

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Die Wangeroger Küche**

**Westing, Bernhardine**

**Oldenburg, 1849**

Kraftbrühe zu Saucen und Ragouts.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-6612**

langsam fortkochen, gießt es durch ein Sieb, nimmt das Fett rein ab, und stellt diese Jus, die sich mehrere Tage hält, zum Gebrauch zurück.

Das Fleisch kocht man dann noch einige Stunden mit Wasser aus und benützt diese Bouillon zu Suppen.

### 6. Glace.

$\frac{1}{2}$  R. Jus.  
 $\frac{1}{2}$  R. kräftige  
Bouillon.

Man nimmt die Jus und die Bouillon, wovon das Fett entfernt ist und worin wenig Kräuter und sehr wenig Salz gekocht sind, kocht dieses so lange auf raschem Feuer, bis es zur Hälfte verdampft ist, nimmt während des Kochens den Schaum ab und läßt es zuletzt langsam fortkochen, bis es einem dünnen Syrop gleicht. Dann ist die Glace zum Glaciren der Fleisch- und Fischspeisen gut, und hält sich mehrere Tage.

## Kraftbrühe zu Saucen und Ragouts.

### 7. Weiße Ragout=Sauce für 16 bis 24 Personen.

$\frac{3}{4}$  R. Mehl.  
2 R. Bouillon  
N<sup>o</sup> 1.

Nachdem wohlschmeckende Butter in einer Casserolle geschmolzen, giebt man so viel Mehl dazu, als dieselbe aufnimmt, läßt dies unter fortwährendem Rühren auf raschem Feuer fünf Minuten kochen, giebt dann die Bouillon unter beständigem Rühren nach und nach dazu und läßt diese Sauce 2 bis 3 Stunden langsam von einer Seite kochen. Durch das lange Kochen wird die Sauce nicht dicker, aber sehr klar und angenehm von Geschmack. Will man diese Sauce nicht gleich gebrauchen, so hält sie sich auch mehrere Tage, und kann man dieselbe dann nach Belieben verwenden.

## 8. Braune Ragout-Sauce für 16 bis 24 Personen.

$\frac{3}{4}$  A Butter.  
 $\frac{1}{2}$  A Mehl.  
 2 R. Bouillon  
 N<sup>o</sup> 4.

Die Butter wird, wie bei der vorhergehenden weißen Ragout-Sauce, mit dem Mehl 5 Minuten unter fortwährendem Rühren auf hellem Feuer gedünstet, die braune Bouillon nach und nach dazu gegeben und unter fleißigem Rühren einige Stunden langsam von einer Seite gekocht; dann durch ein Sieb gegeben und zum fernern Gebrauch, wie die weiße Ragout-Sauce, gleich oder die folgenden Tage verwandt, wie später in verschiedenen Recepten und manchen Zusätzen angegeben wird.

## Fleischsuppen.

## 9. Weiße Bouillon-Suppe für 16 bis 24 Personen.

Eier-Gelee  
 oder  
 Fleisch = Klöße  
 N<sup>o</sup> 75, u. in  
 Butter gebr.  
 Brodschei-  
 ben N<sup>o</sup> 91.

Zu dieser Suppe nimmt man die beschriebene Bouillon N<sup>o</sup> 1, giebt dieselbe recht heiß und klar, nachdem sie gehörig mit Salz abgeschmeckt ist, in die Suppen-Terrine, und legt mit einem Schäumer Fleischklöße, welche in einem besondern Topfe in Nach-Bouillon gekocht sind, damit die Suppe recht klar bleibt, hinein.

Bei dieser Suppe kann man auch noch in Scheiben geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod herumreichen.

## 10. Weiße Bouillon-Suppe mit einem Reiskloß für 16 bis 24 Personen.

Reiskloß  
 N<sup>o</sup> 85.

Die Bouillon N<sup>o</sup> 1 oder N<sup>o</sup> 2 wird, wie die oben beschriebene, recht heiß und klar in die Suppen-