

III. Abschnitt.

Fleischsaucen.

Fleischsaucen sind solche, die nicht bloss aus Fleischfond, Suppe oder Saft bereitet, sondern überhaupt zu Fleischspeisen (hors d'oeuvres *rélèvés* und *entrées*) servirt werden, oder andere Saucen vertreten können, wie z. B. die *Béarnaise*, *Tomaten*-, *Maître d'hôtel*-Sauce u. a. m.

Das hier angewendete Eintheilungsprincip dürfte bei Zusammenstellung von Menus das Auffinden der passenden Saucen erleichtern helfen.

Artischockensauce (*sauce aux artichants*).

Bereitung: $\frac{1}{2}$ Kilogramm junge, frische Artischocken werden geputzt, gewaschen, blanchirt und mit Suppe gekocht; sobald sie sehr weich sind, streicht man sie durch ein Haarsieb, verdünnt das Purée mit etwas Obers (Sahne) und lässt es mit einigen Löffeln weisser Sauce (s. d.) aufkochen.

Man würzt die Sauce schliesslich mit Salz und Cayennepfeffer, färbt sie blassgrün und servirt sie zum gekochten Schöpsernen, Kalb- oder Lammfleisch.

Aurorsauce (sauce à l'Aurore).

Bereitung: 2 Deciliter Tomatensauce (s. d.) und ebenso viel weisse Sauce (s. d.) werden zusammen aufgekocht, abgeschäumt und passirt. Man mischt dann noch würfelig geschnittene Champignons darunter und servirt diese blassrothe Sauce zu Tauben, meistens aber zu Eiern etc.

Bearner Sauce von Butter (sauce Béarnaise).

Bereitung: 5 bis 6 Schalotten werden zerschnitten, mit einer Knoblauchzinke, einigen Pfefferkörnern, einem Büschchen frischen Bertram, einem halben Lorbeerblatt, einer Messerspitze voll Zucker in eine Casserole gegeben und mit 2 Deciliter Essig einkochen gelassen, bis derselbe beinahe ganz verdunstet ist. 1 Löffel weisser Sauce (s. d.) wird dann daraufgegossen, damit eingekocht und 3 bis 4 Dotter dazugeschlagen. Indem man diese am Feuer mit einer kleinen Ruthe ununterbrochen Rühren anziehen lässt, giebt man nach und nach 10 bis 15 Dekka frische Butter und 1 Löffel voll Glace dazu, salzt die Sauce, passirt sie durch ein Haarsieb und vermischt sie schliesslich mit gehacktem Bertram.

NB. Pariser Béarnaisesauce ist dieselbe, nur wird noch ein Stückchen Sardellenbutter (s. d.) darunter gerührt. In manchen Fällen giebt man auch Kappern, Cornichons oder gehackte Champignons hinein, servirt die Sauce lau, da ihr grosser Buttergehalt unter der starken Hitze ein Zerrinnen zur Folge haben würde.

Bertramsauce (sauce à l'estragon, s. S. 107).

Brotsauce (sauce Bréde).

Bereitung: 2 Semmeln werden abgerindet, in $\frac{1}{4}$ Liter Milch geweicht, zu einem saucigen Brei verkocht und mit einer Ruthe glatt verrührt. Man lässt dann 1 Kaffeelöffelvoll ganzen schwarzen Pfeffer mitkochen, salzt die Sauce und rührt zuletzt ein nussgrosses Stück feiner Butter darunter. Man servirt diese Sauce zu Schnepfen und jungen Rebhühnern.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

Carottensauce (sauce aux carottes).

Bereitung: In 10 Dekka Butter oder Fett giebt man 2 Esslöffel voll Staubzucker, sobald dieser geschmolzen ist, 6 Stück geriebene Carotten und lässt sie dünsten. Dies staubt man dann mit Mehl, giesst es mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe auf, giebt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll geschnittene grüne Petersilie und gestossenes Gewürz dazu und lässt es aufkochen.

(Spörk.)

Catalansauce (sauce catalane).

Bereitung: 1 Zwiebel wird mit 1 Dutzend Knoblauchzinken gehackt, in siedendem Wasser aufgekocht, ausgedrückt und mit Oel colorirt. Man giesst nun Suppe zu, lässt damit die Zwiebel weichkochen und verdunsten (tomber). 2 Deciliter braune Sauce (s. d.) werden sodann mit Obigem aufgekocht, darunter wird 1 Löffel englischer Senf (mit Madeira aufgelöst) gerührt, gewürzt und mit dem Fleische einiger Citronenspalten — ohne Körner und Schale — vervollständigt. Man servirt diese Sauce zu Schweinsfüssen.

(Dubois.)

Champignonsauce (sauce aux Champignons).

(Bürgerlich.)

Bereitung: 8 bis 10 feste, gewaschene Champignons werden mit einer halben Zwiebel und etwas grüner Petersilie zusammengeschnitten, mit einem nussgrossen Stück Butter eingedünstet, in 2 bis 3 Deciliter Buttersauce (s. d.) hineingegeben, 10 bis 15 Minuten lang kochen gelassen und abgeschäumt. Schliesslich wird die Sauce gesalzen und mit Citronensaft gesäuert.

Dillsauce (sauce aux anets).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Eine halbe Zwiebel wird in dünne feine Scheiben geschnitten, mit einem Büschchen

gewaschenem und zerschnittenem Dillenkraut in eine Casserole gegeben und mit $\frac{1}{2}$ Glas Essig beinahe ganz einkochen gelassen.

Ferner rührt man in 2 Deciliter sauerem Rahm (Schmetten) circa einen vollen Esslöffel Mehl mit der Ruthe glatt ab, mischt dies mit obiger Reduction und lässt es unter stetem Rühren aufkochen. Zuletzt salt man die Sauce, zieht sie nach 15 Minuten zurück und servirt sie zum gekochten Rindfleisch.

Englische Fenchelsauce (sauce au fenouil à l'anglaise).

Bereitung: $\frac{1}{4}$ Kilo Butter wird in einer Casserole zerlassen, 1 Löffel Mehl darunter gerührt, lichtgelb anrösten gelassen und mit 2 Deciliter Wasser aufgegossen. Man lässt nun die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, schäumt sie ab, salt dieselbe, rührt 1 Löffel voll klein geschnittenen Fenchel darunter, lässt sie 10 bis 15 Minuten lang stehen und servirt sie zu Fischen.

Englische Kappernsauce, auch für Fische (sauce aux câpres à l'anglaise).

Bereitung: 2 Löffel voll ausgesuchter Kappern werden gehackt und mit $\frac{1}{4}$ Kilogramm frischer Butter in einer Casserole aufs Feuer gebracht. Wenn die Butter aufkocht, wird sie abgeschäumt,

gesalzen, mit 1 Löffel Bertramessig gesäuert und mit 1 Löffel Anchovisessenz und Cayennepfeffer gewürzt.

Englische Mandramsauce (sauce mandram à l'anglaise).

Bereitung: 1 frische Gurke wird geschält, der Länge nach geviertelt, entkernt und in dünne Blätter geschnitten, mit einer halben, weissen, sehr fein gehackten Zwiebel gemischt, in eine Schale gegeben und mit kaltem Wasser übergossen. Nach 15 Minuten seiht man die Gurke trocken ab, salzt und würzt sie mit Cayennepfeffer, 2 Löffel voll Essig und 3 Löffel voll Oel. Hierauf rührt man alles nochmals gut durcheinander und servirt endlich die Sauce zu gebratenem Fisch.

Englische Selleriesauce (sauce au célerie à l'anglaise).

Bereitung: 2 mittelgrosse Selleriekolben werden geschält, in kleine, gleichmässige Würfel geschnitten und in siedendem Wasser halb weich gekocht. Man seiht hierauf die Sellerie ab, giebt diese in eine Casserole und giesst 2 bis 3 Deciliter weisse Sauce (s. d.) darauf, mit welcher man die Selleriesauce fertig kocht. Letztere wird endlich abgeschäumt, gewürzt, mit Citronensaft gesäuert, legirt und servirt.

NB. Man servirt obige Sauce zu den verschiedensten gekochten oder gedünsteten Geflügelgattungen.

Englische Stachelbeersauce (sauce aux groseilles à maquereau).

Bereitung: 2 Handvoll halbreifer Stachelbeeren (Agras, Makrelen) werden entkernt und in Salzwasser blanchirt (aufgekocht). Ferner wird 1 Löffel voll grüner Fenchel fein gehackt, in Wasser aufgekocht, abgeseiht und mit den Stachelbeeren in $\frac{1}{2}$ Liter warme Buttersauce (s. d.) gerührt, mit Salz und Muskatblüthe gewürzt und servirt.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

Feine Kräutersauce (sauce aux fines herbes, s. S. 112).

Flämische Sauce (sauce flamande).

Bereitung: Man klärt 40 Deciliter Butter und mischt nach und nach 3 Löffel französischen Senf, den Zucker von 2 Citronen, Salz und Muskatnuss, sowie etwas gehackte Petersilie darunter. (Dubois.)

Französische Hasensauce (sauce civet).

Bereitung: 2 Deciliter Rothwein werden mit 1 Löffel voll Mirepoix (s. d.) bis zur Hälfte eingekocht, dazu kommen 3 Deciliter braune Sauce (s. d.), einige Löffel Saft des betreffenden gebra-

tenen oder gedünsteten Hasens. Die Sauce wird nun 20 bis 30 Minuten lang kochen gelassen, zurückgezogen, mit 1 Löffel voll Hasenblut legirt, mit Salz, Cayennepfeffer und einigen Tropfen Citronensaft gewürzt, passirt und zu allen Gattungen von Wild servirt.

(Panchard.)

Gourmetssauce (sauce des gourmets, s. S. 109).

Gratiniersauce (sauce grantin, s. S. 109).

Grüne Erbsensauce (sauce aux pois verts).

Bereitung: $\frac{1}{2}$ Liter getrocknete grüne Erbsen werden gewaschen, geweicht und mit Suppe weich gekocht. Die Erbsen werden hierauf abgeseiht, durch ein Haarsieb passirt, mit 1 Löffel weisser Sauce gebunden, gewürzt, mit lichtigem Kalbsaft (s. d.) verdünnt, auskochen gelassen, abgeschäumt, durch ein Passirtuch gestrichen und servirt.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

Grüne Plüchesauce (sauce à la pluche verte).

Bereitung: Die zarten Blätter von 2 Büscheln grüner Petersilie (Kerbelkraut) werden von den Stengeln abgezupft, in Salzwasser weich gekocht und unter 2 bis 3 Deciliter deutsche Sauce (s. d.) gerührt. Zuletzt wird diese noch gewürzt und mit dem Saft einer Citrone gesäuert.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

Gurkensauce (Sauce aux concombres).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Eine mittelgrosse frische Gurke wird geschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten, von den Kernen befreit, würfelig getheilt, in siedendem Salzwasser aufgekocht, abgeseiht und in 2 Deciliter braune Sauce (s. d.) gegeben, die man mit einigen Tropfen Essig und mit 1 Löffel voll saueren Rahm gesäuert hat.

Auf französische Art.

Bereitung: 1 Deciliter Weinessig wird mit 5 bis 6 Stück zerdrückten Pfefferkörnern, einer halben, blätterig geschnittenen Zwiebel, einer Messerspitze Zucker und einigen grünen Bertramblättern (Estragon) bis zu einem Drittel eingekocht. Man giesst sodann 2 bis 3 Deciliter braune Sauce (s. d.) dazu, lässt sie 15 Minuten kochen und passirt sie. Während die Sauce kocht, wiegt man 2 bis 3 geschälte kleine Salzgurken, oder schneidet sie in viereckige Stifte, kocht sie in Wasser weich und verrührt sie in die fertige Sauce.

Hagebuttensauce (sauce églantine).

Bereitung: $\frac{1}{4}$ Liter reife rothe Hagebutten werden entkernt, mit Wein, Zucker, Citronenschalen und Wasser weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und für den Gebrauch dick eingekocht.

NB. Wenn man fertige Hagebuttenmarmelade besitzt — die in den Handel kommt — so kann man diese in einer Saucencasserole warm machen, mit Wein oder Suppe verdünnen, eventuell mit weisser Sauce (s. d.) vermehren. Man bereitet die obige Sauce für gedünstetes Wildschweines, entweder auf diese übliche Art oder man mischt 1 Löffel Saft von dem bezüglichen Wild in die fertige Marmelade.

Hasensauce (sauce de lièvre)
(s. Rahmsauce, sauce à la crème).

Hateletssauce (sauce hatelets).

Bereitung: 5 bis 6 Stück frische, gewaschene Champignons werden mit einem Büschchen Petersilie und 5 bis 6 Schalotten fein gehackt, in eine Casserole gegeben und mit 1 Deciliter Weisswein eingekocht. 2 Deciliter weisse Sauce (s. d.) werden sodann dazu gegeben, 15 Minuten kochen gelassen, abgeschäumt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gewürzt, mit 2 Dottern legirt und servirt.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

Hühnersauce (sauce poulette).

Bereitung: Die Hühnersauce wird meistens frisch aus dem Fond des gedünsteten Geflügels bereitet, mit einigen Dottern und etwas Obers (Sahne) legirt, gewürzt, mit dem Saft einer Citrone

gesäuert, passirt und mit gehackter Petersilie ver-
rührt. (S. auch sauce au persil, S. 114.)

Italienische Sauce (sauce italienne, s. S. 111).

Kappernsauce (sauce aux câpres, s. auch S. 111).
(Bürgerlich.)

Bereitung: Ein gelbbrauner Roux (s. d.)
wird mit guter Suppe und einigen Löffeln saurem
Rahm (Schmetten) aufgegossen. Die Sauce wird
nun gesalzen, gesäuert, nach 15 Minuten über
3 Dekka Kappern passirt, aufkochen gelassen und
servirt.

Kastaniensauce (sauce aux marrons).

Bereitung: 150 Gramm Kastanien werden auf
einer Seite eingeschnitten, in kochendes Wasser ge-
worfen, 10 bis 15 Minuten stehen gelassen und dann
geschält; sie werden sodann im Mörser mit etwas
Mehlbutterm gestossen, in einer Casserole schwitzen
gelassen, mit einer guten braunen Suppe verdünnt
und aufgekocht. Man würzt die Sauce mit etwas
Salz und Zucker, nebst etwas Weisswein, streicht
sie durch ein Haartuch und servirt sie zu gedün-
steten Indians, Wild etc.

Knoblauchsauce (sauce à l'aïle).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Man bereitet die Knoblauchsauce
mit gewöhnlicher brauner Sauce (s. d.), indem man

einige Zinken Knoblauch zerdrückt, darinnen verkochen lässt und die Sauce passirt.

Lungenbratensauce (sauce de filet de boeuf)
(s. Rahmsauce, sauce à la crème).

Madeirasauce (sauce au mādère).

Bereitung: In einer plat à sauter werden 2 Deciliter Madeira bis zu einem Drittel eingekocht, sodann giebt man 3 Deciliter braune Sauce (s. d.) hinzu und lässt sie mit einigen Champignon-abfällen 20 bis 30 Minuten kochen. Man schäumt sie dann ab, verstärkt sie mit Bratensaft und mit Suppenglace (s. d.), würzt sie mit Cayenne und Salz, eventuell mit 1 Löffel Trüffelfond und passirt die Sauce in eine passende Bainmariecasserole.

NB. Man servirt obige Sauce auch zum Schinken, zur Zunge etc.

Maintenonsauce (sauce maintenon).

Bereitung: 2 Deciliter fertige Béchamel-sauce werden in einer Casserole warm gemacht und mit 4 Dottern legirt. Man rührt sie sodann auf der Maschine, bis die Eier anziehen und die Sauce dadurch dick wird, giebt dazu 1 Löffel voll geriebenen Parmesan, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss, zerriebenen Knoblauch, ein Atom Cayenne, nebst 1 Löffel voll Soubise (Zwiebelpurée). Diese Sauce wird nicht passirt und sehr dick gehalten.

Die Maintenonsauce dient zum Bedecken und Gratiniren verschiedener Artikel, wird daher nicht besonders servirt.

Mandelkrensaucce (sauce raifort aux amandes).

Bereitung: Einige nussgrosse Stücke Butter werden in einer Casserole zerfliessen gelassen, 2 bis 3 Löffel voll Mehl werden darunter gerührt und mit 2 bis 3 Deciliter Milch aufgegossen (s. Béchamelsauce). Ferner lässt man mit der Sauce noch 5 bis 7 Dekka abgezogene und gestossene Mandeln (auch gewiegte oder geriebene) aufkochen, salzt und zuckert erstere und mischt vor dem Serviren einen Löffel voll frisch geriebenen Kren (Meerrettig) darunter.

(Munsch.)

NB. Alle Gattungen von Krensaucen dürfen, nachdem der Kren einmal darunter gerührt ist, nicht mehr kochen, da sonst die Sauce einen unangenehmen bitteren Geschmack bekommt.

Morchelsauce (sauce aux morilles).

Bereitung: Ungefähr eine Handvoll gutgesäuerte Morcheln (Maurachen, s. d.) werden nochmals gewaschen, in kochendes Wasser geworfen, aufsieden gelassen, geseiht, abgetrocknet und grobgehackt. Mit einem eigrossen Stück Butter werden die Morcheln sodann $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft, ohne etwas anderes zugegossen zu haben, gesalzen, gepfeffert, mit 2 bis

3 Deciliter weisser Sauce (s. d.) aufgegossen, 15 Minuten kochen gelassen, abgeschäumt, mit 2 Dottern legirt und mit Citronensaft gesäuert.

NB. Sind die Morcheln von kleiner, gleichmässiger Grösse, kann man sie auch ganz lassen, schneidet die Stiele jedoch ab, oder schneidet sie nur einmal durch.

Olivensauce (sauce olives).

Bereitung: 15 bis 20 Oliven werden tournirt (geschält), in Wasser aufgekocht und in circa 2 bis 3 Deciliter gut ausgekochter brauner Sauce (s. d.) gegeben, die man mit dem eingekochten Fond der Enten oder einem Wild verbessert hat. Man lässt die Sauce mit den Oliven nochmals aufkochen, schäumt sie ab und stellt sie in einer Saucencasserole für den Gebrauch warm.

Paradiesäpfelsauce (sauce aux tomates).

Bereitung: 10 bis 15 Paradiesäpfel (s. d.) werden gereinigt, halbirt, ausgedrückt (damit das Wasser und die Kerne entfernt werden), mit 1 Löffel voll Mirepoix (s. d.) und 1 Glas Weisswein in einer zugedeckten Casserole dick eingekocht. Man passirt ferner die Paradiesäpfel durch ein Haarsieb, kocht dieses Purée mit dem nöthigen Quantum weisser Sauce (s. d.) ein, salzt und zuckert und streicht es durch ein Haartuch. Falls die Sauce zu dick wird, verdünnt man dieselbe mit 1 Löffel voll Suppe oder Saft.

Auf andere Art.

(Bürgerlich.)

Bereitung: 10 Paradiesäpfel werden wie oben mit Gemüse gedünstet und verkocht. Ferner wird $\frac{1}{8}$ Liter saurerer Rahm (Schmetten) mit 3 bis 4 Löffel voll Mehl glatt abgerührt, zu den Paradiesäpfeln gegeben, mit einer Ruthe abermals glatt gerührt, gesalzen und gezuckert, 15 Minuten kochen gelassen und passirt. Wenn die Sauce zu dünn wird, rührt man ein Stückchen Mehlbutter (s. d.) darunter.

NB. Wenn man fertiges Paradiespurée im Vorrath hat, so bereitet man mit einer lichtbraunen Roux (s. d.) und guter Suppe eine weisse Sauce (s. d.), giesst dazu dasselbe Volumen Purée, lässt dieses mit Zucker und Salz verkochen und passirt die Sauce durch ein Haarsieb.

Paprikasauce (sauce au paprika).

(Bürgerlich.)

Bereitung: 1 Zwiebel wird fein gehackt und mit einem eigrossen Stück Butter lichtgelb ange-röstet; man giebt ferner $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Paprika hinzu, rührt 2 Löffel voll Mehl darunter und lässt es mitrösten. Man giesst sodann das Ganze mit 2 Deciliter des betreffenden Geflügel- oder Fischfondes auf, giebt noch 1 Deciliter saueren Rahm (Sahne) hinzu, lässt die Sauce 15 bis 20 Minuten kochen, salzt sie und passirt sie, nachdem man sie noch abgefettet hat.

Petersiliensauce (sauce au persil, s. S. 114).

Pfeffersauce (sauce poivrée).

Bereitung: 1 gehackte Zwiebel, 5 Schalotten, kleingeschnittenes Suppengrün, einige Schinkenabfälle, 1 Lorbeerblatt, einige zerdrückte Pfefferkörner, Gewürznelken und 1 Knoblauchzinke werden mit Butter angeröstet, mit 2 Deciliter Essig aufgegossen und eingekocht. Man giebt ferner circa $\frac{1}{2}$ Liter braune Sauce dazu, lässt dieselbe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, entschäumt und passirt sie. Vor dem Gebrauche rührt man 1 Löffel voll Ribiselgelée nebst etwas Cayenne in die Sauce.

Pikante Sauce (sauce piquante).

Bereitung: Einige gehackte Schalotten werden mit 1 Glas voll gutem Essig reducirt. Man lässt sodann 2 bis 3 Deciliter braune Sauce (s. d.) damit kochen, garnirt sie mit einem Bouquet (s. d.), würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskat, entschäumt sie und passirt dieselbe in eine Bainmariecasserole. Zuletzt schneidet man noch einige kleine Gurken, Champignons und Kappern fein zusammen und mischt diese unter die Sauce.

(Garlin.)

Pilzlingsauce (sauce aux cèpes)

(s. Champignonsauce, S. 81).

Polnische Sauce (sauce à la polonaise, s. auch sauce aux raisins, S. 96).

Pomeranzensauce (sauce aux oranges).

Bereitung: Man schält das Gelbe einer grossen saueren Pomeranze in dünne Streifen, schneidet diese fein nudelig und kocht sie in Wasser weich. Vor dem Serviren giebt man diese in die betreffende Sauce oder Essenz, welche man aus dem Fond des gedünsteten Wildgeflügels machte und zu welchem man auch die Sauce servirt. (S. auch S. 134.) (Garlin.)

Auf andere Art.

Bereitung: Mit etwas Bouillon (s. d.) und einigen Tropfen Essig werden 2 Löffel voll gehackte Schalotten weich gekocht und eingehen gelassen, 2 Deciliter braune Sauce darauf gegossen, mit der nudelig geschnittenen Orangenschale und mit Orangenzucker aufgekocht, nachgewürzt und für den Gebrauch bereit gestellt.

NB. Auch diese Sauce wird zum wilden Geflügel servirt.

Portugiesersauce (sauce portugaise).

Bereitung: In einem Plafond lässt man 1 Glas Madeira bis zur Hälfte einkochen, giebt dazu 2 Deciliter guten Saft und lässt darinnen 2 bis 3 Löffel Citronen- und Orangenschalen (fein nudelig ge-

schnitten und in Wasser weich gekocht) aufwallen. Man legirt hierauf den Saft mit 1 Löffel voll Kartoffelmehl, lässt die Sauce nochmals kochen und giebt endlich noch einige Rosinen, nudelig geschnittene süsse Mandeln, rothen Pfeffer und Zucker von einer Citrone dazu. (Dubois.)

NB. Man servirt obige Sauce meistens zu Wild. (S. sauce provençale, S. 114.)

Provencersauce (sauce procençale, s. S. 114).

Reformsauce (sauce réform).

Bereitung: Man bereitet eine Saucengarnitur von gleichen Theilen Trüffeln, Champignons, magerem Schinken und Essiggurken. Ferner lässt man 6 Löffel voll guten Essig mit 12 spanischen Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt zur Hälfte einkochen, giebt dazu 2 Deciliter braune Sauce (s. d.), etwas Glace (s. d.) und lässt sie 15 Minuten kochen. Man mischt dann noch 2 Löffel voll Ribiselgelée (s. d.) dazu, passirt die Sauce auf obige Garnitur und stellt sie für den Gebrauch warm. Dubois.)

NB. Die Reformsauce wird zu Schöpsenfleisch servirt.

Robertsauce (sauce Robert).

Bereitung: 1 spanische Zwiebel wird fein geschnitten, mit Butter gleichmässig licht angeröstet und mit 1 Glas Weisswein einkochen ge-

lassen. Man giesst nun diese Reduction mit 2 bis 3 Deciliter brauner Sauce (s. d.) auf, lässt sie 15 Minuten kochen, schäumt sie ab, würzt dieselbe und passirt sie in eine passende Saucencasserole. Zuletzt säuert man die Sauce noch mit einigen Tropfen feinem französischen Bertramessig und rührt rundblättrig geschnittene Gurken darunter.

(Garlin.)

Rosinensauce (sauce aux raisins).

Bereitung: In einer Casserole werden 1 Petersilienbouquet, 1 Lorbeerblatt, Thymian, grober Pfeffer und Gewürznelken mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig zur Hälfte eingekocht, mit $\frac{1}{4}$ Liter Saft vermehrt und mit 1 Löffel voll Kartoffelmehl — welches man vorher in kaltem Wasser aufgelöst hat — legirt. Man lässt dies nun einige Minuten lang kochen, passirt es in eine andere Casserole, mischt 2 Löffel voll Ribisgelée und 2 Löffel voll in warmem Wasser ausgewaschene Rosinen darunter und lässt die Sauce nochmals aufkochen. Man servirt sie meistens zur Rindszunge.

(Dubois.)

Russische Sauce (sauce à la russe).

Bereitung: Ein eigrosses Stück Butter wird heiss gemacht, und damit einige zerschnittene Schalotten, 50 Gramm zerschnittener magerer Schinken, 1 Lorbeerblatt, Thymian und 1 Büschel

Petersilie etwas angeröstet. Man giesst dies nun mit 1 Glas Weisswein auf, lässt es einkochen, giebt dazu 3 Deciliter weisse Sauce (s. d.) und lässt dieses wieder 15 bis 20 Minuten kochen. Sie wird dann abgeschäumt, gesalzen und gepfeffert, 1 Löffel voll geriebener Meerrettig (Kren) nebst Muskatnuss noch darunter gerührt, die Sauce hierauf durch ein Sieb gestrichen, legirt, nochmals passirt und zu Schöpfsernem oder Rindfleisch servirt.

Salmissauce (sauce Salmis).

Die Salmissauce wird nur aus brauner Sauce (s. d.), Wildfond (Essenz) und Wildpurée bereitet.

Bereitung: Man kocht ein nöthiges Quantum obiger Grundsauce mit etwas Madeira, Wildfond oder Essenz (s. d.), nebst Trüffelsaft und Champignonabfällen bis zur gewöhnlichen Stärke ein, entschäumt diese, würzt sie mit Cayenne, Salz und Pfeffer und stellt sie passirt in das Wasserbad. Ferner werden die übrig gebliebenen Theile (Knochen, Fleischabfälle etc.) des gebratenen oder gedünsteten Wildgeflügels, welche man durch das Tranchiren vor ihrem Gebrauche erhält, im Mörser fein zerrieben, einige Löffel der fertigen Sauce dazugeschüttet, zuerst durch ein Haarsieb und dann durch ein Passirtuch gestrichen.

Dieses flüssige Purée wird endlich unter die Sauce gerührt, nach welcher die diesbezügliche Speise genannt wird.

NB. Salmis bereitet man meistens aus Schnepfen, Rebhühnern und Krametsvögeln.

Sardellensauce (sauce aux anchois).

(Bürgerlich.)

Bereitung: 5 bis 7 gesalzene Sardellen, die gereinigt und von den Gräten befreit worden sind, werden mit einer halben Zwiebel, grüner Petersilie und etwas Citronenschale zusammengeschnitten. Man röstet dies mit einem Stück Butter etwas an, verrührt 2 bis 3 Löffel Mehl darunter, giesst es mit 2 bis 3 Deciliter brauner Suppe auf (s. d.) und lässt die Sauce 20 bis 30 Minuten lang kochen, schäumt sie ab, salzt sie und servirt sie unpassirt.
v (S. auch S. 109.)

Sauce mit indischem Carypulver (sauce au cary à l'indienne).

Cary ist eine indische Gewürzgattung, mit der das zu bereitende Geflügel eingerieben wird. Es dient aber auch für einige Suppen, sowie zur folgenden Sauce.

Bereitung: Einige Löffel weisse Sauce (s. d.) werden mit etwas Weisswein und Champignon-

abfällen, nebst 1 Löffel voll lichten Kalbssaft (s. d) eingekocht, mit etwas Cayenne und einer Messerspitze voll Cary verrührt. Die Sauce wird hierauf gewürzt, legirt und passirt.

Sauerampfersauce (sauce à l'oseille).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Von zwei Handvoll Sauerampfer werden die grossen Stengeln entfernt, gewaschen, ausgedrückt und mit einem eigrossen Stück Butter während 15 bis 20 Minuten dünsten gelassen. Ist der Sauerampfer weich und sein Saft eingedunstet, so wird 1 Deciliter saurerer Rahm (Schmetten) mit 2 Löffel voll Mehl abgerührt, 1 Deciliter Suppe oder Saft dazu gegeben, mit der Ruthe gut unter den Sauerampfer vermischt, gesalzen, 15 bis 20 Minuten lang kochen gelassen und passirt.

NB. Man kann diese Sauce auch unpassirt serviren, vorausgesetzt, dass sich keine Mehlknoten darinnen befinden und sich der Sauerampfer gleichmässig verrühren liess.

Saure Rahmsauce (sauce à la crème aigre).

Bereitung: Der Saft (Fond) des gedünsteten Fleisches, zu welchem man die Rahmsauce serviren will, wird abgeseiht, abgefettet und wenn nöthig, zu seiner Verstärkung noch einkochen gelassen.

In 2 Deciliter dieses überkühlten Saftes verrührt man circa 1 Deciliter saueren Rahm (Schmetten), in welchen man 2 bis 3 Löffel voll Mehl versprudelt hat, rührt die Sauce, bis sie kocht, entfettet und entschäumt sie nochmals, giebt Pfeffer und Salz (falls der Saft von dem gedünsteten Fleische nicht ohnehin genug gesalzen wäre) hinzu, passirt sie und stellt sie für den Gebrauch warm.

NB. Viel saurerer Rahm wird der Sauce den kräftigen Fleischgeschmack nehmen, was schon äusserlich durch eine sehr lichte Farbe zu erkennen ist. Man hätte in diesem Falle die Sauce durch ein Stückchen Glace (s. d.) zu verbessern oder wenigstens durch einen Tropfen Caramel (s. d.) ihre Farbe zu ändern. Selbstverständlich hängt die Güte der Sauce von der Qualität des Saftes und des Rahmes ab. Einen guten Saft giebt jenes gedünstete Fleisch, das gebeizt (marinirt), mit viel Mirepoix (s. d.), Pfefferkörnern, Lorbeerblättern etc. zugerichtet wurde, wie Rehschlägel, -Rücken, Hirschenes oder Hasen, auch Lungenbraten oder sonstiges schwarzes Fleisch, zu welchem sich diese Sauce vorzüglich eignet.

Semmelkren- oder Meerrettigsauce (sauce raifort au pain).

Bereitung: 3 bis 4 Semmeln werden sorgfältig abgerindet, in dünne Scheiben geschnitten, in eine Casserole gegeben, $\frac{1}{4}$ Liter gute, kochende

Suppe wird darauf gegossen, zugedeckt und ohne Umrühren 15 bis 20 Minuten kochen gelassen. Man reibt nun eine Krenwurzel, lässt diese in kochendem Wasser aufsieden, seiht sie ab und mischt sie unter die verkochten Semmeln, welche man vorher mit der Schneeruthe glatt verrührt hat. Man salzt endlich die Sauce und verdünnt sie — wenn dies nothwendig ist — mit Suppe.

NB. Die Semmeln, auf diese Art gekocht, werden immer auf der Oberfläche bleiben und sich so weniger anlegen, als wenn sie durch das Umrühren einen dicken Brei bilden.

Senfsauce (sauce au moutarde).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Man bereitet eine Zwiebelsauce (s. S 105), verbessert diese mit Bratensaft (s. d.) und rührt für circa 2 Deciliter Sauce 1 Esslöffel voll französischen Senf darunter.

Suprêmesauce (sauce suprême).

Bereitung: Eine deutsche Sauce (legirte Veloutésauce), welche mit feinem Hühnerfond (s. d.) aufgegossen und eingekocht wurde, wird mit einem Stücke frischer Butter, das darunter gerührt wird, feiner gemacht.

NB. Eine Suprêmesauce kann auch aus Fischfond (s. d.), den man mit Citronensaft säuert, bereitet werden.

Teufelsauce (sauce à la diable).

Bereitung: 5 bis 6 Stück gehackte Schalotten, 1 Knoblauchzinke und 1 Lorbeerblatt werden mit 1 Glas Essig eingekocht. Man giebt sodann 1 Löffel voll guten Saft (s. d.), sowie ein Stückchen Glace (s. d.) hinzu, lässt das Ganze nochmals aufkochen und rührt am Rande der Maschine nach und nach 10 bis 15 Deka frische Butter, 1 Kaffeelöffel voll englischen Senf — mit etwas Wasser angemacht — Salz und Pfeffer darunter und passirt schliesslich die Sauce in eine passende Saucencasserole.

(Panchard.)

Toulouser Sauce (sauce toulousaine).

Bereitung: Ungefähr 15 geschälte Knoblauchzinken werden in Wasser halb weich gekocht (das Wasser wird darauf abgegossen), in einer Casserole mit Butter colorirt, mit $\frac{1}{4}$ Liter Suppe fertig gekocht, und zwar so, dass diese bis zur Hälfte einkocht. Endlich giebt man noch getrocknete Brösel, das in Stücke geschnittene Fleisch von 2 bitteren Orangen (ohne Schalen und Kerne) und etwas Saft dazu, lässt alles noch einmal aufkochen und servirt die Sauce mit dem betreffenden Geflügel.

(Dubois.)

Trüffelsauce (sauce piemontaise).

Bereitung: 3 bis 4 mittelgrosse, weisse Trüffel von Piemont mit dem bei Gourmands beliebten

Knoblauchgeschmack werden gebürstet, geschält und mit 1 Glas voll Weisswein oder Champagner 10 bis 15 Minuten gekocht. Man nimmt die Trüffeln aus dem Fond, lässt diesen noch etwas einkochen, giebt je nach der Farbe der dazu gehörigen Speise entweder 2 bis 3 Deciliter weisse (s. d.) oder braune Sauce (s. d.) dazu, lässt sie ausschäumen, verbessert dieselbe mit 1 Löffel voll gutem Saft und passirt sie über die würfelig oder nudelig geschnittenen (auch grobgehackten) Trüffeln in eine passende Casserole (s. auch sauce périgueux).

(Garlin.)

Venaisonsauce (sauce venaison).

Venaison ist der französische technische Ausdruck für ein Stück gebeiztes Wild, beziehungsweise für die Beize (Marinade) selbst. Davon ist jedenfalls die Bezeichnung der Sauce abgeleitet, welche von dem Saft eines so zubereiteten Wildes erhältlich ist.

Bereitung: Der Saft des gedünsteten Fleisches wird abgeseiht und zur Demi-glace (s. d.) eingekocht, wenn er nicht ohnehin schon die nöthige Dicke hätte. Zu 2 Deciliter diesen Saftes giesst man einige Löffel voll dicken, sauren Rahm (Schmetten), bindet die Sauce mit einem Stückchen Mehlbutter (s. d.), salzt, pfeffert und säuert sie eventuell noch mit dem Saft einer halben Citrone,

färbt die Sauce mit einigen Tropfen Caramel (s. d.) etwas dunkler, würzt sie nach und passirt sie (s. auch sauce à la crème aigre, S. 99).

Villeroisauce (sauce Villeroi).

Die Villeroisauce ist eine Art Dunksauce und dient zum Ueberziehen kleinerer Hühnerstücke, Lammskoteletts etc., die nachher panirt und gebacken werden. Da obige Sauce zu diesem Zwecke sehr dick eingekocht und stark legirt wird, kann sie niemals als gewöhnliche Sauce apart servirt werden.

Bereitung: $\frac{1}{2}$ Liter weisse Sauce (s. d.) wird unter stetem Rühren zur Hälfte eingekocht, mit 4 bis 5 Dottern legirt, nochmals aufgeköcht, gesalzen und gepfeffert und für den Gebrauch durch ein Haartuch in eine passende Casserole passirt.

Weisse Zwiebelpuréesauce (sauce à la purée d'oignons blancs).

Bereitung: 2 weisse, spanische Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in einer Casserole mit einem Stück Butter und Salz in etwas Suppe weich gedünstet. Man giebt hierauf 2 bis 3 Deciliter weisse Sauce (s. d.) hinzu, lässt sie 15 bis 20 Minuten lang kochen, würzt dieselbe, schäumt sie ab und rührt 1 Löffel dickes Obers

(Schmetten) darunter. Zuletzt wird diese Sauce durch ein Haartuch gestrichen und serviert.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

Wildsauce (sauce de gibier)

(s. Rahmsauce, sauce à la crème, S. 99).

Zwiebelsauce (sauce aux oignons).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Ein nussgrosses Stück zerschlagener Zucker wird in einer Casserole mit einigen Tropfen Wasser zu Caramel gekocht. Dazu kommt sodann ein eigrosses Stück Butter nebst zwei gehackten Zwiebeln, die lichtbraun angeröstet werden. Ferner werden 2 Löffel voll Mehl mit den angerösteten Zwiebeln verrührt, mitgeröstet und mit 2 Deciliter brauner Suppe (s. d.) aufgegossen. Man lässt nun die Sauce 15 bis 20 Minuten kochen, schäumt sie ab, salzt und zuckert sie, säuert dieselbe mit einem Löffel voll Essig und passirt sie.

NB. Falls die Sauce zu licht werden sollte, färbt man dieselbe mit Caramel (s. d.) nach.