

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushalts-Pfiffikus mit über 250 Koch- u. Backrezepten ...

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Sossen

[urn:nbn:de:bsz:31-308539](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-308539)

SOSSEN

12. Holländische Soße.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wasser, 35 g Mehl, 15 g Butter, 1 Ei, 1 Pr. Zucker, Salz, Zitronensaft oder Essig.

Zubereitung: In die kochende Flüssigkeit wird unter Rühren das mit kaltem Wasser angerührte Mehl gegeben. Auf schwachem Feuer ziehen lassen. Das Eigelb mit 2 Eßlöffel Wasser verquirlen und in die Soße geben. (Nicht aufkochen lassen, da es sonst gerinnt.) Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Vor dem Anrichten die kalte Butter daran geben.

13. Senfsoße.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wasser, 35 g Mehl, 10 g Butter, Salz, 1 Pr. Zucker, Essig und 2 Eßlöffel Senf, 1 Zwiebel.

Zubereitung: Mehl im Fett bräunen, Zwiebel mitrösten, mit Wasser auffüllen, durchkochen, mit Zucker, Essig, Salz abschmecken, Senf zuletzt dazu geben.

14. Mayonnaise.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch oder Wasser, 40 g Mehl, 1 ganzes Ei und ein Eigelb, 10 g Fett, Öl, Salz, Zucker und Essig nach Geschmack.

Zubereitung: Alle Zutaten auf schwachem Feuer unter ständigem Rühren (am besten im Wasserbad) zum Kochen kommen lassen, dann kalt stellen und kalt für Kartoffelsalat oder Gemüsesalat verwenden.

15. Vanillesoße.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch, 30 g Zucker, 1 Stück Vanilleschote oder Vanillezucker, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl oder Mondamin, Salz.

Zubereitung: Milch wird mit Zucker und Vanilleschote zum Kochen gebracht. Das angerührte Mehl wird untergerührt. Die Vanilleschote wird entfernt. Die fertige Soße wird mit dem verquirlten Gelbei abgezogen.

16. Fruchtsoße.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wasser, 50 g Zucker, 15 g Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ l Fruchtsaft.

Zubereitung: Wasser mit Zucker zum Kochen bringen; das angerührte Mehl wird untergerührt, durchgekocht, dann wird der Fruchtsaft in die Soße gegossen und darf nicht mehr aufkochen, da sonst das Aroma verloren geht.

17. Hefetunke.

Zutaten: 30 g Fett, 60 g Mehl, 50 g Hefe oder Hefenährflocken, $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ l Wasser, Salz, Lauch, Zwiebel.

Zubereitung: Der feingehackte Lauch wird in Fett gedünstet, dann gibt man die zerbröckelte Hefe dazu; wenn sie verlaufen ist,

stäubt man mit dem Mehl, läßt etwas mitdünsten, gießt mit Wasser und Milch auf, läßt aufkochen und würzt mit Salz und Kräutern.

FLEISCH

18. Lungenhaschee.

Zutaten: 375 g Lunge, 1 l Wasser, Suppengrün, Zwiebel, Essig, 15 g Mehl.

Zubereitung: Lunge im Wasser weich kochen, noch warm durch die Fleischmühle drehen. Die durchgedrehte Lunge wieder in die Brühe zurückgeben, etwas Brühe abkühlen und das Mehl glatt rühren, in das Haschee geben, mit Salz, Essig und 1 Prise Zucker abschmecken, 20 Minuten ziehen lassen.

19. Gulasch.

Zutaten: 375 g Fleischstückchen, 25 g Mehl, 40 g Fett, Zwiebel, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Brühe.

Zubereitung: Zwiebel im Fett dünsten, die gewaschenen Fleischstückchen ebenfalls anrösten, mit Mehl stäuben und mit wenig Flüssigkeit garschmoren. Mit Salz, Pfeffer, evtl. Paprika, abschmecken und mit Flüssigkeit auffüllen.

20. Wienerschnitzel.

Zutaten: 3 Schnitzel, 1 Ei, Salz, 50 g Mehl Semmelbrösel, 60 g Fett.

Zubereitung: Die Schnitzel werden gewaschen, geklopft, mit Salz verrieben, in verquirltem Ei (evtl. etwas Wasser dazugeben), anschließend in Mehl, dann nochmals in verquirltem Ei und darauf in Semmelbrösel wenden, dann in heißem Fett auf beiden Seiten braun braten.

21. Hackbraten.

Zutaten: 250 g Hackfleisch, 1 eingeweichtes Brötchen, 1 große rohe Kartoffel, 1 Ei, Zwiebel, 10 g Fett, Salz.

Zubereitung: Das Hackfleisch wird mit der kleingeschnittenen Zwiebel, der geriebenen Kartoffel, dem aufgeweichten Brötchen, Ei, Salz, gut durchmengt und mit Semmelbrösel gewendet. Um Fett zu sparen, wird der Fleischteig in einer ausgefetteten Auflaufform im Ofen eine Stunde gebacken.

22. Pichelsteiner.

Zutaten: 125 g Rindfleisch, 125 g Schweinefleisch, 500 g Gemüse, 500 g Kartoffeln, Salz, 1 l Flüssigkeit.

Zubereitung: Fleisch in Würfel schneiden, Gemüse putzen und zerkleinern, Kartoffeln in Scheiben schneiden. Schichtweise Gemüse, Kartoffeln und Fleisch in die Auflaufform geben, oben auf ein wenig Salz und 1 l Flüssigkeit. Garzeit etwa 2 Stunden.