

ständigem Rühren weiter einkochen, indem man den Rahm in kleinen Mengen hinzufügt, und läßt die Sauce ein Drittel einkochen, sodaß man 1 Liter Suprême-Sauce erhält. Dann passiert man sie durchs Passiertuch und rührt noch  $\frac{1}{10}$  Liter Rahm und 80 Gr. feinste Butter hinzu.

### Sauce Béchamel.

### Béchamel - Sauce.

— Für 5 Liter. —

*Weißer Mehlschwitze:* 650 Gr.

*Flüssigkeit:* 5 Liter kochende Milch.

*Besondere Bestandteile:* 300 Gr. weißes mageres Kalbfleisch, welches man in Würfel geschnitten und mit zwei kleinen feingeschnittenen Zwiebeln, etwas Thymian, einer Prise zerdrückten Pfefferkörnern, etwas Muskatnuß und 25 Gr. Salz in Butter weiß gedämpft hat.

*Zubereitung:* Man verrührt die Schwitze mit der kochenden Milch, bringt sie zum Kochen, fügt Gewürz und Kalbfleisch hinzu, läßt dieselbe langsam 1 Stunde kochen, passiert sie durchs Passiertuch und betupft die Sauce mit einem Stück Butter.

Sobald die Béchamel-Sauce für Fastengerichte dient, läßt man das Kalbfleisch weg; die Gewürze bleiben jedoch.

Man kann die Sauce auch auf eine schnellere Art bereiten, indem man Gewürz, feingeschnittene Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt und Pfeffer in die kochende Milch gibt und zugedeckt 10 Minuten beiseite stehen läßt. Dann passiert man die Milch auf die Schwitze und läßt die Sauce 15 bis 20 Minuten kochen.

### Sauce Tomate.

### Tomaten - Sauce.

— Für 5 Liter. —

*Grundbestandteile:* 4 Liter Tomatenpüree oder 6 Kg. frische Tomaten.

*Mirepoix:* 150 Gr. in Würfel geschnittenen, blanchierten, durchwachsenen Brustspeck; 200 Gr. Karotten; 150 Gr. in Würfel geschnittene Zwiebeln; 1 Lorbeerblatt; 1 Thymianzweig und 100 Gr. Butter.

*Ergänzende Bestandteile:* 150 Gr. Mehl; 2 Liter weißer Fond und 2 kleine Knoblauchzehen.

*Gewürz:* 20 Gr. Salz; 30 Gr. Zucker; 1 Prise Pfeffer.

*Zubereitung:* In einer Kasserolle mit dickem Boden röstet man den Speck mit Butter leicht an, fügt die Mirepoix hinzu, röstet dieselbe leicht ab, bestäubt dann mit dem Mehl, läßt dasselbe schwitzen, bis es eine blonde Farbe hat, gibt die Mirepoix dann in das Tomatenpüree oder in die gepreßten Tomaten und fügt den Fond sowie die geriebenen Knoblauchzehen, Salz, Zucker und Pfeffer hinzu. Dann bringt man es unter Rühren zum Kochen, deckt es zu und läßt es im Ofen  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden kochen.

Dann passiert man die Sauce durch ein feines Sieb oder Passiertuch, läßt nochmals einige Minuten kochen, räumt sie ab und betupft sie mit Butter, damit sich durch die Luft keine Haut bildet.

—