

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Saucen.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

5 Minuten kochen; darauf nimmt man sie mit einem Schäumer heraus und zieht sie so schnell wie möglich mit einer Gabel oben etwas auseinander.

27. Mehl-Klöße anderer Art. Man giebt 1 kg Mehl in eine Kanne, setzt $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 125 gr Butter zu Feuer und läst sie lauwarm werden, rührt 30 gr Gest mit lauwarmer Milch an und 4 ganzen Eiern, und giebt dann beides zu dem Mehl; nimmt dann noch die von $\frac{1}{2}$ Citrone abgeriebene Schale, etwas Salz und 125 gr rein gewaschener Corinthen, und bereitet dann hiervon einen festen Teig. Mit dem Rollen und Kochen verfährt man wie in Nr. 26.

S a u c e n .

1. Kirsch-Sauce. Man setzt 125 gr Perl-Sago mit kaltem Wasser zu Feuer, thut einige Stücke Caneels hinein, läst ihn dann auf langsamem Feuer sich auflösen, und giebt $\frac{2}{3}$ Liter Kirchsafft, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und Zucker nach Geschmack daran; darauf läst man es einige Minuten langsam kochen, rührt es durch einen Durchschlag, setzt es hin und läst es erkalten.

2. Sauce von getrockneten Kirschen. Die Kirschen werden in einem Mörser fein gestoßen, mit reichlich kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht; darauf gießt man sie durch ein Sieb, läst sie gute 15 Minuten stehen und klärt sie vorsichtig in einer Casserole ab; hierauf giebt man trocknen Perl-Sago, Citronenscheiben und einige Stücke ganzen Caneels hinein, und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es kocht; läst es dann noch ungefähr 15 Minuten langsam kochen, und giebt Zucker nach Geschmack daran.

3. Kirsch-Sauce anderer Art. Man nimmt frische, schwarze Kirschen, und läst dieselben in reichlich Wasser mit einem Stück Caneels und so viel Zucker, daß es süß genug ist, gar kochen; dann nimmt man die Kirschen heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, läst dieselbe 15 Minuten stehen, klärt sie dann in einer Casserole ab, giebt 1 in Scheiben geschnittene Citrone hinein, setzt es auf's Feuer und läst es kochen; darauf giebt man so viel mit Wasser angerührte Stärke daran, daß die Sauce eben wird, und läst es dann noch einige Minuten langsam kochen.

4. Himbeer-Sauce. Man setzt Himbeersaft und Wasser zu gleichen Theilen zu Feuer, giebt die von 1 Citrone dünn abgeschälte Schale und einige Stücke Caneels daran, läßt es ein wenig kochen, und giebt dann so viel mit Wasser angerührte Stärke dazu, daß es eine ebene Sauce wird; darauf läßt man es gut durchkochen und giebt Zucker nach Geschmack daran.

5. Johannisbeer-Sauce. Man setzt 3 Theile Johannisbeersaft und 1 Theil Wasser zu Feuer, und giebt die Schale von 1 Citrone, sowie Zucker nach Geschmack daran; kocht es, so giebt man so viel mit Wasser angerührte Stärke dazu, daß die Sauce eben wird, und läßt es einige Minuten kochen.

6. Johannisbeer-Sauce mit Sago. Man setzt 125 gr Sago mit Wasser auf's Feuer und läßt ihn langsam sich auflösen; man giebt dann etwas ganzen Caneel, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und so viel Johannisbeersaft dazu, daß es eine gute Farbe bekommt; darauf läßt man es einige Minuten kochen, thut Zucker nach Geschmack daran und rührt es durch einen Durchschlag.

7. Bickbeer-Sauce. Man setzt Perl-Sago mit Wasser zu Feuer und läßt ihn langsam sich auflösen; darauf giebt man so viel Bickbeersaft hinzu, daß es eben genug bleibt; dann thut man 1 in Scheiben geschnittene Citrone, sowie den Saft von 1 Citrone, einige Stücke Caneels und Zucker nach Geschmack daran; läßt es eine kleine Viertelstunde langsam kochen und rührt es durch einen Durchschlag.

8. Obst-Sauce. Man nimmt den Saft von eingemachten Zwetschen, Birnen, Aprikosen u. dergl. Früchten mehr; giebt dann eben so viel Wasser dazu, als man Saft hat; setzt es zu Feuer, giebt reichlich Citronenscheiben hinein und läßt es kochen; thut dann so viel mit Wasser angerührte Stärke hinzu, daß die Sauce eben wird. Man kann statt der Stärke auch Perl-Sago nehmen, doch muß man denselben vorher langsam in Wasser auflösen.

9. Hagebutten-Sauce. Man nimmt eingemachte Hagebutten, hackt sie ganz fein und setzt sie mit so viel kochendem Wasser zu Feuer, als man Sauce haben will; darauf läßt man es eine kleine Viertelstunde langsam kochen und rührt es durch ein Sieb; giebt dann einige Stücke Caneels und Zucker nach Geschmack daran, und läßt es einige Minuten damit kochen. Wird es nicht eben genug, so kann man auch in Wasser aufgelösten Sago hinein geben.

10. Sauce von getrockneten Hagebutten. Die Hagebutten setzt man mit reichlich kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie

recht mürbe kochen und rührt sie durch einen feinen Durchschlag; darauf setzt man sie mit eben so vielem Weißwein, wie man Sauce hat, zu Feuer, thut Citronenscheiben, einige Stücke Caneels und Zucker nach Geschmack daran, und läßt sie eine kleine Viertelstunde langsam kochen.

11. Schaum-Sauce. 12 ganze Eier schlägt man in eine Casserole, giebt 1 Flasche Weißwein, etwas ganzen Caneel, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und Zucker, so viel, daß es süß genug ist, daran. Darauf setzt man es zu Feuer, schlägt es so lange mit einer Ruthe, bis eben vor dem Kochen, und gießt es schnell in eine Kanne. Man darf die Sauce aber nur kurz vor dem Gebrauch zubereiten.

12. Apfelsinen-Sauce. Man setzt etwas weißen Sago auf's Feuer, läßt ihn mit Wasser langsam auflösen, giebt dann so viel Weißwein dazu, daß die Sauce eben bleibt, ebenso die Schalen von 8 Apfelsinen und den Saft; läßt dieses zusammen gut durchkochen, giebt Zucker nach Geschmack daran und läßt es damit eben aufkochen. Die Apfelsinen werden auf Zucker abgerieben.

13. Apfelsinen-Sauce anderer Art. 8 Eier und 4 Eidotter und eben so viel Weißwein, als die Eier zusammen ausmachen, sodann von 4 Apfelsinen die Schale, auf Zucker abgerieben, und den Saft setzt man zusammen auf wenig Feuer, giebt Zucker nach Geschmack daran, schlägt es mit einer Schaumruthe, bis vor dem Kochen, und giebt es dann schnell in eine Kanne.

14. Kalte Apfelsinen-Sauce, welche man zu Fleisch giebt. 8 Apfelsinen reibt man auf Zucker ab, schabt den Zucker in eine Kanne, giebt $\frac{1}{6}$ Liter Weißwein darüber und läßt ihn darin auflösen, giebt den Saft von den Apfelsinen, etwas Salz und geriebenen Meerrettig nach Belieben dazu, rührt es damit durch und deckt die Kanne fest zu, da der Meerrettig sonst den Geschmack verliert.

15. Sauce von Rothwein. 1 Flasche Rothwein setzt man mit $\frac{1}{3}$ Liter Wasser auf's Feuer, giebt etwas ganzen Caneel, $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Citrone, einige Nelken und ein paar bittere Mandeln, welche abgezogen und mit Wein fein gestoßen, hinein, und läßt es einige Minuten langsam kochen; darauf giebt man so viel mit Wasser angerührte Stärke daran, daß die Sauce eben wird; läßt sie dann eben aufkochen und rührt sie durch einen Durchschlag.

16. Rothe Wein-Sauce mit Sago. 60 gr Sago setzt man mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt ihn langsam sich auflösen; giebt dann einige Stücke Caneels, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und 1 Flasche Rothwein dazu, und läßt es damit gut durchkochen; auch giebt man so viel Zucker daran, daß es süß genug ist. Ist die Sauce zu dick, so kann man sie mit etwas Rothwein oder Wasser verdünnen.

17. Rothe Wein-Sauce, (welche man zu gekochtem Fleisch geben kann). Man setzt ein Stück frischer Butter auf's Feuer, giebt etwas Mehl hinein und läßt es durchkochen; dann giebt man 3 Theile Rothwein und 1 Theil Wasser hinein, ebenso einige Citronenscheiben und Zucker nach Geschmack, und schließlich Corinthen, welche man vorher in Wasser gar gekocht hat.

18. Vanille-Sauce. 1 Liter Milch setzt man in einer Casserole auf's Feuer, thut einige Stücke Caneels, die von 1 Citrone dünn abgeschälte Schale, 1 Stange Vanille, welche man mit Zucker fein gestoßen hat, hinein, und läßt es 10 Minuten langsam kochen; dann gießt man es durch ein Sieb und giebt so viel süßen Rahm dazu, daß es $1\frac{1}{3}$ Liter wird; setzt es dann wieder auf's Feuer, zerrührt 1 Theelöffel voll Stärke mit kalter Milch, thut 8 Eidotter hinzu und rührt es gut durch; giebt dann vorsichtig etwas von der kochenden Milch hinzu; giebt die Eier zu der Milch und rührt es beständig mit einer Ruthe, bis vor dem Kochen; darauf giebt man es schnell in eine Kanne, thut Zucker nach Geschmack daran, und rührt es noch einen Augenblick, damit die erste Hitze sich verliert.

19. Milch-Sauce. $\frac{2}{3}$ Liter Milch setzt man in einer Casserole auf's Feuer, thut einige Stücke ganzen Caneels, die von 1 Citrone auf Zucker abgeriebene Schale hinzu, und läßt es 10 Minuten langsam kochen; darauf zerrührt man 1 Theelöffel voll Stärke mit kalter Milch, giebt 8 Eidotter hinzu und $\frac{1}{3}$ Liter süßen Rahms, rührt es gut durch und giebt es zu der Milch; thut dann Zucker nach Geschmack daran; schlägt es mit einer Ruthe, bis vor dem Kochen, giebt es in eine Kanne und rührt es noch einige Zeit, damit die erste Hitze sich verliert.

20. Syrup-Sauce. Man nimmt geräucherten Speck, schneidet ihn in feine Würfel, setzt ihn in einem Topf auf's Feuer und läßt ihn hellgelb braten; thut dann etwas Mehl daran; läßt es gut durchkochen, und giebt so viel Wasser dazu, daß die Sauce eben bleibt; giebt dann Essig und Syrup nach Geschmack daran, und läßt die Sauce 10 Minuten kochen, damit sie recht klar wird.

21. Saure Eier-Sauce, (welche man bei gekochten Hühnern oder Fischen geben kann). Man setzt Bouillon zu Feuer und giebt etwas Essig dazu; wenn es kocht, giebt man so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird; dann giebt man einige Citronenscheiben, ein bißchen Muskatblüthe und Zucker, ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack daran, läßt es gut kochen, und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab; man muß aber vorsichtig damit umgehen, indem die Eidotter leicht käsen.

22. Saure Eier-Sauce auf andere Art. 125 gr Butter und etwa 1 Eßlöffel voll feinen Mehles werden durcheinander gerührt; dazu nimmt man dann 3 Eidotter, den Saft von 1 Citrone, etwas schwarzen, gestoßenen Pfeffer, Muskatnuß und so viel Wasser, bis es eben ist; das Ganze wird auf dem Feuer bis vor dem Kochen mit einer Ruthe geschlagen.

23. Petersilien-Sauce, (welche man bei gekochten Hühnern giebt). Man setzt kräftige Bouillon zu Feuer, thut so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird, ein Stück frischer Butter, Salz nach Geschmack und Muskatblüthe; läßt es dann gut durchkochen, giebt eine gute Hand voll gehackter Petersilie daran und läßt es eben damit aufkochen.

24. Meerrettig-Sauce. Man setzt für 10 ℔ altes, abgeschältes und in kleine Stücke geschnittenes Weißbrod mit 1 Liter kräftiger Bouillon in einem Topf auf's Feuer, und läßt es gut durchkochen; dann giebt man 125 gr Corinthen, welche vorher in Wasser gar gekocht sind, ein gutes Stück Butter, etwas Zucker und eine gute, gehäufte Untertasse voll Meerrettig, welchen man beim Reiben mit Essig durchsprengen muß, hinein; man läßt den Meerrettig in der Sauce eben aufkochen und deckt den Topf fest zu, damit es nicht die Kraft verliert.

25. Senf-Sauce zu Rindfleisch. Eine Untertasse voll fein gehackter Zwiebeln läßt man in einem Topfe mit Butter gar kochen und giebt so viel kräftige Bouillon darauf, wie man Sauce haben muß; darauf nimmt man so viel gebranntes Mehl, daß die Sauce eben wird, 2 Eßlöffel voll Senf, 1 Theelöffel voll Zucker, Salz nach Geschmack; und läßt dann Alles gut durchkochen. Man kann statt gebrannten Mehles auch einen halben Eßlöffel voll Mehl zu den Zwiebeln geben; und läßt es gut durchkochen, ehe die Bouillon dazu kommt.

26. Sardellen-Sauce. Man nimmt so viel kräftige Bouillon, als man Sauce haben will, giebt dann so viel gebranntes Mehl daran, daß die Sauce recht eben wird, und läßt

es einige Minuten langsam kochen; giebt ein gutes Stück frischer Butter und 250 gr Sardellen, rein gewaschen, von den Gräten gezogen und fein gehackt, hinein, und läßt es damit eben aufkochen.

27. Braune Sauce zu gekochtem Rindfleisch. Man nimmt ein Stück Rindfleisch von 5 bis 6 kg und schneidet ungefähr $\frac{1}{2}$ kg schieres Fleisch davon ab; das Uebrige schneidet man in Stücke, setzt es mit Butter zu Feuer und läßt es recht braun werden; darauf giebt man es in einen Topf, und gießt so viel Wasser darauf, daß es reichlich bedeckt ist; thut dann einige kleine Zwiebeln, 1 kleine Knolle Sellerie, einige Petersilien- und gelbe Wurzeln und etwas Salz hinein, und läßt Alles so lange kochen, bis das Fleisch recht gar ist; gießt es dann durch ein Sieb und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen; nimmt das Fett rein ab, klärt die Bouillon in einer Casserole vorsichtig ab, damit der niedergeschlagene Satz zurückbleibt, und setzt sie zu Feuer; wenn sie kocht, giebt man so viel braun gebranntes Mehl hinein, daß die Sauce recht eben wird. Von dem zurückgelassenen Rindfleisch macht man Fleisch-Klöße, welche klein ausgerollt werden; giebt Champignons, Morcheln und Trüffeln, zusammen eine Hand voll, rein gewaschen, gleich mit in die Bouillon und läßt sie darin gar kochen; $\frac{1}{2}$ kg Saucissen läßt man in der Bouillon halb gar kochen, nimmt sie heraus und schneidet sie in Stücke; giebt dann Klöße und Saucissen wieder in die Sauce und läßt sie langsam darin gar kochen; 250 gr Kastanien kocht man in Wasser gar, zieht sie ab, schneidet sie in der Mitte durch und giebt sie mit in die Sauce; kleine abgeschälte Zwiebeln höhlt man in der Mitte etwas aus, füllt sie mit dem Klößenteig und giebt sie auch mit in die Sauce; darauf läßt man Alles 5 Minuten langsam darin kochen, und giebt noch 60 gr rein gewaschener, ausgegräteter, fein gehackter und in Butter durchgeschwitzter Sardellen, sowie 1 Eßlöffel voll Kräutereßig und 1 Theelöffel voll Soya hinein.

28. Weiße Sauce zu gekochten Hühnern. Man nimmt so viel kräftige Kalbfleisch-Bouillon, worin einige Petersilienwurzeln gar gekocht sind, wie man Sauce haben will, und giebt so viel weiß gebranntes Mehl hinein, daß die Sauce eben wird; schneidet dann gar gekochte Kälberzungen in dünne Streifen und thut sie in die Bouillon, giebt sodann kleine Klöße von Kalbfleisch, einige Citronenscheiben, etwas Muskatblüthe, ein Stück frischer Butter und Salz nach Geschmack hinein, und läßt es einige Minuten langsam kochen; schließlich giebt man noch 1 Eßlöffel voll Cappern dabei.

29. Eine Sauce zu Wildschwein. 2 bittere Orangen werden fein geschält, in kleine, längliche Stücke geschnitten und 15 Minuten in Wasser gekocht mit 2 Theelöffel voll Senf; darauf wird dasselbe mit Bouillon angerührt; sodann nimmt man ungefähr 250 gr Johannisbeer-Gelée und $\frac{1}{2}$ Liter Rothwein, läßt den Wein kochen, und thut die Sauce mit den abgekochten Orangenschalen hinzu. Dieselbe wird kalt zu Tisch gegeben.

30. Krebs-Sauce. Man nimmt kräftige Kalbfleisch-Bouillon und giebt so viel weiß gebranntes Mehl hinein, daß die Sauce eben wird; darauf giebt man gekochte, in Stücke geschnittene Kalbsmidder, kleine Kalbfleisch-Klöße, 1 Löffel voll Krebsbutter und das Fleisch aus den Krebschwänzen hinein, sowie Salz nach Geschmack, und läßt dann Alles gut durchkochen. Man kann statt Kalbfleisch- auch Krebs-Bouillon, worin der Abfall der Krebse gekocht ist, nehmen.

31. Granat-Sauce. Man nimmt so viel kräftige Kalbfleisch- oder Hühnerfleisch-Bouillon, wie man Sauce haben will; giebt dann weißgebranntes Mehl daran, daß die Sauce eben wird; thut gekochte, in kleine Stücke geschnittene Kalbsmidder, einige Citronenscheiben, ein Stück frischer Butter, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack daran, und läßt Alles einige Minuten langsam kochen; giebt dann reichlich ausgemachte Granat hinein, und läßt dieselben eben darin aufkochen.

32. Sauce à la Tartar, oder tartarische Sauce. 6 hartgekochte Eidotter werden mit für 20 \mathcal{H} feinem Del in eine Kanne gegeben und mit einem hölzernen Löffel zu einer ebenen Salbe gerührt; dann wird 1 Eßlöffel voll fein gehackter Zwiebeln, 1 do. fein gehackter Petersilie, 1 do. voll Senf, ein bißchen schwarzer Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Zucker, 125 gr rein gewaschener und von den Gräten gezogener, fein gehackter Sardellen zu den Eiern gegeben und so viel Essig, daß die Sauce recht eben bleibt; dieses Alles rührt man durch einen feinen Durchschlag und giebt dann für 20 \mathcal{H} Cappern hinein. Alles, was zu der Sauce kommt, muß so fein gehackt werden, daß beim Durchrühren nur wenig davon zurückbleibt.

33. Sauce à la Tartar, oder tartarische Sauce anderer Art. 8 rohe Eidotter rührt man mit für 25 \mathcal{H} feinem Del zu einer ebenen Salbe; giebt dann 3 Eßlöffel voll Kräutereßig, 2 Eßlöffel voll Senf, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Zucker und etwas ganz fein gehackter Petersilie, sowie ein bißchen gestoßenen schwarzen Pfeffer daran; nimmt 1 guten Eßlöffel voll saueren Gelée, löst

denselben in einer Obertasse in lauwarmem Wasser auf und giebt ihn zu der Sauce mit so viel Essig, daß die Sauce recht eben wird.

34. Sauce à la Tartar, oder tartarische Sauce anderer Art. Man rührt 2 rohe Eidotter mit Del und etwas Salz, thut Senf und so viel schwachen Essig dazu, bis die Quantität hinreichend erscheint, und kocht mit 1 kleinen Zwiebel, etwas gestoßenem Pfeffer und Petersiliengrün die Sauce eben.

35. Mayonnaise-Sauce. 6 rohe Eidotter rührt man mit 3 Eßlöffel voll feinem Del 15 Minuten lang und giebt so viel Essig dazu, daß dieselbe recht eben ist. Sie eignet sich hauptsächlich zu Fisch-Gerichten und kalten Speisen.

36. Schwimmende Eute. $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, gestoßene Vanille und Zucker werden gekocht; dann wird von 6 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen und in der Milch durchgerührt; dazu dann noch 1 Eßlöffel voll Stärke und Eidotter; doch darf die Masse nicht stehen bleiben, weil sie leicht gerinnt.

Fleisch-Gerichte,

welche größtentheils zu Gemüse gegeben werden.

1. Kalbfleisch-Karbonade. Man nimmt die Karbonade, haut die Rippen einen Finger lang, löst den Rücken davon ab, und schneidet die Stücke so, daß an jedem eine Rippe bleibt; zieht die Haut von den Knochen und hakt das Fleisch ganz fein; doch muß man sorgfältig mit dem Hacken umgehen, damit die Rippen nicht von dem Fleische fallen; darauf formt man es mit einem Messer rund und recht dicht zusammen, zerschlägt 1 ganzes Ei, bestreicht die Stücke damit und wendet sie in gestoßenem, mit Salz vermischtem Zwieback; setzt dann Butter in einer Pfanne auf's Feuer und läßt sie hellgelb werden; legt die Karbonade hinein und bratet sie an beiden Seiten hellbraun; doch läßt man sie nicht zu lange braten, damit sie nicht zu gar wird; gießt dann etwas Wasser darunter, richtet sie auf einer Schüssel an, so daß die Rippen in die Mitte kommen, und giebt die Sauce dabei.

2. Kalbfleisch-Karbonade anderer Art. Man nimmt recht fette Karbonade, löst den Rücken davon ab, schneidet die Stücke so, daß an jeder zwei Rippen bleiben, löst dann Haut und