man sie auf einem starken Feuer immer herum, daß sie nicht anhänge, und läßt sie anderthalb Stunden kochen; sollte sie etwa zu dick werden, so gießt man Fleischbrühe oder Wasser daran, giebt aber acht, daß sie nicht zu gesalzen ist, wegen dem Schinken, doch muß sie pappenartig seyn; dann passirt man sie durch ein Etamine.

33. Römische Sauce.

Man nimmt ein Pfund Kalbfleisch, ein halb Pfund mageren Schinken, schneidet dieses würfelförmig, 2 bis 3 Schenkel von einem alten Huhn, 4 oder 5 Gelbrüben, eben so viel ganze Zwiebeln und Nägelein, ein gut garnirtes Bouquet mit etwas Basilikum, ein halbes Pfund feine Butter, passirt es auf einem starken Feuer, daß es fast braun werde; man läßt zu diesem Behuf 12 Eyer hart sieden, von welchen man das Weiße wegthut, zerstößt das gelbe in einem Mörser und thut es in die Casserole zu dem passirten Fleisch, verrührt es mit einander, setzt es aber erst zum Feuer wenn es begossen, gießt dann eine halbe Maas süßen Milchrahm langsam daran, verrührt es gut, damit es keine Klöße giebt; wenn alles wohl verrührt ist, so läßt man es auf einem starken Feuer geschwind kochen; man muß es aber immer herum rühren bis es kocht, selbst noch wenn es schon kocht; ist sie zu dick, so thut man mehr Milch oder Rahm dazu, hebt die Haut und das Fett davon ab, passirt sie durch ein Etamine und gebraucht sie hernach zu den Speisen.

34. Italienische Sauce.

Man nimmt in eine Casserole einen Eßlöffel voll fein gehackte Petersilien, eben so viel gehackte Schwämmchen, und halb so viel Schalotten, einen Schoppen weißen Wein, und ein Stückchen Butter, in der Größe eines Eyes, läßt dieses einkochen bis es ganz trocken ist; dann gießt man 2 Schöpflöffel voll Velouté und einen Schöpflöffel voll Consommé darüber, und läßt es auf einem starken Feuer einkochen; wenn sie dann saucenartig ist, so gebraucht man sie.

Keine