

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

B. Kalte Saucen

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

291. Einfache Fischsauce.

In 100 Gramm zerlassene Butter wird soviel Mehl eingerührt, daß sie noch flüssig bleibt, dann auf schwachem Feuer solange gerührt, bis es schaumig aufsteigt, hierauf mit Fischabsud und Wasser zu gleichen Teilen verdünnt, die Sauce aufgekocht und über verrührte Eigelb angerichtet.

292. Geschlagene Fischsauce.

1—2 Löffel Mehl werden mit $\frac{1}{8}$ Liter süßem Rahm angerührt, 100 Gramm Butter dazugegeben, mit $\frac{1}{4}$ Liter Fischabsud zu Sauce verdünnt, diese auf dem Feuer mit dem Schneebesen bis ans Kochen geschlagen, mit Muskatnuß und wenn nötig mit Salz gewürzt, angerichtet und gleich serviert.

B. Kalte Saucen.

293. Mayonnaise.

Man rührt 2 Eigelb mit etwas Salz und einigen Tropfen Wasser bis es schaumig ist, gießt alsdann tropfenweise, dem Rande nach, feines Öl daran, rührt die Sauce noch so lange bis sie wie abgerührte Butter aussieht und gibt nach Belieben einige Tropfen Essig oder Zitronensaft darunter. Man gibt die Sauce zu kaltem Fisch, Geflügel und anderen kalten Speisen.

294. Gekochte Mayonnaise.

Man verquirlt 3 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm, gibt 3 Eßlöffel Del und 3 Eßlöffel Essig, nach Geschmack Salz und Pfeffer dazu, stellt den Topf in einen andern mit kochendem Wasser übers Feuer, bis die Sauce unter fortwährendem Quirlen zu einer dicken Creme geworden ist; dann stellt man den Topf in kaltes Wasser, welches

man einigemal erneuert, damit die Sauce rascher erkaltet und fährt mit langsamem Quirlen fort, bis sie ganz erkaltet ist

oder:

2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Olivenöl, 2 Löffel Essig, 2 Löffel Fisch- oder Fleischbrühe, Salz und Pfeffer werden in einem Topfe verquirlt, in einen andern Topf mit kochendem Wasser gestellt und fortgequirlt, bis die Sauce zu steigen anfängt. Dann wird sie kalt gestellt. Sie kann auch tags zuvor schon gekocht werden.

295. Heringssauce.

Ein Milchner-Hering wird gewaschen, gepuzt, ausgegrätet, und nachdem der Milchner entfernt ist, mit 4 hartgekochten Eigelb und einigen Schalotten oder 1 Zwiebel fein vermiegt, samt dem Milchner durch ein Sieb getrieben, das Ganze mit Essig, Del, Pfeffer, 2 Eßlöffel Kapern und 1 Eßlöffel Senf zu einer dicken Sauce gerührt, und zu kalten Speisen serviert.

296. Sardellensauce.

Diese wird wie die vorhergehende zubereitet nur wird an Stelle des Herings 100 Gramm Sardellen genommen; auch können die Kapern nach Belieben wegbleiben.

297. Meerrettich mit Essig und Del.

Meerrettich wird fein gerieben und wenn er sehr scharf ist, mit Fleischbrühe oder Wasser gebrüht und auf ein Sieb zum Abtropfen gebracht. Dann macht man ihn mit Salz, Pfeffer, Essig, Del und Zucker an, so daß er recht saftig ist und gibt ihn als Beilage zu Rindfleisch.

298. Geriebener Rettich.

Die schwarzen Rettiche eignen sich am besten dazu. Nachdem sie geschabt und auf dem Reibeisen gerieben sind, werden sie mit Salz, Pfeffer, Essig, Del untereinander gemengt und als Beilage zu Rindfleisch serviert.