

112. Rindfleisch auf schwedische Art.

Dazu schickt sich der Brustkern am vorzüglichsten. Er wird mit allerley Wurzelwerk in einer Casserole mit Wasser gekocht, bis von der Suppe mehr als die Hälfte sich versotten hat; nun wird das Fleisch mit Butter geschmiert, mit Semmelbröseln und grüner Petersilie bestreut, und mit saurem Rahm begossen. So läßt man es dünsten, und gibt beym Anrichten die durchgeseigte Sauce darüber.

S a u c e n.

113. Zwiebel-Sauce.

Schneide eine abgeschälte Zwiebel klein, röste sie mit etwas Mehl in Schmalz schön gelbbraun, gib später noch gute Rindsuppe dazu, und lasse sie zuletzt mit einem Stückchen Zucker und etwas Weinessig aufkochen.

114. Warme Sardellen-Sauce.

Nimm einige Sardellen, puze sie von Schuppen und Gräthen rein, zerdrücke sie mit dem Messer auf dem Nudelbrette, röste etwas Mehl in Butter schön braun, gib die Sardellen hinein, und wenn sie etwas gedünstet, so rühre darunter einige Löffel voll Rindsuppe, und lasse sie bis zum Anrichten kochen.

Man kann auch die Sardellen mit einem Löffel voll Weinessig zerreiben, und sodann erst in die Einbrenn geben.

115. Holländer-Sauce.

Gib in einen kleinen Topf 1 Viertel Butter, 5 Eyerdotter, 6 Eßlöffel voll Essig und etwas mehr Suppe, salze es, stelle den Topf auf Kohlenfeuer, und sprudle es so lange, bis es siedet, wo man die Sauce dann anrichtet.

116. Englische Sardellen-Sauce.

Drey kleine Zwiebeln, zwey Zeherl Knoblauch, sechs Chalotten, eine Handvoll grüne Petersilie, schneide recht klein zusammen, puze sechs Stück Sardellen von allen Gräthen, schneide sie ebenfalls darunter, lasse alles dieses in einem Viertel Butter schön aufdünsten, gib ein Seitel Milchrahm dazu, und wenn sich dieser gut versotten, so richte die Sauce an.

117. Kappern-Sauce.

Mache eine Einbrenn aus 4 Loth Schmalz und etwas Mehl, rühre 2 Loth geschnittene Kappern, etwas Pfeffer, Salz, ein Paar Löffel voll Milchrahm und so viel Essig, daß es einen säuerlichen Geschmack bekommt, hinein, und lasse es gut versieden.

118. Sauerampfer-Sauce.

Der Sauerampfer wird ausgewaschen, fein geschnitten, und dann läßt man ihn in Butter anlaufen. Jetzt staube ihn mit etwas Mehl, gib Milchrahm dazu, auch einige Löffel voll Rindsuppe, und lasse alles gut versieden.

119. Champignons-, Maurachen- oder sonstige Schwammen-Sauce.

Puze die Champignons rein, schneide sie feinblättrig und dünste sie mit feingehackter grüner Pe-

terfilie in Butter; staube sie sodann mit etwas Mehl, gib einige Löffel voll gute Rindsuppe daran und lasse sie gut versieden.

Bey anderen Schwammengattungen kann man auch einige Löffel voll Milchrahm und etwas Pfeffer dazu geben, und gut versieden.

120. Chaloten-Sauce.

Die Chaloten werden blättrig geschnitten, und das weitere Verfahren ist ganz so wie bey der Champignons-Sauce (Nr. 119) gezeigt wurde.

121. Pomeranzen-Sauce.

Nimm 4 Loth Zucker in ein Reindl, 4 Loth Biskoten, von drey Pomeranzen das Gelbe und den Saft, schütte ein groß Seitel Wein dazu, lasse dieses gut versieden unter beständigem Rühren, und passire es durch ein Sieb. Diese Sauce kann man zu

lämmernen Schlägeln, lämmernem Brüstel, heißabgesottenen Hendlu, gedünsteten Hendlu, Poulard, kälbernem Karmenadel, zum Rindfleisch und verschiedenen andern Speisen gebrauchen.

122. Maurachen-Sauce.

Nimm 10 Stücke ausgewaschene Maurachen-Schwämme, 8 Stücke Champignons, 4 Stücke Chaloten, diese schneide fein zusammen, gib 8 Loth Butter und das Geschnittene in eine Rein, wenig Suppe, lasse es weich dünsten, staube einen Löffel voll Mehl daran, von einer Limonie und einer Pomeranze den Saft und etwas Schale, Mus-

catblütthe und Salz, dann schütte Suppe darauf, lasse es aufkochen, seihe es durch ein Sieb. Diese Sauce ist zu allen Speisen zu gebrauchen.

123. Trüffel-Sauce.

Nimm 2 gewaschene Trüffeln, 8 frische Champignons, schneide sie fein, 4 Löffel Provenzeröhl, 4 Loth Butter, von einer Limonie und einer Pomeranze den Saft und das Gelbe mit Zucker abgerieben, einen Eßlöffel voll Mehl, lasse dieses weich dünsten, schütte Suppe darauf, gib ein wenig Muscatblütthe hinzu, und lasse es gut aufsieden, seihe es dann durch ein Sieb, und die Sauce ist fertig. Diese Sauce kann man zu verschiedenen Speisen verwenden.

124. Sauce reberée maigrée.

Würge 4 Loth Butter mit 2 Eßlöffel voll Mehl zusammen, gib es in ein Reindl, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, einen Eßlöffel voll Senfmehl, ein großes Seitel Rindsuppe, Muscatblütthe, Salz, von einer Limonie den Saft, dieses Alles lasse gut aufsieden, rühre 4 Eydotter dazu, passire es durch ein Sieb, lasse es dann warm stehen bis zum Gebrauch.

125. Sauce la mette von Repphühnern.

Nimm das gebratene Fleisch von einem Repphuhn, und 4 Loth Butter, dieses stoße im Mörser fein zusammen, gib dieses in ein Reindl, 2 Loth Biscoten, und schütte Suppe darauf, salze es, und lasse es aufsieden, gib dann abermahls den Saft von einer Limonie mit 2 Eydotter abgegossen, und 2 Loth an einer Limonie abgeriebenen Zucker hinzu.

126. Paradeisäpfel = Sauce.

Acht bis zehn schöne Paradeisäpfel müssen gut im Wasser gereinigt, und dann in Rindsuppe mit etwas Zwiebel, Chaloten oder auch einem Lorbeerblatte weich gesotten, und durch ein Sieb durchgeseigt werden. Jetzt wird eine Einbrenn von Butter und Mehl gemacht, die passirten Paradeisäpfel hineingegeben, einige Stückchen Zucker dazu gethan, und alles wohl versotten.

127. Verschiedene Butter = Saucen.

Würge einen Vierting frische Butter in einem Weidling mit einem Löffel voll Mehl gut ab, stelle es in einer Keim auf die Gluth, und rühre 8 bis 10 Löffel Rindsuppe darunter. Das Umrühren muß so lange dauern, bis die Sauce dicklicht zu werden anfängt, aber kochen darf dieselbe nicht.

Will man dieser Butter = Sauce einen andern Geschmack geben, so kann man entweder feingeschnittene grüne Petersilie, oder grünen Schnittlauch, oder auch fein geschnittene Kappern darein geben.

128. Kalte Schnittlauch = Sauce.

Nimm einige hartgesottene Eyerdotter, zerreibe sie mit Essig (Simber- oder Bertramessig macht es sehr schmackhaft) und fein geschnittenen Schnittlauch und etwas Tafelöhl in einem Weidling, passire alles durch ein Haarsieb, und gib nach Belieben Zucker darein.

129. Grüne Kräuter = Sauce.

Schneide eine Handvoll grüne Petersilie, dann nach Verhältniß frische Rosmarin-, Majoran- und Bertramblätter fein durcheinander, rühre es mit

weißem Wein gut ab, passire alles in eine Casserole, gib da etwas Rindsuppe, 2 Loth Butter, 2 Loth Zucker, und einen Messerspiz voll Ingwer dazu, und lasse alles gut versieden.

130. Sauce à la reine.

Das von allen Knochen ausgelösete Fleisch von einem halben Kapaun muß im Mörser mit einem Viertel geschweller Mandeln, und einer in Milch geweichten und ausgedruckten Semmel wohl verstoßen werden, sodann rührt man es mit Rindsuppe ab, passiret alles durch ein Haarsieb, gibt es in einer Casserole mit einem Viertel Butter, Salz und Muscatblüthe ans Feuer, und laßt es langsam kochen, bis die Sauce dicklicht wird.

131. Mandel-Sauce.

Nimm eine würflich geschnittene Semmel, bade sie aus dem Schmalz, gib selbe in eine Reine, gib Salz, Saffran, Zimmet, Weinberln und gewässerten Wein dazu; passire alles, wenn es gut versotten, durch ein Haarsieb, gib jetzt 3 Loth Zucker dazu, und 1 Viertel fein gestoßene Mandeln, und lasse es gut auffieden.

132. Mandel-Krän.

Stelle ein Seitel Milch auf Kohlenfeuer, rühre einen Löffel voll Mehl so lange darein, bis es kochet, dann 1 Viertel gestoßene süße, und einige Kerne bittere Mandeln, reibe sie mit Obers gut ab, passire sie durch ein Haarsieb, gib selbe unter die kochende Milch, dann Zucker und fein geriebenen Krän darunter, und lasse es auffieden.

133. Hofmeister-Sauce.

Nimm ein halb Pfund Butter, 3 Eßlöffel voll Mehl, 2 Büschel fein geschnittenen Schnittling sammt grüner Petersilie, 8 Stück Chalotten, schneide alles fein, gib es in eine Reim, schütte Suppe darauf, lasse es gut auffieden, gib von einer Limonie den Saft, Muscatblüthe und Salz hinzu, seihe es durch ein Sieb und die Sauce ist fertig.

134. Wein-Sauce.

Nimm ein halbes Pfund Butter, drey Eßlöffel voll Mehl und drücke es zusammen gut ab, gib es in ein Reindl, 2 Eßlöffel voll Senfmehl, eine halbe Wein, 6 Loth Zucker, ein halbes Quentchen Zimmet hinzu, lasse es gut aufkochen, und rühre 8 Eydotter darein, behalte es kochheiß, denn es darf nicht mehr sieden. Diese Sauce kann man zu verschiedenen Braten und Fleischarten geben.

135. Weiße Auster-Sauce.

Gib 4 Loth Butter, 2 Eßlöffel voll Mehl in ein Reindl, Muscatblüthe und Salz, ein Glas Wein, 20 Stücke aufgestochene Auster, von einer Limonie den Saft, und etwas Suppe hinzu, lasse es aufkochen und seihe es dann durch ein Sieb.

136. Dicke Butter mit Parmesan-Käse.

Rühre ein halbes Pfund Butter flaumig ab, 3 Eydotter, einen Eßlöffel voll Mehl, 4 Loth geriebenen Parmesan-Käse, 4 Stück Chalotten, wenig Petersilie, 3 Stück von Gräthen ausgelöster Sardellen. Alles dieses wird fein geschnitten, von einer Limonie wird das Gelbe auf Zucker abgerie-

ben, feine Muscatnußnägerln auch dazu gegeben; jetzt rühre alles fein durcheinander, die dicke Butter darf nicht gekocht werden. Sie wird über Fleisch, Fische, auch Wildprete u. dgl. gegeben; wie ich in der Folge zeigen werde.

137. Suppen-Krän.

Nimm Semmelbröseln, geriebenen Krän, ein Stückchen Butter und etwas Muscatblüthe, mische alles in einem Reinel mit etwas Rindsuppe, und lasse es aufsieden.

Ist der Krän zu wenig scharf, so kann man vor dem Anrichten noch rohen Krän dazu mischen.

138. Semmel-Krän.

In guter Rindsuppe kocht man Semmelschmollen zu Panadel, gibt eine handvoll fein geriebenen Krän dazu, und läßt es einmahl aufsieden.

139. Knoblauch-Sauce.

Wird ganz so, wie der Semmelkrän (Nr. 137) gemacht; man nimmt nur anstatt dem Krän einige Beherl feingeschnittenen und zerdrückten Knoblauch.

140. Saurer Essig-Krän.

Der geriebene Krän wird mit heißer Rindsuppe überbrüht; die Suppe nach einer Weile wieder abgeseiht, Essig und etwas Tafelöhl darunter gerührt, und zuletzt der Krän recht gezuckert.

141. Limonie-Sauce.

Mache eine Einbrenn aus etwas Butter und feinen Semmelbröseln, gib einige Löffel voll Rindsuppe daran, lasse es gut sieden, gib fein geschnittene

Limonieschalen hinzu, und erhalte es so lange auf dem Kohlenfeuer, bis die Limonieschäler weich geworden. Jetzt drücke den Saft von einer Limonie hinein, und servire.

142. Kalte Sardellen = Sauce.

Fünf bis sechs Sardellen, rein gepuht, werden mit vier hartgekochten Eyerdottern, feingeschnittener halben Zwiebel und Limonieschalen im Mörser sehr gut gestoßen, mit Bertramessig verrührt, durch ein Haarsieb in eine Sauceschale durchpassiret, Salz, Pfeffer, Essig und Tafelöhl hinzugethan, und die Sauce dann aufgetischt.

143. Kalte Erdäpfel = Sauce.

Einige weichgesottene Erdäpfel werden geschälet, auf dem Reibeisen gerieben, mit 4 hartgesottenen Eyerdottern und Essig gut verrührt, durch ein Haarsieb durchpassiret, mit Dehl, Pfeffer und viel Zucker vermischt und aufgetragen.

144. Gurken = Sauce.

Mache eine Einbrenn aus einem halben Viertel Butter und einem Löffel voll Mehl, gib 2 feingeschnittene Gurken hinein, schütte etwas Rindsuppe daran, dann später Salz, Pfeffer, ein Paar Löffel Milchrahm, und so viel Essig als nöthig, und lasse es wohl aufkochen.

145. Milz = Sauce.

Schneide 1 Viertel Milz, 2 Loth Speck, und eine gelbe Rübe klein zusammen, lasse es in Butter weich dünsten, staube es mit Mehl, lasse es dann mit etwas Rindsuppe aufkochen, passire es durch ein

Haarsieb, würze es mit Muscatblüthe und Salz, und wenn es sich hübsch dick eingekocht hat, so richte die Sauce zur Tafel.

Z u g e m ü s e.

146. Gedünsteter Kohl (Kohl).

Die Kohlstauden müssen zuerst von den äußeren Blättern gereinigt, die Stängel herausgeschnitten, die Häuptel der Länge nach einige Mahl durchgeschnitten und gut im Wasser ausgewaschen werden. Nun wird der Kohl im Wasser mit etwas Salz weich gekocht, abgeseiht, und in einer Rein in Butter oder Bratenfett gedünstet.

Um den Geschmack zu erhöhen, kann man auch feingeschnittene Chaloten oder Zwiebel, oder etwas zerdrückten Knoblauch mitdünsten; auch kann man den Kohl mit etwas Mehl stauben, und dann noch ein wenig aufdünsten lassen.

147. Faschirter Kohl.

Wenn die Kohlhäuptel rein gepuzt worden, so siedet man selbe behutsam in Salzwasser, bis die Blätter die Steife verlieren. Jetzt nimmt man die Häuptel heraus, überspület sie mit frischem Wasser, und läßt sie auf einem Siebe liegen, bis sie trocken sind. Nun werden die Blätter sorgfältig auseinander gethan, ein Löffel voll Kälberfasch (Nr. 309) hineingegeben, das Häuptel wieder geschlossen, und auf diese Art alle faschirt. Dann legt man den Kohl hübsch