

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

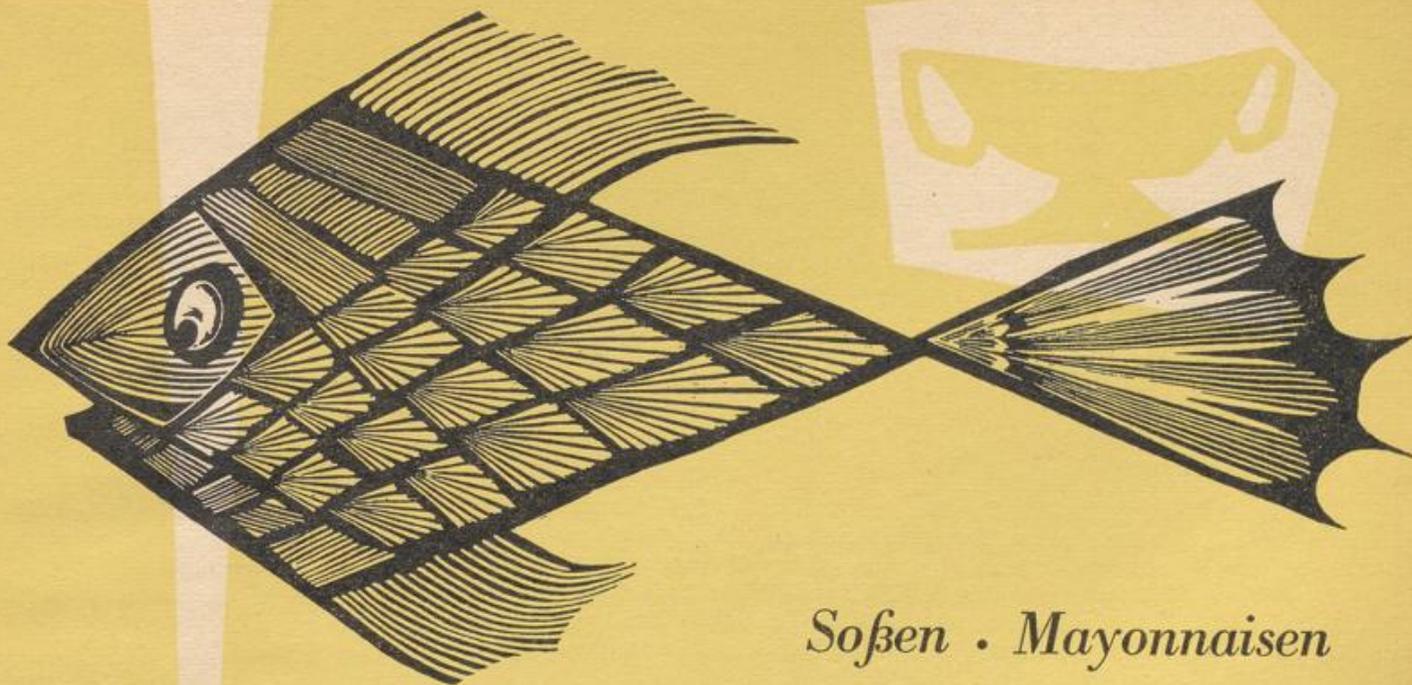
## **Rezepte**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [circa 1960]**

Soßen - Mayonnaisen

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)



## *Soßen . Mayonnaisen*

Sie werden zunächst nicht vermuten, daß der Mixer auch das richtige Gerät für die Zubereitung von Soßen ist. Aber gerade bei Soßen ist das Pürieren, d. h. feinstes Zerkleinern ohne Rückstände (die beim Passieren durch ein Sieb unvermeidlich sind), besonders angebracht. Praktisch alle Gewürze (nicht jedoch Lorbeerblatt und Nelken) sowie Zwiebeln, Tomaten und geeignete Reste werden mitpüriert und geben der Soße einen guten Geschmack.

Die Mayonnaisenherstellung — meist eine diffizile Angelegenheit — läßt sich bequem im Mixer bewältigen. Aber auch kalte Salat- und Dessertsoßen können mit Vorteil für den Geschmack im Mixer hergestellt werden.

## Warme Soßen

Alle Bratensoßen werden vor dem Anrichten im Mixer mit sämtlichen Bratenrückständen wie Zwiebeln, Speck oder geschmorten Tomaten gut püriert und schaumig geschlagen. Eine Zugabe von Mehl ist meist nicht erforderlich, da die Soße durch die pürierten Zutaten sämig wird; bei Bedarf kann jedoch etwas Stärkemehl beigegeben werden. Bei heißen Soßen den Becher nur zur Hälfte füllen und langsam über Stufen I und II auf III schalten. Den Deckelstöpsel etwas aufstellen, damit der Dampf entweichen kann.

### Bratensoße braun

Stufe III

Geschnittene Zwiebel und Karotte im Fett gut dämpfen, dann in den Mixer geben. Tomaten, Gewürze (evtl. Speck) und etwas Flüssigkeit dazugeben und alles fein pürieren. Eine dunkle Mehlschwitze herstellen, mit Brühe auffüllen und aufkochen lassen. Becherinhalt hineingießen, durchkochen lassen und Suppenwürze beigegeben. Einen kräftigen Geschmack bekommt die Soße durch Zugabe von etwas Weißwein, der zum Schluß beigelegt wird.

1 gr. Zwiebel, 1 Karotte,  
2 Tomaten oder 1 Teel.  
Tomatenpüree, 1—2 Eßl. Mehl,  
ca. 30 g Fett, ca.  $\frac{1}{4}$  Ltr.  
Fleischbrühe, Salz, Pfeffer,  
etwas gekörnte Fleischbrühe

### Tomatensoße

Stufe III

Die Tomaten vor dem Schälen abbrühen, dann zusammen mit Zwiebel, etwas Brühe, Schinken und Majoran in den Mixer geben und alles fein pürieren. Aus Mehl und Butter eine helle Mehlschwitze herstellen und mit der Brühe auffüllen. Den Becherinhalt in die kochende Grundsoße geben und kurz mitkochen. Gewürze und einen Schuß Sahne oder Dosenmilch erst zum Schluß der Soße beifügen. — Eine Geschmacksveränderung kann durch Beigabe einer Ecke Schmelzkäse erreicht werden. Schmeckt delikater zu Spaghetti oder Bandnudeln!

500 g Tomaten, 1 kl. Zwiebel,  
40 g Butter, 1 geh. Eßl. Mehl,  
50 g Schinken,  $\frac{1}{4}$  Ltr.  
Fleischbrühe oder Wasser,  
Paprika, etwas Salz und Pfeffer,  
etwas Zucker und Majoran

### Ital. Tomatensoße

Hackfleisch und geschnittene Zwiebel im Fett leicht anbräunen. Tomaten und evtl. einige Pilze aus der Dose und 1 Stückchen Sellerieknolle im Mixer fein pürieren. Becherinhalt zum Hackfleisch geben und mit Fleischbrühe und Rotwein auffüllen. Würzen mit Majoran, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, etwas Sahne und Zitronensaft und 15 Min. langsam kochen lassen. Zum Schluß mit einem Eßl. geriebenen Käse abschmecken. – Diese Soße wird zu Spaghetti gereicht, vergessen Sie aber nicht, Reibekäse über das fertige Gericht zu streuen und 1 Glas Rotwein dabei zu trinken, sonst ist der Genuß nur unvollkommen!

Stufe III

125 g Hackfleisch, 6 gr. Tomaten, 1 Zwiebel, etwas Fett,  $\frac{1}{2}$  Tasse Fleischbrühe,  $\frac{1}{2}$  Glas Rotwein, etwas Sahne, Zitronensaft, Majoran, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. geriebenen Käse, – evtl. einige Pilze und etwas Sellerieknolle

### Zwiebelsoße

Die Zwiebeln schneiden und mit dem Mehl im Fett rösten. Ca.  $\frac{1}{4}$  Ltr. Brühe oder Wasser aufgießen, durchkochen lassen und dann im Mixer fein pürieren. Mit allen Gewürzen noch etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen lassen. Zu Leber oder kurz gebratenem Fleisch servieren.

Stufe III

2 gr. Zwiebeln, 40 g Fett, 2 Eßl. Mehl, Fleischbrühe oder Wasser,  $\frac{1}{2}$  Lorbeerblatt, 1 Nelke, Muskat, Pfeffer, etwas gekörnte Suppenwürze, 2 Eßl. Wein, nach Wunsch etwas Zucker

### Aparte Fischsoße

Eine helle Mehlschwitze bereiten und mit etwas Wasser auffüllen und kurz aufkochen. In den Mixbecher geben, zusammen mit der Petersilie kurz mixen. Alle anderen Zutaten beifügen und auf Stufe II gut vermischen. Fischfilet auf eine Jenaer Glasplatte geben, die Soße darübergießen und im Ofen backen, bis der Fisch gar ist.

Stufe II

1 Ei, 1 Glas Wein, Saft einer Zitrone, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Butter, nach Wunsch Petersilie.  
— Fischfilet

### Leber-Orangen-Soße

Stufe III

Die sehnenfreie Leber im Fett leicht anbraten. Dann mit etwas Bouillon im Mixer fein pürieren und mit dem Rotwein auf kleiner Flamme leicht ziehen und einkochen lassen. Die Soße wird mit frischem Orangensaft, etwas abgeriebener Zitronenschale und den Gewürzen abgeschmeckt und zu Nudeln gereicht.

125 g Leber, 40 g Fett, Salz,  
Pfeffer, 1 Glas Rotwein, etwas  
Bouillon, etwas frischer  
Orangensaft und abgeriebene  
Zitronenschale

### Pilzsoße

Stufe III

Eine weiße Grundsoße bereiten. Die geputzten Pilze in Butter dämpfen, mit etwas Soße im Mixer pürieren, in die restliche Soße geben und mit Zitronensaft abschmecken.

Weißer Grundsoße  
— 100 g Pilze, etwas Butter,  
etwas Zitronensaft

Diese Soße schmeckt vorzüglich zu Fisch, Reis, Kartoffelgerichten oder Nudeln.

### Käsesoße

Stufe III

Zuerst den Käse im trockenen Mixbecher reiben und ausschütten. Eigelb mit Mehl und Fleischbrühe im Mixer verquirlen und im Wasserbad unter ständigem Schlagen erwärmen. Die Hälfte der Butter oder Margarine, die Sahne und dann den Rest der Butter und zum Schluß den geriebenen Käse unter Schlagen begeben und fortfahren, bis die Soße dicklich ist. Sie darf nicht kochen.

80 g Käse, 3 Eigelb, 2 EBl. Mehl,  
eine kl. Tasse Fleischbrühe,  
100 g Butter oder Margarine,  
3 EBl. saure Sahne

Eine pikante Soße zu Eiern, Makkaroni oder Fisch.

Eine einfache Käsesoße können Sie herstellen, indem Sie 125 g Käse im trockenen Becher reiben und mit etwas Zitronensaft an eine weiße Grundsoße geben.

## Kalte Soßen

### Pikante Quarksoße

Stufe III

Alle Zutaten außer Quark in den Mixer geben und vermischen. Den Quark nach und nach während des Betriebes durch die Deckelöffnung dazugeben. Wird die Soße zu dick, mit etwas Milch oder Dosenmilch verdünnen.

Die Soße wird zu kaltem Fleisch gereicht.

250 g Quark, 2 EBl. herbe Johannisbeer- oder Preiselbeermarmelade, 6 EBl. Sahne, 1 EBl. Senf, etwas Zucker und Salz, 1 Teel. Arrak oder Cognac, evtl. noch etwas Milch oder Dosenmilch

### Senfsoße kalt

Stufe III

Alle Zutaten mit 2 der hartgekochten Eier in den Mixer geben und vermischen. Während des Betriebes die beiden restlichen Eier zugeben und alles zu einer cremartigen Soße verarbeiten. Sehr kalt stellen und zu gekochtem kaltem oder warmen Rindfleisch reichen.

4 hartgekochte Eier, 3 EBl. guten Senf, 1 gestr. Teel. Zucker, 3 EBl. Zitronensaft, 1 Prise weißen Pfeffer,  $\frac{1}{8}$  Ltr. Öl, etwas Salz

### Feine Heringssoße

Stufe III

Den vorgerichteten Hering mit Zwiebel, Sahne und allen Gewürzen gut pürieren und mit etwas Wasser aufgießen. Diese Soße eignet sich gut zu Pellkartoffeln.

1 Heringsmilchner oder Matjeshering,  $\frac{1}{8}$  Ltr. Rahm oder Dosenmilch, etwas Zwiebel, Senf und Petersilie nach Geschmack, nach Wunsch eine Spur Zucker

### Meerrettichsoße, roh

Stufe III

Den geschälten, der Länge nach durchschnittenen Meerrettich trocken im Mixer zerkleinern. Nach Zugabe der übrigen Zutaten alles gut durchmischen.

Passend zu Schellfisch, gekochtem Fleisch, Würstchen, Pellkartoffeln usw.

Ein 6—8 cm langes Stück Meerrettich, 1 kl. Tasse Quark, 6—8 EBl. saure Sahne, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1 Teel. Zucker, 1 Prise Salz

## Dessertsoßen

### Erdbeersoße

Stufe III

Alle Zutaten im Mixer fein pürieren. Kalt servieren zu Vanillepudding oder Biskuits.

Die Soße kann auch mit allen anderen Beeren hergestellt werden.

500 g frische Erdbeeren, 100 g Zucker, Zitronensaft, etwas Sahne oder Milch

### Aprikosenmarmeladensoße

Stufe II

Marmelade und Saft im Mixer gut vermischen. Den Wein nur noch kurz durchmischen.

Die Soße kann auch mit jeder anderen Marmelade hergestellt werden und schmeckt ausgezeichnet zu Reisauflauf oder heißem Mehlpudding.

1 Tasse Aprikosenmarmelade, 1/2 Tasse Rotwein, etwas Zitronen- oder Fruchtsaft oder Wasser

### Madeira-Soße

Stufe II

Alle Zutaten werden im Mixer auf Stufe II gut verquirlt. Im Wasserbad die Soße dickschaumig schlagen.

Eine leckere Beigabe zu heißem Mehlpudding oder Rohrnudeln!

2 Eier, 1 Teel. Stärkemehl, 2 Eßl. Zucker, etw. Zitronensaft, 2 Glas Madeira

### Krokant-Soße

Stufe III

50 g Zucker und Mandeln in einer Pfanne hellbraun brennen. Erkalten lassen und im trockenen Mixer zerkleinern, indem man sie auf das laufende Messer wirft. Nun Milch und Zucker aufkochen, heiß in den Mixer geben und langsam über Stufe I auf II schalten. Während des Betriebes Vanillesoßenpulver und Eigelb beifügen und Soße noch einmal bis zum Kochen kommen lassen. Krokantmasse untermischen und Soße während des Erkaltes öfter vorsichtig umrühren.

1/2 Ltr. Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillesoßenpulver, 1-2 Eigelb, — 50 g Mandeln, 50 g Zucker

# Mayonnaisen

Sie können ohne Herzklopfen an die Zubereitung von Mayonnaisen gehen. Wenn Sie einige Ratschläge von uns beachten, dann kann einfach garnichts mißglücken!

Achten Sie darauf, daß Becher und Messer tadellos sauber und trocken sind. Dann stellen Sie alle Zutaten griffbereit hin und überzeugen sich, ob die Eier gut sind. Unsere Mixer-Mayonnaise kann auch ohne weiteres mit eingelegten Eiern hergestellt werden. Man verwendet Eiweiß und Eigelb zusammen, doch können Sie auch eine reine Eigelb-Mayonnaise bereiten. Vor allem aber: Öl und Eier müssen die gleiche Temperatur haben!

## Grundmayonnaise

Das Ei mit Zitronensaft, Essig, Senf, Zucker, Salz und den Kapern auf Stufe III vermischen. Dann auf Stufe II schalten und durch die Deckelöffnung langsam soviel Öl zugießen, bis die Mayonnaise die gewünschte Festigkeit hat.

Stufe II

1 Ei, 1 EBl. Zitronensaft, etwas Weinessig, 1 Teel. Senf,  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  Ltr. Öl, 1 Prise Zucker, etwas Salz, 2—3 Kapern

## Quarkmayonnaise

Flüssigkeit mit Senf und Gewürzen zuerst in den Becher geben, dann den Quark während des Betriebes einfüllen und alles glattrühren.

Stufe II

$\frac{1}{8}$  Ltr. Sahne oder Milch oder Öl, 1 Teel. Senf, 125 g Quark, etwas Salz, Kräuter oder Gewürzpulver

## Tomatenmayonnaise

Unter die Grundmayonnaise 1 EBl. Tomatenmark und feingehackte Petersilie mischen. Die Zugabe von etwas Tomaten-Catchup macht die Mayonnaise sehr pikant!

Stufe II

1 EBl. Tomatenmark oder etwas Tomaten-Catchup, Petersilie, Mayonnaise nach Grundrezept

## Kräutermayonnaise

Die Kräuter im trockenen Mixer zerhacken und unter die Grundmayonnaise mischen.

Stufe II

Etwas Dill, Petersilie, Liebstöckel und Schnittlauch

### Meerrettichmayonnaise

Stufe II

Ein kleines Stückchen Meerrettich im trockenen Mixer reiben und unter die fertige, nach Grundrezept zubereitete Mayonnaise mischen.

*1 kl. Stück Meerrettich,  
Mayonnaise  
nach Grundrezept*

### Grüne Mayonnaise

Stufe II

Junger frischer Spinat wird mit kochendem Wasser überbrüht. Dann aufs Sieb geben, abtropfen lassen und im Mixer mit wenig Milch fein pürieren. Die vorher nach Grundrezept bereitete Mayonnaise zugeben und beides kurz vermischen.

*Mayonnaise  
nach Grundrezept,  
etwas junger Spinat*

### Gestreckte Mayonnaise

Stufe II

Aus Wasser und Mondamin oder Gustin wird ein Brei gekocht. Ist er erkaltet, vermischt man ihn im Mixer mit dem Ei, Essig, Senf, Salz und Pfeffer und gießt während des Betriebes das Öl langsam durch die Deckelöffnung dazu, bis sich die Masse bindet.

*1/8 Ltr. Wasser, 1 Ebl.  
Mondamin oder Gustin,  
1 Ei, 2 Ebl. Essig,  
1 Teel. Senf, 1/4 Ltr. Öl,  
etwas Salz und Pfeffer*

### Kartoffelmayonnaise

Stufe II

Der Grundmayonnaise zum Schluß einige gekochte Kartoffeln zugeben. Diese Mayonnaise ist leichter verdaulich und kann daher auch in der Krankenküche verwendet werden.

*Einige gekochte Kartoffeln,  
Mayonnaise  
nach Grundrezept*