

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

VI. Saucen

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



VI. Saucen.

Die hier angeführten Saucen können als Beilage zu gekochtem Rindfleisch oder zu andern Fleischspeisen gegeben werden. Auch manche Mehlspeisen erhalten zur Erhöhung des Wohlgeschmackes eine Sauce. Sie muß daher mit Sorgfalt zubereitet sein. Die Grundbestandteile der meisten Saucen sind Fett und Mehl, die sogenannte Einbrenn- oder Mehlschwitze. Das Mehl muß langsam und recht gleichmäßig im Fett geröstet, beim Ablöschen nur wenig Fleischbrühe auf einmal zugegossen und die kochende Masse jedes Mal damit glatt gerührt werden. Zu hellem Saucen wird das Fett nur so lange geröstet, bis sich Bläschen bilden, zu braunen Saucen bis es hellbraun und zu Ragout bis es dunkelbraun aussieht. Etwas Wein macht die Sauce wohlschmeckender: braune Saucen können auch mit Bratenfsauce oder Fleischextrakt verbessert werden. Man achte aber darauf, daß der Geschmack der beigegebenen Gewürze nicht allzusehr vorherrsche.

A. Warme Saucen.

277. Braune Zwiebelsauce.

Man läßt ziemlich Fett heiß werden, röstet darin auf die Person 1 Eßlöffel Mehl, gibt, wenn dieses fast braun ist, feingeschnittene Zwiebeln und etwas Zucker dazu, dämpft es noch kurze Zeit mit, bis die Zwiebeln weich sind, löscht mit kaltem Wasser ab, verdünnt nach und nach mit Fleischbrühe zu Sauce, gibt einige Löffel Essig

Salz, Muskatnuß, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt und Zitrone daran und läßt sie 2 Stunden kochen. Beim Anrichten kann die Sauce nach Belieben durchgeseiht, mit etwas Senf abgerührt und einige Löffel Wein daran gegeben werden.

278. Weiße Zwiebelsauce.

Mehl und feingeschnittene Zwiebeln werden in heißem Fett so lange gedünstet bis es schaumig aufsteigt, dann mit Wasser abgelöscht, Fleischbrühe, Salz und weißer Pfeffer darangegeben und die Sauce 1 Stunde gekocht.

279. Senfsauce.

Zu derselben wird Mehl in Fett hellgelb geröstet, mit Wasser abgelöscht, Fleischbrühe, 2 Eßlöffel Senf, Salz, etwas Essig oder Wein daran gegeben, die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und angerichtet

oder:

4 Eigelb, 8 Eßlöffel weißer Wein, 2 Eßlöffel Zucker werden auf schwachem Feuer in einer Pfanne geschlagen bis es dick ist, dann 2 Messerspitzen Senf hineingegeben, nochmals kurz geschlagen und gleich serviert. Man gibt die Sauce zu Rindfleisch.

280. Kapernsauce.

Es wird eine braune oder weiße Zwiebelsauce bereitet, jedoch nur 1—2 Eßlöffel Essig dazugenommen, dieselbe mit 2 Eßlöffel Kapern, Pfeffer und Salz einigemal aufgekocht und angerichtet.

281. Sardellensauce.

In frischer Butter röstet man Mehl, feingewiegte Zwiebeln und Petersilien, bis es schaumig aufsteigt, füllt mit Fleischbrühe auf, gibt 4 gepuzte, ausgegrätete und fein verwięte Sardellen dazu, läßt die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde

kochen und gibt beim Anrichten etwas Zitronensaft oder etwas Kapern daran. Auch mit Heringen läßt sich eine solche Sauce herstellen.

282. Madeira sauce.

1 Löffel Mehl wird in Fett braun geröstet, mit guter Fleischbrühe abgelöscht und verdünnt, einige Eßlöffel Bratensauce, Salz, 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörner darangegeben und die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Kurz vor dem Anrichten gießt man $\frac{1}{2}$ Glas Madeira dazu und kocht die Sauce nochmals auf. Es kann auch feingeschnittener Schinken mitgekocht und zu Tisch gegeben werden. Madeira sauce gibt man meistens zu Zunge.

283. Butter sauce.

Man läßt in frischer Butter auf die Person 1 Kaffeelöffel Mehl auf schwachem Feuer anziehen, bis es schaumig aufsteigt, löscht mit kaltem Wasser ab, verdünnt mit Fleischbrühe, würzt die Sauce mit Salz und Muskatnuß, läßt sie gut kochen und zieht sie nach Belieben mit Rahm und Eigelb ab. Wird die Sauce zu Spargeln, Blumenkohl, Rosenkohl, Kohlraben, Schwarzwurzeln und Kartoffeln verwendet, so wird sie mit dem betreffenden Absud verdünnt. Vor dem Anrichten kann noch 1 Stückchen Butter in die Sauce gegeben werden.

284. Kartoffel sauce.

In Salzwasser gekochte Kartoffeln werden durch ein Sieb getrieben, in Butter gedämpft, mit Fleischbrühe aufgefüllt und etwas Wein, Salz und Pfeffer kurz mitgekocht.

285. Eier sauce.

5—6 hartgekottene Eier werden geschält, das Gelbe drückt man durch ein Haarsieb, rührt nach und nach 3

Eßlöffel Salatöl daran, bis es recht schaumig ist, gibt Salz, Pfeffer, feingewiegte Schalotten oder Zwiebeln, Essig und 1 Löffel Senf dazu, so daß die Sauce noch ziemlich dick ist, und bringt sie in das Beilagegeschirr. Das Weiße wird in dünne Streifen geschnitten, mit Salz, Essig und Del vermischt und im Kranz um die Sauce gelegt. Diese wird dann mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut und kann nach Belieben auch mit gepuzten, ausgegräteten und in Streifen geschnittenen Sardellen verziert werden, welche man schneckenartig daraufsetzt und in jedes Sardellenkränzchen einige Kapern legt.

286. Meerrettich.

Will man Meerrettich aufbewahren, so muß er in feuchte Erde vergraben und diese stets feucht gehalten werden. Man nimmt ihn erst kurz vor Gebrauch aus der Erde, wäscht ihn und reibt ihn auf dem Reibeisen. Dann dämpft man ihn mit etwas Mehl in frischer Butter, rührt ihn mit Fleischbrühe oder Milch zu einer dicken Sauce, kocht diese mit Salz und Zucker kurz auf und serviert sie sogleich. Sehr scharfer Meerrettich muß länger kochen; auch kann man etwas Weckmehl in die Sauce geben. Will man sie feiner, so rührt man beim Anrichten 1—2 verklopfte Eigelb und etwas feingestößene Mandeln hinein. Möchte man den Meerrettich nicht erst vor dem Kochen reiben, so gebe man ihn in eine irdene Schüssel, übergieße ihn mit Milch oder Fleischbrühe und decke ihn gut zu. Man kann auch Mehl darüber streuen.

287. Tomatensauce.

Sehr reife Tomaten werden gewaschen, in Scheiben geschnitten, in Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilien, Pfefferkörner und Lorbeerblatt unter Zuguß von Fleischbrühe weichgedämpft und durch ein Haarsieb getrieben. Inzwischen läßt man etwas Mehl in Fett dämpfen, löst es mit Fleischbrühe ab, gibt die Tomaten

nebst Salz, nach Belieben etwas Zucker, Zitrone und Wein dazu, läßt die Sauce gut aufkochen und gibt sie gleich zu Tisch.

288. Champignon sauce.

Eine handvoll Champignons werden mit einer halben Zwiebel fein geschnitten oder gewiegt, in Butter unter Zuguß von Fleischbrühe weichgedämpft, 2 Löffel Mehl daran gegeben, etwas mitgedämpft, das Ganze mit guter Fleischbrühe zu Sauce verdünnt, diese mit Salz und Muskatnuß gewürzt, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht, mit Zitronensaft gesäuert und samt den Champignons angerichtet.

289. Trüffel sauce.

Nachdem 2 Löffel Mehl in heißem Fett gelbbraun geröstet sind, werden sie mit Fleischbrühe und 1 Glas rotem Wein zu Sauce abgerührt, dann 4—6 gewaschene und geschälte Trüffel fein geschnitten oder im Mörser gestoßen, in die Sauce gegeben nebst Salz, 2 Eßlöffel Bratensauce, Pfeffer und Zitronensaft und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. Einige Eßlöffel Madeira vor dem Anrichten in die Sauce gegeben, erhöht deren Geschmack sehr. Sie wird namentlich zu braun Eingemachtem verwendet.

290. Holländische Sauce.

125 Gramm Butter wird schaumig gerührt, 1—2 Löffel Mehl, 1 Trinkglas ($\frac{1}{8}$ Liter) saurer Rahm, etwas Zitronensaft und 2 Eigelb darangegeben, kurz vor dem Anrichten auf dem Feuer mit einem Schneebesen schaumig geschlagen, mit Wasser, oder wenn zu Fisch, Spargeln oder Blumenkohl verwendet, mit dem betreffenden Absud verdünnt, nochmals aufs Feuer genommen und geschlagen, doch darf das Eigelb nicht gerinnen, dann die Sauce über ein Sieb angerichtet und nach Belieben mit Champignons und Kapern serviert.

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.