

Große Grundsaucen.

Sauce Espagnole.

Braune Grundsauce.

— Für 5 Liter. —

Mehlschwitze: 625 Gr.

Brauner Fond zum Anrühren der Sauce: 12 Liter.

Mirepoix zur Vermehrung der Aromaten: 150 Gr. magerer, in kleine Würfel geschnittener Speck, 250 Gr. Karotten, 150 Gr. kleinwürfelig geschnittene Zwiebel, 10 Gr. Thymian und 3 Lorbeerblätter.

Zubereitung: 1. Man bringt 8 Liter Fond zum Kochen, fügt die feingehackte Mehlschwitze hinzu, rührt das Ganze mit dem Löffel oder dem Schneebesen glatt, bringt es unter beständigem Rühren zum Kochen und läßt hierauf an der Seite des Feuers langsam aber beständig weiter kochen.

2. Dann fügt man die folgendermaßen bereitete Mirepoix hinzu: Man läßt den Speck in einem Sautoir zergehen, gibt die Mirepoix von Karotten, Zwiebeln, Thymian und Lorbeerblatt hinzu und röstet dies, bis die Gemüse leicht gelb sind. Dann gießt man das Fett ab, gibt die Gemüse in die Sauce, löscht das Sautoir mit einem Glas Weißwein ab, kocht dies bis zur Hälfte ein, gießt den Fond auch in die Sauce und läßt diese hierauf langsam und unter öfterem Umrühren 3 Stunden kochen.

3. Man passiert die Sauce dann durch ein Spitzsieb in eine andere Kasserolle, wobei man die Mirepoix leicht preßt, gießt von neuem 2 Liter Fond hinzu, läßt nochmals 3 Stunden langsam und stetig kochen, passiert die Sauce dann in eine Schüssel und rührt sie von Zeit zu Zeit, bis sie völlig erkaltet ist.

4. Am anderen Tage gießt man die Sauce in eine Kasserolle mit dickem Boden und gibt die 2 Liter noch übrigen Fond sowie 1 Liter Tomatenpüree oder ebensoviel frische Tomaten (etwa 2 Kg.) hinzu.

Wenn man Tomatenpüree verwendet, so raten wir, dasselbe im Ofen zu rösten, bis es beinahe braun ist. Dieses Abrösten nimmt dem Püree alle Säure, erleichtert das Klären der Sauce und gibt derselben einen wärmeren, dem Auge angenehmeren Ton.

Dann läßt man die Sauce unter fortwährendem Rühren auf offenem Feuer aufkochen, dann noch 1 Stunde langsam aber stetig kochen und schäumt während dieser Zeit mit der größten Sorgfalt ab.

Nunmehr passiert man sie durch ein Passiertuch und rührt sie von Zeit zu Zeit um, bis sie erkaltet ist.

Anmerkung. Die wirklich genaue Zeit des Einkochens der Espagnole-Sauce anzugeben ist unmöglich, da dies vollständig von der Qualität des verwendeten Fonds abhängt. Das Auskochen geht desto schneller, je besser der Fond ist, und in diesem Falle ist es möglich, eine Espagnole in 6 Stunden fertigzustellen.