

Saucen.

Allgemeine Vorbemerkung.

Die Sauce ist der Prüfstein für die Kochkunst der Hausfrau, und die Saucen tadellos treffend von Geschmack und vor allem auch kräftig herzustellen, ist nicht leicht, wenn man sich nicht des unentbehrlichen Hilfsmittels der Küche, Liebig's Fleisch-Extract, bedient. Bei richtiger Verwendung des letzteren erspart man die zeitraubende, lästige, früher unbedingt erforderliche Herstellung des Coulis. Man erhält durch einfachen Zusatz von Liebig's Fleisch-Extract rasch die trefflichste Sauce von Kraft und Wohlgeschmack.

85. Kraftsauce.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Eine Zwiebel wird nebst 60 Gramm rohem Schinken, einer Petersilienwurzel und einer Möhre in Würfel geschnitten und mit 60 Gramm Mehl in 100 Gramm Butter gebräunt, worauf man die Einbrenne mit $\frac{3}{4}$ Liter siedendem Wasser verkocht, Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt und 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran fügt und langsam eine halbe Stunde kocht. Man rührt die Sauce durch ein Sieb und gibt ihr nun durch gehackte Pilze, Kräuter oder Kapern einen besonders aromatischen Geschmack.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.