

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Saure Saucen

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

den Sago langsam zugedeckt kochen, bis er weich ist, verdünne ihn alsdann mit Wein und gib ihn als Sauce.

383. Himbeer-Sauce.

Nimm 2 Schoppen Himbeeren und drücke den Saft durch ein Tuch, röste 1 Kochlöffelvoll Mehl gelb, lösche es ab mit 1 Schoppen Wein, schütte den Saft dazu, nebst Zucker, Zimmt und Citronenschale, und lasse die Sauce kochen, ist sie zu dick, verdünne sie mit etwas Wasser. Man kann auch gekochten Himbeersaft nehmen.

384. Johannisbeer-Sauce.

Wird wie die obige gemacht, nur daß 1 Schoppen Johannisbeeren genommen wird.

385. Braune Wein-Sauce.

Röste 1 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit $1\frac{1}{2}$ Schoppen Wein ab, thue Zucker und Citrone daran und lasse sie kochen.

Saure Saucen.

386. Maître d'hotel liée.

Man thut in ein Casserol $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, einen Kochlöffelvoll Weismehl, fein gehackte Peterfilie, Körbelkraut, etwas Pimpernell und Estragon, etwas groben Pfeffer, 2 Anrichtlöffelvoll frisches Wasser, etwas Salz; setze die Sauce erst dann zum Feuer, wenn man anrichten will, rühre darin, bis sie kocht, thue alsdann

den Saft von 2 Citronen daran; sie soll fast so dick sein, wie eine Buttersauce, ist sie zu dick, so wird noch Wasser daran gethan.

387. Kräuter-Sauce.

Es wird ein Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter gedämpft, alsdann Petersilienkraut, Selleriekraut, Lauch, Sauerampfer, Thymian, Bertram, Basilikum, Alles fein gewiegt und dazu gethan, wenn dies mitgedämpft hat, wird es mit Fleischbrühe und Weinessig aufgefüllt, thue etwas Pfeffer, Salz und Muskatnuß daran, lasse die Sauce dick kochen und richte sie an.

388. Butter-Sauce.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter lasse auf dem Feuer vergehen, rühre 2 Eßlöffelvoll Mehl hinein, laß es dämpfen, doch so, daß es weiß bleibt, lösche es mit guter Bouillon und etwas Salz ab, und lasse sie kochen. Hebe das Fett wieder oben ab.

389. Oliven-Sauce.

Schäle eine Handvoll Oliven von den Steinen, doch so, daß das Geschälte in einem Stücke bleibt, rolle es wieder zusammen, wie sie vorher ausgesehen, die Steine werden weggeworfen; schütte nun 2 Gläservoll Jus und Salz daran, laß es einige Minuten aufkochen und richte sie an.

390. Gurken-Sauce.

Schneide 3 bis 4 Gurken in runde Stückchen, salze sie ein wenig ein, und lasse sie eine Viertelstunde stehen, röste einen Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit einer fein geschnittenen Zwiebel ab, dämpfe sie mit

den ausgebrückten Gurken, thue einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, $\frac{1}{2}$ Glas Essig, Pfeffer, Salz und Zus, lasse sie 1 bis 2 Stunden kochen; diese Sauce kann zu übrig gebliebenem Fleisch gegeben werden.

391. Morcheln-Sauce.

Die Morcheln werden, nachdem die Stiele abgeschnitten sind, abgewellt, wieder in kaltes Wasser gelegt und ausgebrückt; schneide sie fein, röste einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter gelb, dämpfe eine Handvoll feine Petersilie darin, schütte einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, nebst Salz und Muskatnuß, lasse sie mit den Morcheln kochen und richte sie zu einem beliebigen Ragout an.

392. Trüffel-Sauce.

2 Loth Trüffeln werden gepuzt und in einem halben Schoppen Wein gekocht, röste einen Kochlöffelvoll Mehl, dämpfe ein Paar Charlottenzwiebeln darin, thue die Trüffeln nebst dem Wein an das Mehl, schütte Fleischbrühe daran, den Saft einer Citrone, Muskatnuß, Pfeffer, Nelken und Zus, lasse sie kochen und richte sie an.

393. Sardellen-Sauce mit Kapern.

Nimm eine Handvoll Kapern, ein Paar gewaschene Sardellen, eine Zwiebel, Petersilie, Basilikum, hacke Alles recht fein, dämpfe dies in einem Stückchen Butter nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, fülle es mit Fleischbrühe und Essig auf, lasse die Sauce kochen und gib sie zu warmen Pasteten.

394. Andere Sauce zu Pasteten.

Eine Handvoll Petersilienwurzeln, ein Paar Zwiebeln und einige Wecksnitten werden in guter Fleischbrühe und einem Stückchen Butter gekocht, wasche 4 Sardellen, stoße sie mit Butter fein, lasse Alles durch ein Sieb laufen, lasse die Sauce wieder kochend werden, drücke den Saft einer Citrone dazu; beim Anrichten leigire die Sauce mit 2 Eiergelb ab.

395. Kalte Saucen.

Es werden 2 Milchner Häringe gepußt, die Milchner bei Seite gelegt und die Häringe in kleine Stücke geschnitten, siebe alsdann 3 bis 4 Eier hart, nimm das Gelbe heraus, menge die Häringsmilchen mit einer Handvoll klein gehackter Petersilie, eben soviel fein gehackten Kapern, etwas Pfeffer, verrühre Alles recht zart, gieße 4 Eßlöffelvoll Provence-Öel und eben soviel Essig dazu, so, daß es eine dicke Sauce ist, rühre die klein geschnittenen Häringe darunter, richte sie an; man kann sie zu jedem kalten Braten geben.

396. Borasch-Sauce.

Eine Handvoll Borasch wird gewaschen und fein geschnitten, dann mit Essig, Öel, Salz und Pfeffer angemacht.

397. Mandel-Sauce.

Eine Handvoll geschälte Mandeln werden mit etwas Zucker, 6 hart gesottenen Eidottern im Mörser fein gestoßen, alsdann in eine Saucière gethan, etwas feines Schnittlauch und Petersilie mit Essig und Öel angemacht, doch so, daß die Sauce dick bleibt.

398. Kalte Sauce zu Feldhühnern.

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit einem Tringlas Provence-Öel, 3 Eßlöffelvoll Senf, einer Messerspiße feinem Pfeffer, etwas Salz, langsam dick gerührt, dann ein Nußgroßes Stückchen Zucker auf einer Pomeranze abgerieben, dazu gethan, nebst dem Saft einer Pomeranze.

399. Grüne Remoulade.

Nimm eine Handvoll Körbelkraut, halb so viel Pimpernell und Estragon, grüne Zwiebeln und Schnittlauch, brühe dieses in kochendem Wasser ab, thue es gleich wieder in kaltes Wasser, damit es schön grün bleibt, thue groben Pfeffer und ein gutes Glasvoll Senf daran, stoße dies Alles miteinander in einem Mörser, wenn es fein ist, thue es heraus, rühre nach und nach $\frac{1}{2}$ Glasvoll Baumöl hinein, thue alsdann 2 bis 3 rohe Eidottern dazu, treibe Alles durch ein Haarsieb mit 5 bis 6 Löffelvoll Essig, es muß aber gut dick sein, wie ein Purée; wäre es nicht grün genug, so thut man einen Spinatapparat dazu.

400. Ordinaire Remoulade.

Man nimmt ein Glasvoll Senf in eine Schüssel, 4 hart gesottene Eidotter verrührt man mit dem Senf, hacke einen guten Theil Charlotten, Petersilie, Körbelkraut, Estragon und Pimpernell, auch etwas Kapern und Sardellen; wenn dies Alles fein ist, thue $\frac{1}{2}$ Glas Baumöl, eben soviel Estragon-Essig, Pfeffer und Salz daran, rühre es wohl untereinander und gib sie zu kaltem Geflügel oder Fischen.