

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

S a u c e n.

Jus zu machen.

Man schneidet hierzu 4 große Zwiebeln in Scheiben, und ein Viertelpfund rohen, mageren Schinken in kleine Stücklein, nimmt dieß in eine Kastrol oder ein irdenes Geschirr, zuerst die Zwiebeln, darüber den Schinken, auf dieses 8 Loth frisches Nierenfett, und auf dieses 1. bis 2 Pfund mageres, in Stücklein geschnittenes Rindfleisch, gießt einen Schöpffössel voll Wasser daran, läßt es auf gelindem Feuer recht braun anziehen (anzugehen), füllt es dann erst mit Wasser auf, thut 2 Kalbsknochen so wie von jeder Art Wurzeln dazu, läßt es so zusammen 4 Stunden kochen, preßt es dann durch ein leinenes Tuch oder durch ein Sieb, und schöpft das Fett davon ab. — Diese Jus kann zu allen (braunen) Saucen, so wie auch zu Suppen gebraucht werden.

Noch eine Jus zu Ragouts.

Die obere Rinde einer Semmel oder eines Weck's röstet man im Ofen gelb oder backt sie im Schmalz, nimmt dann etliche Selleri- und Peterfliegenwurzeln, wie auch gelbe Rüben, Pastinatwurzeln und ein paar große Zwiebeln, schneidet dieß alles zu Scheiben, nimmt es zusammen in eine Kastrol, gießt gute Fleischbrühe oder Jus, welche letztere noch besser ist, daran, treibt dieß, sobald alles weich ist, durch ein Sieb, dann hat man eine gute Jus für alle Ragouts.

Kalte Sauce von Aprikosen.

Man schält 6 bis 8 Aprikosen, nimmt die Steine heraus, die Aprikosen aber in eine Kastrol oder messingene Pfanne, streut 4 Loth gestoßenen Zucker darüber, gießt ein Trinkglas voll Wein, und noch einmal soviel Wasser daran, deckt sie zu, läßt sie schnell über dem Feuer kochen, bis die Frucht weich ist, schöpft den Schaum davon ab, treibt das übrige durch, und stellt die Sauce, wenn sie kalt ist, zu Kalbsbraten, auch zu Geflügel auf. Wäre sie zu dick, so wird im Durchtreiben mit etwas Wein und ein wenig Zucker geholfen. — Diese Portion ist für 8 Personen hinlänglich.

Böfferadt = Sauce.

Man nimmt eine Zwiebel, ein paar Knoblauchstücklein, einige Basilicum = Blätter, und ein Lorbeerblatt, hackt es zusammen ein wenig, läßt es mit einem Stückchen Butter auf dem Kohlfener ein wenig dämpfen, streut etwas Mehl darüber, thut etliche Eßlöffel voll guten Essig, nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt es eine Zeitlang kochen, und treibt es durch ein Sieb. Hierauf rührt man ein Stückchen frische Butter mit dem Saft von einer halben Zitrone ein wenig ab, gießt die Sauce langsam daran, und läßt sie über dem Kohlfener nur so lange anziehen, bis sie heiß ist, (aber ja nicht bis sie kocht), dann ist die Sauce fertig, und kann zu allen Fleischspeisen aufgestellt werden.

Chocolade: Sauce.

Ein Viertelpfund Chocolade reibt man, nimmt sie in ein Geschirr, thut einen Schoppen Wein, eben so viel Wasser, ein Stückchen Zucker, und eines halben Eys groß Butter dazu, läßt es auf Kohlen ein wenig kochen, und zieht es mit 3 bis 4 Eyer gelb ab. Diese Sauce giebt man zu Mehlspeisen und Boudins (Puddings).

Englische Sauce.

Man knüdet 4 Loth frische Butter mit einem kleinen Kochlöffel Mehl untereinander, nimmt 4 zuvor ausgegrätete und fein geschnittene Sardellen dazu, rührt es mit Fleischbrühe über dem Feuer zusammen an, treibt es, wenn es ein wenig gekocht hat, durch ein Haarsieb, und setzt es auf Kohlen, nimmt hierauf von 2 hartgesottene Eiern das Gelbe, verrührt oder zerdrückt es mit ein wenig fein geschnittener Petersilie und 2 Loth eben so geschnittenen Kappern, thut es in die Sauce, und läßt es darinn aufkochen. Diese Sauce kann zu allem Fleisch und Geflügel, auch zu Rippen (Cotelettes) aufgestellt werden.

Französische Sauce.

Einen Kochlöffel voll Mehl knüdet man mit einem Stück frischer Butter zusammen, rührt es mit einem kleinen Schöpflöffel voll siedendem Wasser über dem Feuer, zu einer dicklichten Sauce an, läßt sie kalt werden, rührt dann einen Eßlöffel voll Provenceröhl, 2 Eßlöffel voll Senf, eben soviel Essig, und etwas fein gehackte Petersilie darein, zerdrückt dann das Gelbe von 3 hart gesottene Eiern mit einem

Eßlöffel, rührt es mit der Sauce ein wenig an, und hierauf alles wohl untereinander, setzt es auf Kohlen, läßt es aber ja nicht mehr kochen. Diese Sauce kann zu blau gesotteneu Forellen, Karpfen, auch zu andern Fischen gegeben werden.

Sauce von übriggebliebener Gans, oder sonst übriggebliebenem Geflügel.

Man schneidet, von welchem Geflügel es ist, die besten Stückchen ab, hakt die Beine davon klein, nimmt sie in eine Kachel, thut ein Glas Wein, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Rädlein Zitronen, eine gelbe Rübe und eine Selleri-Wurzel, einige Pfeffer-Kerne und Nägelein, 2 bis 3 runde Weckschnitten, welche zuvor in Schmalz gelb gebacken worden sind, nebst einem starken Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, läßt es zusammen kochen, bis die Wurzeln weich sind, treibt dann die Sauce durch einen engen Seiher, legt das abgeschnittene Fleisch darein, läßt es eine Viertelstunde zusammen kochen, und richtet es an.

Sauce von übriggebliebenem Hasen.

Bleibt etwas von einem gebratenen Hasen übrig, welches nicht mehr benutzt werden kann, so wird es abgeschabt, und im Mörser mit ein wenig Pfeffer, Zwiebeln, Muscatnuß und einem Stücklein frischer Butter fein gestoßen, dann in ein Sieb genommen, mit guter Fleischbrühe durchgetrieben, und in einem Geschir auf Kohlen heiß erhalten. — Diese Sauce kann zu jedem Fleischwerk gegeben werden.

Häringsauce zu Fischen oder sauren Braten.

Man wässert ein bis zwey Häringe, streift ihnen die Haut ab, macht die Gräte davon, legt die Stückchen in Wein oder Essig, hackt oder stoßt sie nach einer Viertelstunde mit einem Stückchen Butter ganz fein, nimmt sie in ein Geschirr, den Wein, worinn sie gelegen sind, nebst Muscatblüthe, dem Mark von einer Zitrone und einigen Cardemumen = Kernen dazu, läßt es zusammen mit einem Stückchen Butter und einigen Kappern kochen, läßt die Sauce kurz einkochen, treibt sie durch ein Sieb, und stellt sie dann in einer Salatiere auf.

Häringsbutter.

Einen abgezogenen, in der Mitte von einander gerissenen und von den Gräten sauber gereinigten frischen Haring schneidet oder hackt man auf einem Brette fein, nimmt ihn in ein tiefes Geschirr, ein Viertelfund recht frische Butter dazu, schafft diese vermittelst eines hölzernen Löffels recht unter den Haring, richtet sie dann in eine Buttertasse oder in einen Saladier an, und giebt sie zum Nachtsch. Sie kann auch zwischen der Zeit aufgestellt werden.

Sardellenbutter wird eben so gemacht. Auf ein Viertelfund Butter nimmt man 6 Loth Sardellen, legt solche zuvor ein wenig in frisches Wasser, schabt sie rein ab, reinigt sie von den Gräten, schneidet sie fein, und schafft sie unter die Butter. Der Geschmack ist feiner als bey der Häringsbutter. Diese Sardellenbutter kann auch zu gesotteneu Fischen aufgestellt werden.

Holländische Sauce.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Essig glatt an, schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, thut einen Schöpflöffel voll Wasser nebst einem Stückchen frischer Butter und 2 bis 3 Loth Zucker daran, und rührt es über dem Feuer so lang, bis es zu kochen anfangt. Diese Sauce kann zum Rindfleisch gegeben werden.

Eine Klare Sauce über einen Welschen Hahn oder Kapaunen.

Es ist gleichgültig, auf welche Art der Welsche Hahn oder Kapaun gebraten ist, am Spieß, im Ofen oder in einer Kastrol; zur Sauce schneidet man 1 Pfund oder etwas mehr Kalbfleisch zu Stückchen, zerläßt in einem Geschirre ein Stückchen Butter oder Schmalz (Schmalzbutter), legt das Fleisch darein, thut von allen Sorten Wurzeln, einige Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer, Nägelein und Salz dazu, läßt es auf Kohlen recht gelb werden, gießt einen halben Schoppen Wein nebst einigen Schöpflöffeln voll Fleischbrühe daran, läßt es einkochen, thut noch einen halben Schoppen Wein dazu, gießt es durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirre, erhält es auf Kohlen heiß, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, aber nicht so fest wie zu einer Backerey, rührt ihn langsam an die Sauce, läßt sie, wenn sie wie eine Eyergerste geronnen ist, durch ein Tuch laufen, schöpft das Fett davon ab, und richtet sie entweder über den Braten an, oder giebt sie besonder dazu.

Kalte Sauce von Kirschen mit Rahm.

Für eine kleine Salatiere macht man eine Maaß süßen Rahm (Sahne) siedend, gießt ihn in 2 gleiche Geschirre, läßt den Rahm darinn erkalten, zerstoßt dann 4 Loth eingemachte Kirschen, nimmt das Dicke von dem Rahm ab, stoßt es noch ein wenig mit den Kirschen, treibt es durch ein Sieb, macht es mit einem Eßlöffel recht untereinander, und stellt diese Sauce zu Braten auf.

Kukummern = Sauce.

Man schält die Kukummern ab, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt die Kerne sauber heraus, schneidet sie in kleine Stückchen, dämpft sie in einem Stückchen Butter gelblich, gießt etwas Essig und Fleischbrühe daran, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu, und läßt es kurz durchkochen. Diese Sauce kann zu jedem Hammel- oder Lammfleisch gebraucht werden.

Kalte Sauce von Meerrettig.

Einen Stengel Meerrettig, welcher nicht zäh ist, reibt man am Reibeisen ganz fein, dann 2 geschälte und ebenfalls geriebene Borsdorfer-Aepfel darunter, nimmt eine Hand voll gestoßenen Zucker dazu, und macht es dann mit Wein untereinander.

Diese Sauce ist besonders gut zu gebratenen oder gesottenen Karpfen aufzustellen.

Sauce von Morchen.

Von einer Hand voll Morchen werden die Stiele abgebrochen, ein wenig in siedendem

Wasser blanschirt *), daß sie recht aufschwellen, dann in kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt und klein gehackt. Hierauf röstet man in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, thut die Morchen nebst ein wenig Muscatnuß darein, läßt es zu einer dicklechten Sauce kochen, und zieht es vor dem Anrichten mit 2 Eyer gelb ab. Zu jedem Fleischwerk ist diese Sauce zu gebrauchen.

Kalte Sauce von Nüssen.

Man nimmt eine Hand voll geschälte Nußkerne, (es ist gleichgültig, von welcher Gattung sie sind) die Krümmen oder Brosamen von einem Weck oder einer Semmel, und das Gelbe von 2 hart gesottenen Eiern, und stößt diese 3 Dinge in einem Mörser so fein wie einen Brei, rührt sie in einem Geschirre mit so viel Wein an, daß es eine dicklechte Sauce giebt, treibt sie dann durch ein Sieb, auf eine Salatiere, rührt sie entweder mit Salz und Muscatnuß, oder, wer sie süß haben will, mit Zucker untereinander. Sie kann zu kaltem und warmem Fleischwerk aufgestellt werden.

Sauce von Orangen (Pomeranzen).

Man schält eine süße Pomeranze, schneidet die Schale ganz fein länglicht, schält dann die weiße Haut vollends ab, und schneidet das Innere zu dünnen Rädlein; röstet hierauf in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel

*) Man sehe hinten die Erklärung von diesem Wort.

voll Mehl dunkelgelb, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut die geschnittene Pomeranze mit den Schalen darein, und läßt sie ein wenig kochen. Diese Sauce kann zu jeder Fleischspeise aufgestellt werden.

Süße Pomeranzen: Sauce

Von einer süßen Pomeranze reibt man am Reibeisen die Schale ab, schält die weiße Haut davon ab, und schneidet das Innere zu Scheiben, rührt dann einen halben Kochlöffel voll Mehl in einem messingenen Pfännchen oder in einer Kastrol mit Wasser glatt an, gießt einen Schoppen Wein und noch einen halben Schoppen Wasser dazu, nimmt das Abgeriebene nebst dem Mark von der Pomeranze und einem Stückchen Zucker darein, läßt es eine Zeitlang kochen, und zieht es mit 4 Eyer gelb ab. Dann aber darf die Sauce nicht mehr kochen. Sie kann zu jedem süßen Gemüse gegeben werden.

Petersiliensauce ohne Zitronen.

Eine Hand voll verlesene und gewaschene Petersilie hackt man ganz fein, knätet dann einen halben Kochlöffel voll Mehl in ein Stückchen Butter, mengt die Petersilie darein, rührt es über dem Feuer mit guter Fleischbrühe an, läßt es ein wenig durchkochen, und zieht es vor dem Anrichten mit 2 Eyer gelb ab. Diese Sauce ist zu jedem Fleischwerk zu gebrauchen.

Sauce von Pistazien.

Man kocht 4 Loth Pistazien in Wasser ab, zieht die Haut davon, und schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, hat man gute Culli (eine besondere Art Fleischbrühe), so nimmt man

soviel als zur Sauce nöthig ist, zu den Pistazien, und läßt es einigemal mit durchlochen, im Gesentheil aber röstet man ein paar Messerspizen voll Mehl in ein wenig Butter lichtgelb, rührt es mit guter Fleischbrühe an, und thut die Pistazien nebst ein wenig Zitronensaft daran. Diese Sauce kann zu jedem Geflügel aufgestellt werden.

Pohlnische Sauce.

Man wascht 8 Sardellen rein, hacht solche samt den Gräten und einem Stückchen Butter fein, nimmt sie in eine Kastrol, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, und ein halbes Glas Wein daran, thut etliche Zwiebeln, ein paar Petersilienwurzeln, einen Eßlöffel voll Semmelmehl dazu, läßt es zusammen kochen, und treibt es durch ein Haarsieb. Nun wird in einem andern Geschirr eine ganz fein gehackte Zwiebel in einem Stückchen Butter weich gedämpft, die durchgetriebene Brühe daran gegossen, und noch eine Zeitlang gekocht. Sollte die Sauce nicht dicklecht seyn, so wird noch ein wenig geriebenes Brod mitgekocht. Diese Sauce kann zu Fischen oder Rindfleisch aufgestellt werden.

Rahmsauce.

Man rührt 4 Loth ausgewaschene Butter in einem Geschirr, worinn die Sauce gemacht wird, ein wenig ab, thut 2 Messerspizen voll Mehl nebst dem Gelben von 5 bis 4 Eiern, etwas abgezopfte, zuvor mit siedendem Wasser angebrühte und ganz fein gehackte Petersilte und ein wenig Muscatblüthe dazu, rührt es zusammen recht durch, gießt einen Schoppen süßen

Rahm dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen. Diese Sauce wird besonders über gekochte Karauschen, Stockfische und Pasteten gebraucht, nur mit dem Unterschied, daß, wenn man sie zu Stockfischen oder Pasteten gebrauchen will, Charlotten- oder andere Zwiebeln (jedoch nicht viel) daran gethan werden müssen.

Rahmsauce. Andere Art.

Man knätet einen Kochlöffel voll Mehl mit 4 Loth frischer Butter zusammen, gießt einen Schoppen süßen Rahm daran, rührt es über dem Feuer, bis es dickleht wird, und thut ein wenig Salz und Ingwer darein. — Diese Sauce wird zu Blumenkohl (Karviol) oder Stockfischen aufgestellt, auch zu andern Fischen kann sie gebraucht werden, nur muß noch ein wenig fein gehackter grüner Till und Petersilie darein gethan werden. Zu Karauschen aber ist diese Sauce am besten.

Die Karauschen werden geschuppt, ausgenommen, im Salzwasser gekocht und mit dieser Sauce aufgetragen.

Kalte Sauce von Kleinen Rosinen.

Zu einer mittlern Salatiere nimmt man ein Viertelpfund rein verlesene und aus warmem Wasser gewaschene Rosinen (Korinthen) in einen Mörser, stößt damit 3 bis 4 zuvor auf dem Rost geröstete Weck- oder Semmelschnitten klein, feuchtet es mit etwas Wein an, treibt es, wenn es zuvor ganz zu einem Brei gestoßen ist, mit einem halben Schoppen (Viertel) Wein durch ein Sieb, thut die Sauce in ihr gehöriges (zum

Austragen bestimmtes) Gefäß, und verrührt sie recht mit Zucker und Zimmet. Sie kann zu Fleisch: auch zu gebratenen Speisen aufgesetzt werden.

In Sachsen werden alle dergleichen Saucen zu Fischen und zum Fleischwerk aufgesetzt.

Sauce à la Reine (a la Rån).

Man nimmt das Fleisch aus der Brust eines gekochten Huhns, das Gelbe von 3 hartgesotzen Eiern, 4 Loth süße und 6 Stück bittere geschälte Mandeln, stoßt dieß alles zusammen im Mörser fein, röstet hierauf in einem Stückchen Butter einen halben Kochlöffel voll Mehl weißgelb, thut das Gestoßene dazu, gießt einen starken Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, läßt es ein wenig durchkochen, treibt es durch ein Haarsieb, und stellt es auf heiße Asche bis zum Gebrauch, weil es nicht mehr kochen darf. Diese Sauce wird zu gebratenen Hühnern und Kapauern gegeben.

Sauce Remoulade (Remulad)

welche zu allem Fleischwerk gegeben werden kann.

Man nimmt dazu Del, Essig, Senf, 2 hartgesottene und fein gehackte Eyer gelb, ein wenig Pfeffer und das gehörige Salz, rührt alles wohl untereinander, und giebt dieß nun in einer Salatiere zu verschiedenen kalten Speisen. Zu 2 gelben Eiern wird ein Eßlöffel voll Senf genommen.

Braune Sauce Robert.

Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter braun, löscht es mit

ein wenig kaltem Essig ab, thut 2 Eßlöffel voll Senf, ein Stückchen Zucker nebst ein wenig Jus oder gute Fleischbrühe dazu, und läßt es ein wenig durchkochen, dann ist diese Sauce fertig, und kann zu jedem Fleischwerk besonders aufgestellt werden.

Gelbe Sauce Robert.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig kaltem Wasser an, schlägt 2 Eyer gelb darein, thut nach diesem 2 Eßlöffel voll Senf nebst ein wenig Essig und Zucker dazu, und rührt es auf Kohlen zu einer dicklechten Sauce. Sollte sie zu dick seyn, so wird mit ein wenig Wasser oder Essig nachgeholfen.

Sauerampfer: Sauce.

Zwey Hände voll Sauerampfer bricht man von den Stielen ab, schneidet oder hackt ihn groblecht, dämpft ihn in einem Stückchen Butter, gießt einen Schöpflöffel voll ungesalzene Fleischbrühe nebst einem halben Eßlöffel voll Essig und einem Stückchen Zucker daran, läßt es ein wenig durchkochen, und zieht es mit 2 Eyer gelb ab. Zu blau gesottene Fischen kann diese Sauce gegeben werden.

Weißer Charlotten: Sauce.

Man rührt ein Stück frische Butter ein wenig schaumig, thut einen Kochlöffel voll Mehl nebst einem starken Eßlöffel voll ganz fein gehackten Charlottenzwiebeln dazu, rührt es recht durch, und dann mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser an, thut hierauf ein wenig Weinessig, etwas Muscatnuß und Salz dazu, und

läßt es unter beständigem Rühren über dem Kohlfener zu einer dicklechten Sauce kochen. Sie kann zu allem Fleischwerk und zu allen Sorten Fischen gegeben werden.

Spanische Sauce.

Man wäscht 5 bis 6 Sardellen sauber, grätet sie aus, und hackt sie mit ein paar Charlotenzwiebeln und einem Stückchen frischer Butter klein, nimme sie in ein Geschir, thut 4 Loth magern klein geschnittenen Schinken nebst 2 Eßlöffeln voll weißem (Provencer) Baumöl dazu, streut 2 Messerspitzen voll Mehl darüber, und dämpft es gelblicht, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, und treibt es, wenn es recht gekocht hat, durch ein Haarsieb, thut ein wenig Zitronensaft oder Essig nebst etwas geschnittenen Champignons (esbaren Erdschwämmen) dazu, und läßt es noch ein wenig kochen. — Diese Sauce ist zu allem Fleisch und Fischwerk zu gebrauchen. — Die Champignons (Schampignons) können auch wegbleiben.

Süße Zitronen-Sauce.

Man rührt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem messingenen Pfännchen oder in einer Kastrol mit ein wenig kaltem Wasser an, schlägt das Gelbe von 4 Eiern darein, thut den Saft von 2 Zitronen, etwas Zucker und ganzen Zimet, ein wenig geschnittene Zitronenschalen nebst einem Stückchen frischer Butter dazu, rührt es mit noch mehr kaltem Wasser an, setzt es auf das Feuer, und rührt es, bis es zu kochen anfängt. Diese Sauce wird besonders zu süßen Boudins (Puddings) gegeben.

Kalte Sauce von Zitronen.

Man drückt dazu 3 hübsche Zitronen aus, preßt den Saft durch ein leinenes Tüchlein, nimmt 2mal so viel Wein als es Zitronensaft ist, und eben soviel Wasser dazu, verrührt hierauf das Gelbe von 8 Eiern wohl, den gemischten Saft darunter nebst der fein geschnittenen Schale einer halben Zitrone, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, thut ihn auch unter das Gelbe, rührt alles zusammen in einem Kächelein so lange auf Kohlen, bis es anfängt heiß zu werden. Es darf ja nicht zum Kochen kommen. Man nimmt nun soviel gestoßenen Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat, richtet die Sauce auf eine Salatiere oder Sauciere (Sossár) an, und giebt sie, wenn sie erkaltet ist, auf die Tafel.

Zulagen auf Gemüse.

Zugemüß von gebackenem Kalbskopf.

Wenn der Kalbskopf gewaschen ist, setzt man ihn in einem Geschir mit Wasser, Salz und einem Lorbeerblatt aufs Feuer, läßt ihn weich sieden, legt ihn in kaltes Wasser, nimmt ihn, wenn er erkaltet ist, auf ein Brett, löst das Fleisch von den Knochen ab, schneidet es wie Nudeln, setzt hierauf in einer Kastrol ein wenig Butter auf Kohlen, thut das geschnittene Fleisch

nebst