

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 hinzugesetzt, 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

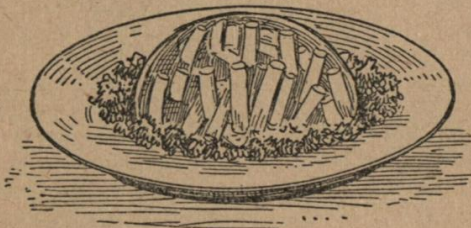


Fig. 14. Spargelsülze.

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 hinzusetzen. Wenn dieses Gelee dann zu erstarren beginnt, werden die Spargelstücke darunter gemischt und alles in einen etwas tiefen runden Napf

gefüllt. Auch kann man einige hartgekochte, in Achtel geschnittene Eier mit hineinlegen. Man stellt die Fülze zum Erstarren recht kalt, taucht den Napf beim Anrichten einen Moment in heißes Wasser und stürzt sie auf eine flache Schüssel.

139. Blumentohlfülze.

Wie Spargelfülze.

140. Gemischte Gemüsefülze.

In Streifen geschnittene Möhrchen, zarte grüne Bohnen in kleinfingerlange Stücke geschnitten und junge Schotenkerne, zusammen 1 tiefer Teller voll, werden mit reichlich Wasser bedeckt weichgekocht, wobei man etwas Salz und 1 Teelöffel Zucker hinzufügt. Das Gemüswasser wird dann gemessen und auf $\frac{1}{2}$ l 10 Blatt weiße Gelatine und etwas Essig dazugegeben und nach Nr. 138 vollendet.

Ebenso kann man diese Fülze von Mohrrüben und weißen Rüben oder Sellerie zusammen bereiten.

141. Fischfülze.

Frische grüne Heringe oder Schellfisch oder andere werden sauber gereinigt (Schellfisch wird am besten von Haut und Gräten befreit und dabei in ansehnliche Stücke geteilt) und ausgenommen. Das nötige Wasser — jedoch nicht zu viel — wird mit einigen Zwiebel- und Mohrrübenscheibchen, 1 Lorbeerblatt und Gewürzkörnern aufgesetzt, mit Essig und nicht zu viel Salz abgeschmeckt und $\frac{1}{4}$ Std. gekocht. Dann werden die Fische hineingelegt, und fest zugedeckt zur Seite gerückt und 10 Min. ziehen gelassen; zerfallen dürfen sie nicht. Dann werden sie mit den Zwiebel- und Mohrrübenscheiben in eine tiefe Schüssel gelegt. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und gemessen. Auf 1 l Fischbrühe rechnet man 15 Blatt Gelatine, die in kaltem Wasser erweicht, dann ausgedrückt und in der erhitzten Brühe aufgelöst wird. Nach dem Abkühlen wird sie über die Fische gegossen.