
500 Saucen und Fonds – einfach und lecker

Zusammengestellt von Rudolf Seher

Mit 42 Illustrationen
von Wolfgang Privitzer

Anaconda

Textgrundlage dieser Ausgabe ist der Band *Saucen und Fonds, Butter, Farcen von Rudolf Seher, Küchenmeister. Eine umfassende Sammlung der zeitgemäßen, erprobten und bewährten Rezepte zur Herstellung erstklassiger Saucen, Farcen usw. für die vornehmste, gewerbliche und einfach Küche. 507 Rezepte zusammengestellt unter Benutzung der besten internationalen Quellen.* 2. ergänzte Auflage. Nordhausen am Harz: Heinrich Killinger, Verlagsgesellschaft o. J. [ca. 1915]. Orthografie und Interpunktions wurden den Regeln der neuen deutschen Rechtschreibung angepasst. Die Illustrationen wurden für diese Ausgabe neu angefertigt.

Hinweis der Redaktion: Bis auf wenige Ausnahmen (z. B. Pilzketchup) sind alle in diesem Buch aufgeführten Zutaten auch heute noch erhältlich, wenn auch mitunter nicht leicht zu bekommen, da ist ggf. die Kreativität des Kochs gefragt. Ungewöhnlich sind zuweilen die sehr langen Garzeiten, die einer anderen Küchenkultur geschuldet sind. Man möge bedenken, dass dies ein historisches Kochbuch ist. Wo möglich wurden in eckigen Klammern Erläuterungen ergänzt.

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2016 Anaconda Verlag GmbH, Köln
Alle Rechte vorbehalten.

Umschlagmotiv: gettyimages / Andre Baranowski
Umschlaggestaltung: Harald Braun, Berlin
Satz und Layout: Andreas Paqué, www.paque.de
Printed in Czech Republic 2016
ISBN 978-3-7306-0323-9
www.anacondaverlag.de
info@anacondaverlag.de

Inhalt

- 6 Fonds und dergleichen
- 12 Braune Saucen
- 45 Weiße Saucen
- 74 Béchamelsaucen
- 80 Buttersaucen
- 98 Tomatensaucen
- 101 Decksaucen für kalte Gerichte
- 104 Englische warme Saucen
- 109 Mayonnaisen und andere kalte Saucen
- 125 Buttermischungen
- 138 Farcen usw.
- 143 Nachtrag
- 147 Register

Fonds und dergleichen

1 **Brauner Fond**

Fond brun

Knochen von Rind, Kalb oder Schwein in ganz beliebiger Mischung werden gehackt, mit mageren Fleischabfällen, einem Schinkenknochen, Wurzelwerk [Suppengrün], Basilikum und Thymian im Ofen angeröstet und mit Nachbouillon nach Rezept 11 aufgefüllt. Diesen Fond 6–8 Stunden kochen lassen, entfetten und passieren.

2 **Fischfond**

Fond de poisson

In Scheiben geschnittene Zwiebel, Petersilienwurzel und Champignonabfälle in Butter anschwitzen, Fischgräten usw. von Seezunge, Steinbutt, Weißfisch oder Zander hinzufügen und zugedeckt düns-ten. Dann etwas Weißwein hinzugießen, kurz kochen lassen, mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist, und langsam 20–30 Minuten kochen. Gut ausschäumen, abfetten und durch ein Tuch gießen.

Wenn man Fischfond zu lange kochen lässt, wird er dunkel und fängt antranig zu schmecken. Fischfond erhält einen leimigen Geschmack, wenn zu seiner Herstellung viel Steinbuttgräten usw. verwendet werden.

3 Fischfond für braune Fastensauce

Fond de poisson pour Espagnole maigre

Zwiebeln, Petersilienwurzel und Champignonstiele klein schneiden, mit Thymian, Lorbeerblatt und ein wenig Knoblauch mit Butter anschwitzen, Fischgräten hinzufügen, anrösten und mit etwas Rotwein ablöschen. Dieses kurz kochen, mit so viel Wasser auffüllen, dass alles bedeckt ist, schnell aufkochen und langsam 30–40 Minuten weiter kochen. Gut ausschäumen, abfetten und durch ein Tuch gießen.

4 Geflügelfond

Fond de volaille

Einige Suppenhühner oder rohe Hühnerkarkassen, Rinderhesse, Kalbshaxen und Geflügelabfälle mit Zwiebel, Porree, Mohrrübe, Petersilienwurzel, Sellerie und dem nötigen Wasser ansetzen und langsam 3–4 Stunden kochen lassen. Dabei gut ausschäumen, dann abfetten und durch ein Tuch gießen.

