

Soßen

(zu Fleisch, falschen Schnitzeln und zu Fischen).

Hat man kein Fett, um Schwichmehl zu machen, so quirlt man 1—2 Eßlöffel Mehl in so viel Milch oder Wasser, als man Soße braucht, und gibt die angegebenen Zutaten dazu, und läßt gut durchkochen.

131. Weiße Soße.

In 1 Eßlöffel Butter oder Fett werden 2 Eßlöffel Mehl hellgeschwitzt, eine feingehackte Zwiebel hinzugefügt und hellgeschwitzt, dann mit so viel halb Milch, halb Fleischbrühe oder Wasser verkocht, daß es eine gut sämige Soße wird, die dann noch mit 1 Eigelb abgezogen werden kann. Ist die Soße für Fische bestimmt, so wird etwas Fischwasser dazugenommen.

132. Pilzsoße.

Wird wie die weiße Soße bereitet. Einige feingehackte frische oder gedörrte, eingeweichte Pilze werden in der Soße mitgekocht und mit etwas gehackter Petersilie gewürzt.

133. Schnittlauch-, Dill-, Kerbel- oder Petersiliensoße.

Wird wie die weiße Soße bereitet. Zuletzt läßt man einige Eßlöffel fein geschnittenen Schnittlauch oder feingehackten Dill, Kerbel oder Petersilie darin durchkochen.

134. Zwiebelsoße.

Wie die weiße Soße, nur werden 3—4 Zwiebeln genommen und 1 Löffel Fett mehr.

135. Sardellen- oder Heringsoße.

Wie die weiße Soße, zuletzt wird ein gut gewässelter feingehackter Hering oder 6—8 nicht gewässerte Sardellen hinzugefügt.

136. Senfsoße.

In 1 Eßlöffel Butter oder Fett werden 2 Eßlöffel Mehl hellbraun geschwitzt, mit Brühe oder Wasser zu

sämiger Soße verkocht und mit 2—3 Eßlöffel Senf, Salz, $\frac{1}{2}$ Löffel Zucker und etwas Essig abgeschmeckt.

137. Tomatensoße.

4—5 Tomaten werden in Stücke geschnitten, mit einigen Eßlöffeln Wasser und feingeschnittener Zwiebel $\frac{1}{2}$ Std. gedämpft und dann durch ein Sieb gestrichen. Von 1 Eßlöffel Butter oder Fett und 2 Eßlöffel Mehl wird helle Mehlschwitze bereitet, mit dem Tomatenbrei abgerührt, Wasser nach Bedarf hinzugefügt, gut sämig gekocht und mit Salz und etwas Zucker abgeschmeckt.

Gemüsesülzen und Fischsülze

(als Fleischersatz zu Bratkartoffeln).

138. Spargelsülze.

In 3 cm lange Stücke geschnittener, in Wasser weichgekochter frischer oder Büchsen-spargel wird dazu verwendet. Das Spargelwasser wird gemessen und auf $\frac{1}{2}$ l 8—10 Blatt weiße Gelatine genommen. Diese wird in kaltem Wasser erweicht, dann



Fig. 14. Spargelsülze.

leicht ausgedrückt und in 2—3 Eßlöffeln heißem Wasser aufgelöst (nicht gekocht) und mit der erwärmten Spargelbrühe vermischt; auch kann man 1 Gläschen Weißwein oder etwas Essig hinzufügen. Wenn dieses Gelee dann zu erstarren beginnt, werden die Spargelstücke darunter gemischt und alles in einen etwas tiefen runden Napf