

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Saucen

[urn:nbn:de:bsz:31-352911](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352911)



7. Senfsauce zu Rindfleisch.

für 4 Personen.

Zutaten: 50 g Butter, 10 g Mehl, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Essig, 2 Eßlöffel Mostrich, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker, $\frac{1}{8}$ l kalte Milch, 20 g Liebig's Fleisch-Extract.

Zuerst werden die 20 g Fleisch-Extract in $\frac{3}{16}$ l Wasser gelöst, worauf man es beiseite stellt. Die anderen Zutaten werden mit der langsam zuzugießenden Milch glatt gerührt, danach kommt die Fleisch-Extractbrühe hinzu und nun dickt man alles auf dem Feuer ein.

8. Zwiebelsauce zu Rindfleisch.

für 6 Personen.

Zutaten: 2 mittelgroße Zwiebeln, 40 g Butter und Rinderfett, 25 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l leichte Brühe, 10 g Liebig's Fleisch-Extract.

Die Zwiebeln werden ganz fein gehackt und müssen in Butter und Rinderfett, zugedeckt, nur gelb — nicht braun — schwitzen, worauf mit Extractbrühe ausgerührt wird. Nun ist das Mehl mit der Milch gut verquirlt und nebst allen anderen Zutaten hinzuzugeben, nach tüchtigem Durchkochen abzuschmecken und die Sauce durchpassiert aufzutragen.

9. Kalte frühlingskräutersauce zu warmem Rindfleisch.

für 6 Personen.

Zutaten: 3 hartgekochte Eidotter, 1 frisches Dotter, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 7 Eßlöffel Erdnußöl, 1 Eßlöffel Mostrich, 1 Teelöffel Essig, $\frac{1}{8}$ l saure Sahne, 1 gute Prise Zucker, 10 g Liebig's Fleisch-Extract. Feingehacktes Estragon-, Dill-, Kerbel-, Borage-, Pimpinelle-, Schnittlauch-, Petersilien- und junges Selleriegrün, 1 Schalotte, Fettehenne, Portulak.

Die harten Dotter werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit dem frischen Dotter und Salz salbig gerührt, dann das Öl tropfenweise mit allen anderen Zutaten anrühren. Der Extract wird in möglichst wenig heißem Wasser gelöst und ebenfalls unter stetem Rühren beigegeben. Der Vorsicht wegen nehme man von den feingehackten Zutaten zunächst weniger und gebe von diesem oder jenem mehr oder weniger zu, je nach Geschmack.

Die Reste können unter Zusatz von Öl zu grünem Salat oder kaltem Kartoffelsalat verwendet werden.

10. Remoulade zu kaltem Braten usw.

für 5 Personen.

Zutaten: 2 ganze Eier, 1 Prise Salz und Pfeffer, 1 kleine geriebene Schalotte, 4 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Weinessig, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 gewässerte gewiegte Sardelle, 1 Teelöffel Kapern, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, Estragon, Schnittlauch, 1 Messerspitze Zucker, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne.

11. Apfelcrem.

Zutaten: Für 10 Pfg. geriebene Meerrettichwurzel, 2 Eßlöffel Weinessig, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 2 geriebene große Äpfel, 3 Eßlöffel dicke saure Sahne, 1 Messerspitze Fleisch-Extract.

Dies wird alles recht gut gemischt und abgeschmeckt.