

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche

Davidis, Henriette

[S.l.], [ca. 1875]

Saucen

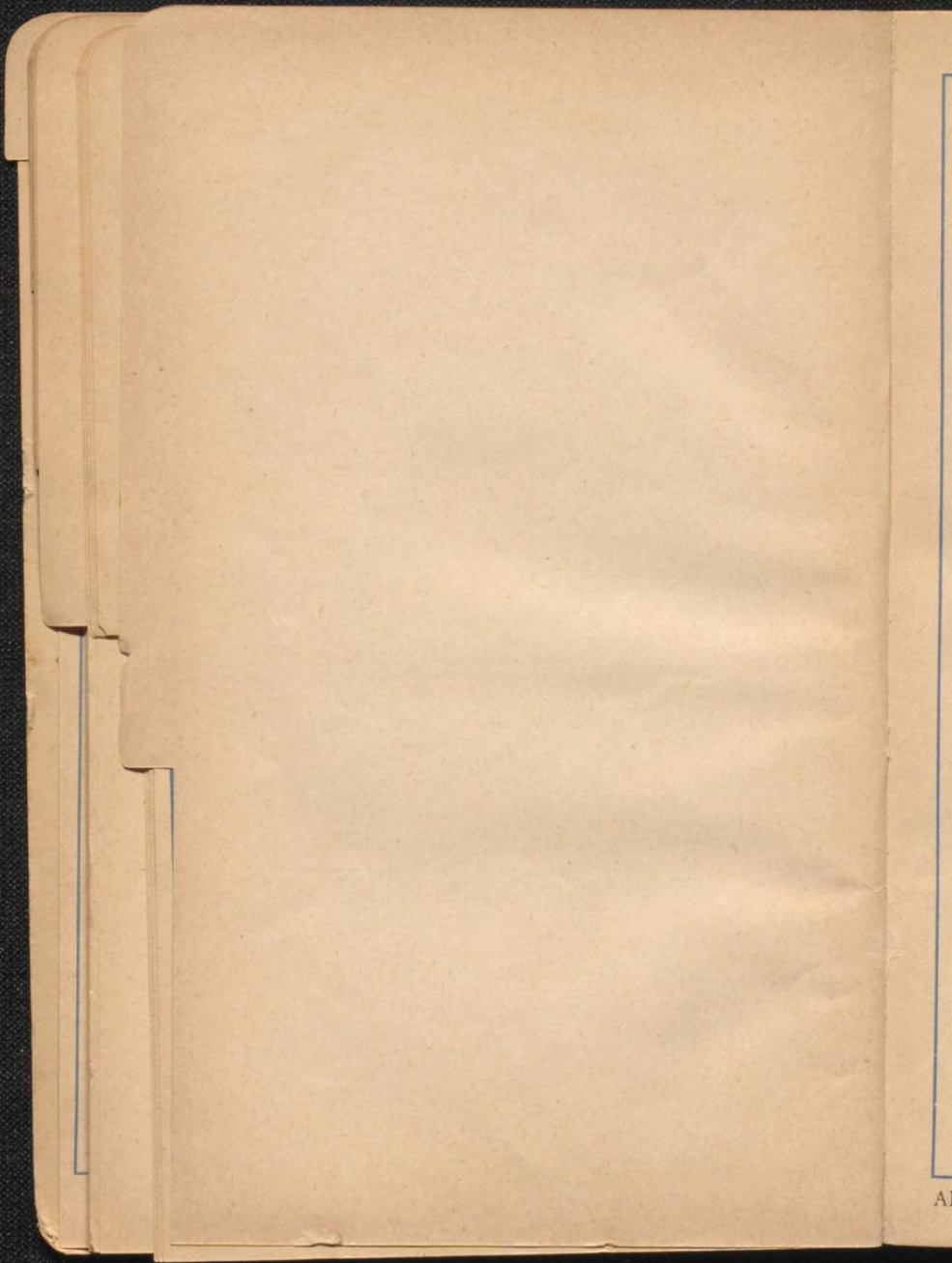
[urn:nbn:de:bsz:31-352204](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352204)



Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost



Saucen.

Allgemeine Vorbemerkung.

Die Sauce ist der Prüfstein für die Kochkunst der Hausfrau, und die Saucen tadellos treffend von Geschmack und vor allem auch kräftig herzustellen, ist nicht leicht, wenn man sich nicht des unentbehrlichen Hilfsmittels der Küche, Liebig's Fleisch-Extract, bedient. Bei richtiger Verwendung des letzteren erspart man die zeitraubende, lästige, früher unbedingt erforderliche Herstellung des Coulis. Man erhält durch einfachen Zusatz von Liebig's Fleisch-Extract rasch die trefflichste Sauce von Kraft und Wohlgeschmack.

85. Kraftsauce.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Eine Zwiebel wird nebst 60 Gramm rohem Schinken, einer Petersilienwurzel und einer Möhre in Würfel geschnitten und mit 60 Gramm Mehl in 100 Gramm Butter gebräunt, worauf man die Einbrenne mit $\frac{3}{4}$ Liter siedendem Wasser verkocht, Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt und 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran fügt und langsam eine halbe Stunde kocht. Man rührt die Sauce durch ein Sieb und gibt ihr nun durch gehackte Pilze, Kräuter oder Kapern einen besonders aromatischen Geschmack.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Salate Gemüse

Krankenkost

86. Sardellensauce

zu Rindfleisch.

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

Man braucht 100 Gramm Sardellen, die man vorher in Milch wässerte, gut wusch, von den Gräten löste und nun mit 15 Gramm Butter stösst, mit einer geriebenen Zwiebel vermischt und durchstreicht. Man rührt das Gemisch mit 30 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl und 3 Eigelb im Wasserbade bis vors Kochen, thut allmählich $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, in dem 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst worden sind, sowie 2 Löffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer und, wenn nötig, auch noch etwas Salz hinzu und erhitzt nun die Sauce rasch.

87. Morchelsauce

zu Rindfleisch und Kalbfleisch.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Etwa 6 getrocknete Morcheln hat man eine Stunde in Milch geweicht, drückt sie nun fest aus, wiegt sie nebst etwas Petersilie fein und röstet beides mit einer geriebenen Zwiebel und 30 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter durch. Man verkocht dies mit so viel kochendem Wasser, bis eine sämige Sauce entsteht, thut 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, sowie Salz und Pfeffer daran, streicht die Sauce durch und zieht sie mit 2 Eigelb ab.

88. Perlzwiebelsauce

zu Rindfleisch.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

In 40 Gramm Butter röstet man 30 Gramm Mehl hellbraun, verkocht dies mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, gibt Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und einen Löffel Essig daran und rührt die Sauce durch. Man kocht sie mit 2 Löffeln kleinen Perlzwiebeln auf und zieht sie mit einem Eigelb ab.

89. Holländische Sauce

zu Fisch und Geflügel.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Man rührt 40 Gramm Mehl mit einem halben Liter kaltem Wasser — bei Gemüse Gemüswasser, bei Fisch Fischwasser — glatt, thut 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 40 Gramm Butter, Salz, weissen Pfeffer und 4 Eigelb dazu und stellt die Flüssigkeit in ein Gefäss mit kochendem Wasser, in dem man die Sauce bis zum Dickwerden gut quirlt, worauf man einen halben Theelöffel Zitronensaft daran thut und dann sofort anrichtet.

90. Pfeffersauce

besonders zu Hammelfleisch.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man zerschneidet eine Möhre, eine Zwiebel und 40 Gramm rohen Schinken ohne Fett in Würfel, thut dies in $\frac{1}{3}$ Liter halb Essig, halb Wasser, gibt noch einen Strauss Petersilie, ein Zweiglein Thymian, ein Lorbeerblatt, 12 Pfefferkörner und 2 Nelken hinzu und kocht alles 30 Minuten, worauf man die Flüssigkeit durchsieht. Indess bereitet man aus 40 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl eine braune Mehlschwitze, die man mit der Gewürzbrühe und so viel siedendem Wasser verkocht, bis eine gute Sauce entsteht, der man das nötige Salz, etwas Zucker und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zusetzt.

91. Béchamel (Rahm) - Sauce

für Fisch- und Mischgerichte.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

In 60 Gramm Butter schwitzt man 50 Gramm in Würfel geschnittenen rohen Schinken, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und 40 Gramm Mehl gut durch, löst 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in $\frac{1}{3}$ Liter Wasser und verkocht hiermit, sowie mit ebensoviel Milch die

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis Kochbuch verfasst.

Salate / Gemüse

Krankenkost

Einbrenne zu guter Sauce langsam 30 Minuten. Man streicht sie durch und gibt zuletzt 3 Esslöffel geriebenen Parmesankäse, sowie das nötige Salz und eine Prise weissen Pfeffer daran.

92. Einfache Krebsauce

für gemischte Fleischspeisen.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man nimmt 50 Gramm Krebsbutter, in welcher man 40 Gramm Mehl gar schwitzt, verkocht die Mehlschwitze mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser, thut eine Prise Pfeffer, eine Prise feinen Zucker, 2 Löffel dicke süsse Sahne und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, um dann nach einem Kochen von 10 Minuten die Sauce durchzustreichen und noch nach Belieben mit einem Eigelb abzurühren.

93. Tomatensauce für Lammfleisch.

Zeit der Bereitung 50 Minuten.

6 grosse reife Tomaten schneidet man durch, legt sie nebst 30 Gramm rohem, würfelig geschnittenem Schinken und einer Zwiebel in 50 Gramm zerlassene Butter und schwitzt sie darin durch. Dann gibt man etwas gemischtes Gewürz, 40 Gramm Mehl und $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser dazu, fügt Salz und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract hinzu und kocht die Sauce langsam 40 Minuten. Man streicht die Sauce durch, gibt einen Theelöffel Zitronensaft, eine Prise Zucker und Pfeffer daran und rührt sie, wenn man will, noch mit einem Eigelb ab.

94. Gurkensauce für Hammelfleisch.

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

In 50 Gramm braun gemachter Butter röstet man 40 Gramm Mehl und eine Zwiebel braun, löst 8 Gramm

Liebig's Fleisch-Extract in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, verkocht hiermit die Einbrenne, thut eine Zwiebel, Gewürz und ein Lorbeerblatt daran und kocht es 25 Minuten, worauf man die Sauce durchstreicht. Zwei Pfeffergurken hat man gröblich gewiegt und mischt nun diese nebst einem Theelöffel Essig, einer Prise Pfeffer und Zucker, sowie dem nötigen Salz unter die Sauce.

95. Braune Senfsauce für Rindfleisch.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man bräunt 40 Gramm Butter, röstet 40 Gramm Mehl und eine Zwiebel darin gar, verkocht dies mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser, in welchem man 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst hat, fügt Pfefferkörner, Salz und ein Lorbeerblatt daran und kocht damit die Sauce 30 Minuten. Man streicht sie durch, gibt $1\frac{1}{2}$ Esslöffel Senf, je 1 Theelöffel Zitronensaft und Zucker daran und kocht die Sauce damit eben auf.

96. Braune Specksauce für Kartoffelspeisen.

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

Man schneidet 45 Gramm Speck in kleine Würfel und brät sie hellgelb, schwitzt darin zuerst 2 gewiegte Zwiebeln, dann 30 Gramm Mehl, fügt $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser allmählich dazu, gibt Gewürz daran, sowie Salz und 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und kocht die Sauce 20 Minuten. Zuletzt thut man 3 Löffel Essig und 1 Löffel Syrup an die Sauce und kocht sie damit durch.

97. Einfache Mayonnaise

zu allem kalten Fleisch.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{4}$ Stunden.

In 50 Gramm Olivenöl schwitzt man 2 gewiegte Zwiebeln und 30 Gramm Mehl durch. In $\frac{1}{2}$ Liter

Wasser löst man 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, gibt Salz dazu und verkocht mit der Hälfte der Fleischbrühe und 2 Löffeln Essig die Einbrenne, die man darauf durchstreicht. Man gibt nun 4 Eigelb, eine Prise weissen Pfeffer und die übrige Bouillon dazu und rührt die Sauce nun im Wasserbade bis sie dick ist. Man lässt sie unter gelegentlichem Umrühren abkühlen, ehe man sie benutzt.

98. Remouladensauce

zu kaltem Fisch und Fleisch.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

3 Eier werden hart gekocht, die Eigelb durchgestrichen und mit 3 rohen Eigelb, Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer, sowie 150 Gramm Oel zu einer Salbe verrührt. Man fügt alsdann 2 Löffel Essig und 1 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, einen Theelöffel gewiegte Kapern, eine gehackte Sardelle, ½ Löffel Mostrich und 1 Esslöffel gewiegte feine Kräuter dazu, mit denen man die Sauce glatt rührt.

99. Deutsche Sauce

für kaltes Fleisch.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man löst 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser mit etwas Salz und lässt die Bouillon erkalten. 5 grosse Kartoffeln kocht man, wie auch 4 Eier, die hart sein müssen. Die kalt gewordenen Kartoffeln reibt man, die harten Eigelb drückt man durch ein Sieb und mischt beides mit einander. Man fügt die Bouillon, 6 Löffel Oel, 2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie dazu, sodass eine ziemlich dicke Sauce entsteht.