

### III. Abschnitt.

#### Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen. ]

**68. Grund-Sauce oder Coulis.** Wenn man Bouillon, entweder für sich allein, oder in Verbindung mit Jus, mittelst Butter und Mehl zu einer feimigen Sauce verkocht, so heißt diese, je nach ihrer Farbe, weiße oder braune Coulis.

Da diese Coulis den Grundstoff der meisten Saucen bildet, so soll hier ihre Bereitung auf dem kürzesten Wege gelehrt werden.

**Weisse Coulis.** Man schwitze mehrere grobscheibig geschnittene Zwiebeln und ein Stück mageren Schinken in Butter auf gelindem Feuer, füge einige weiße Pfefferkörner und so viel Mehl hinzu, als die Butter aufnehmen will, lasse das Mehl unter öfterem Umrühren weißschwizen, fülle kräftige entfettete Bouillon darauf, quirle das Ganze gut, damit sich das Mehl vollkommen auflöst und nicht klümperig bleibt, koche hiervon unter beständigem Rühren eine Sauce, die anfänglich nicht dicker sein darf, als eine recht feimige Suppe, lasse diese Sauce eine Stunde langsam an der Seite des Feuers kochen, nehme dann das Fett und den Schaum davon ab, gieße sie durch ein Sieb und wende sie nach später gegebener Anweisung an.

*Anmerkung.* Bei der Bereitung aller Saucen hat man besonders darauf zu achten, daß das Mehl in der Brühe vor dem Aufkochen der Sauce vollkommen aufgelöst sei. Dies bewirkt man am besten durch gutes Quirlen der Sauce. Läßt man die Sauce kochen, ohne zuvor das Mehl glatt aufgelöst zu haben, so wird die Sauce gewöhnlich klümperig und die Mehklümpchen werden durch das Quirlen nicht mehr ganz auflösen sein.

**Braune Coulis.** Man schneide einige Zwiebeln, ein Stück mageren Schinken, etwas Sellerie und eine Mohrrübe in dicke Scheiben oder große Würfel, schwitze dies in Butter gelb, thue Mehl, auch einige Pfefferkörner hinzu, lasse das Mehl unter öfterem Umrühren gelbschwizen, gieße kräftige Bouillon und so viel Jus hinzu, daß es eine bräunliche Farbe erhält, lasse dieses, nachdem das Mehl mit der Flüssigkeit durch gutes Quirlen glatt verbunden ist, unter beständigem Rühren aufkochen, ziehe die Casserole an die Seite des Feuers, und lasse die Coulis, welche anfänglich nicht dicker sein darf, als eine recht dicke Suppe, dort eine Stunde oder länger langsam kochen. Nachdem man dann das Fett und den Schaum von der Sauce abgenommen hat, wird diese durch ein feines Sieb gegossen und bis zum Gebrauch an einem kalten Orte verwahrt.

*Anmerkung.* In der Ermangelung der Jus, oder wenn die Jus nicht braun genug ist, kann man zum Färben der Suppen und Saucen auch wohl ein wenig gebrannten Zucker anwenden (siehe No. 34).