

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

B. Süße Saucen

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

453. Schlagrahm mit Johannisbeer-Gelee.

Man verrührt 4—5 Löffel Gelee mit 100 Gramm Zucker, mischt es unter $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm und umlegt ihn mit Merinken.

454. Schlagrahm mit Chokolade.

120 Gramm geriebene Chokolade wird mit einem Trinkglas voll Milch aufgelöst, 180 Gramm Zucker dazugegeben und unter $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm gemischt.

B. Süße Saucen.**455. Milchsauc.**

1 Löffel Reis- oder Kartoffelmehl wird mit etwas Milch und 3—4 Eigelb angerührt, 3—4 Löffel Zucker, 1 Stückchen Zimt oder etwas Zitronenschale und $\frac{3}{4}$ Liter Milch dazugegeben, auf dem Feuer mit einem Schneebesen geschlagen bis es ans Kochen kommt und durch ein Sieb angerichtet.

456. Vanillesauce.

Wird wie die vorhergehende Sauce bereitet, nur statt Zimt oder Zitrone 1 Stückchen Vanille genommen, welches zuvor in der Milch gekocht, worauf diese kalt gestellt wird.

457. Chokoladesauce.

125 Gramm geriebene Chokolade wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch angerührt, unter Rühren aufgekocht, $\frac{1}{4}$ Liter Milch dazugegossen, nochmals aufgekocht und bei Seite gestellt. Inzwischen rührt man 1 Löffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt an, gibt 2—3 Löffel Zucker, nach Belieben 2 Eigelb und die Chokolademilch dazu, nimmt es aufs Feuer, schlägt es bis ans Kochen und richtet die Sauce durch

ein Sieb an. Statt Milch kann auch Wasser und Wein zu dieser Sauce genommen werden.

458. Weißweinsauce.

$\frac{1}{2}$ Liter Wein wird mit 3—4 Löffel Zucker, 1 Stückchen Zimt, Zitrone und 125 Gramm Weinbeeren bis ans Kochen gebracht und beim Anrichten Zimt und Zitrone herausgenommen.

459. Rottweinsauce.

$\frac{1}{2}$ Liter Rottwein wird mit 3—4 Löffel Zucker, Zimt, Zitrone, nach Belieben auch Weinbeeren zum Kochen gebracht, inzwischen 1 Kaffeelöffel Stärkemehl mit Wasser angerührt, dann in den Wein einlaufen gelassen und kurz aufgekocht.

460. Weinschaum oder Chadeausauce.

5 Eier, 4—5 Löffel Zucker, 1 Stückchen Zitronen- oder Orangenschale, 1 Stückchen Zimt und $1\frac{1}{2}$ Viertel Weißwein werden auf schwachem Feuer mit einem Schneebesen bis ans Kochen geschlagen und vom Feuer genommen noch eine Weile geschlagen, bis es dickschäumig ist.

461. Rosinensauce.

In 60 Gramm Butter wird ein Löffel Mehl braun geröstet, mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser abgelöscht, 1 Liter Wein nachgefüllt, 90 Gramm gewaschene Rosinen oder Weinbeeren, 1 Stück Zimt, Zitrone und 125 Gramm Zucker dazugegeben und einige Mal aufgekocht. Man gibt die Sauce zu Mehlspeisen, die in Fett gebacken werden.

462. Früchtesauce

vom Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschgen, Maulbeeren zc.

Man kocht eine dieser Fruchtforten weich, preßt den Saft durch ein Tuch oder treibt ihn durch ein Sieb.

Hierauf wird 1 Löffel Reis oder Stärkemehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein, Zucker und Zitrone angerührt, auf dem Feuer unter beständigem Rühren erhitzt, $\frac{1}{2}$ Liter Fruchtsaft dazugegeben, noch etwas erhitzt und durch ein Sieb angerichtet. 1 Löffel Kirschwasser, auch Rum oder Arrak erhöht den Geschmack. Es kann auch Saft von eingekochten Früchten hiezu verwendet werden. Auf gleiche Weise eignen sich auch Marmeladen, hauptsächlich Hagebuttenmarmelade, doch bleibt dann das Mehl weg.

463. Arraksauce.

Man rührt 125 Gramm Zucker mit 4 Eigelb und etwas Zitronensaft recht recht schaumig, gibt $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein dazu, schlägt dies auf dem Feuer bis ans Kochen, mischt den Schnee von 2 Eiweiß und 2—3 Löffel Arrak darunter und stellt die Sauce kalt.

C. Gefrorenes.

464. Vanille-Eis.

$\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch wird mit 210 Gramm Zucker und einer Stange Vanille einige Mal aufgekocht und beiseite gestellt. Inzwischen verquirlt man 8—9 Eigelb, rührt die erkaltete Vanillemilch daran, gibt die Creme durch ein Sieb, nimmt sie aufs Feuer, schlägt sie bis ans Kochen, gießt sie zum Erkalten in eine Schüssel und rührt während der Zeit einige Mal darin. Nach gänzlichem Erkalten füllt man die Creme in die Gefrierbüchse ein. Man kann sie auch in einer Puddingform gefrieren lassen, diese muß aber dann mit einem Deckel gut verschlossen und jede Fuge mit Butter verstrichen sein, damit keine Luft hinzutreten kann. Die Form wird in einen Kübel mit Eis gestellt, welches in kleine Stücke