

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche
und feinere Küche nach eigenen langjährigen
Erfahrungen**

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

III. Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

III. Saucen.

1. Braune Sardellenauce.

Für 2 Saucenschüsseln werden $\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen recht gut gewaschen und gepuzt, die Gräten daraus entfernt und fein verwiegt. Läßt 30 Gramm ausgekochte Butter in einer eisernen Kasserolle heiß werden, röstet darin 40 Gramm Mehl dunkelgelb, gießt $\frac{1}{4}$ Liter kalte Fleischbrühe daran. In Ermangelung kann man auch Wasser nehmen und gut rühren. Man nimmt zu den Sardellen 2 Eßlöffel voll Essig und $\frac{1}{8}$ Liter Wein, rührt die Sauce durcheinander, stellt sie auf den Herd zurück und deckt sie zu, so daß sie nicht ansieht. Nach einer halben Stunde treibt man die Sauce durch ein Haarsieb und giebt sie zu Tisch.

2. Eine andere Art Sardellenauce, sauer-süß.

Diese Saucen giebt man gerne zu gesottenem Ochsenfleisch, nimmt dazu die gleiche Portion Sardellen wie zur vorigen Art, macht dann 30 Gramm ausgekochte Butter in einer eisernen Kasserolle heiß, rührt 30 Gramm Mehl dazu, bis es lichtgelb ist und röstet 15 Gramm gestoßenen Zucker darin, bis das Mehl dunkelbraun ist, schüttet nun 1 Schoppen weißen Wein, die Sardellen nebst dem nötigen Salz und Pfeffer daran, rührt es gleich gut. Schneidet dann 2 bis 3 Essiggurken in kleine Würfel, lege sie in die Sauce, rührt alles gut durcheinander und wenn die Sauce noch zu dick ist, schüttet man noch Wein oder Wasser daran. Will man die Sauce etwas süßer, so giebt man noch mehr Zucker dazu.

3. Gelbe Sardellenauce.

Für 2 Saucenschüsseln puze $\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen, lasse 30 Gramm frische Butter in einer glasierten oder irdenen Kasserolle vergehen und lasse darin 30 Gramm Weißmehl ein wenig dämpfen, schütte $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe und die Sardellen dazu und lasse die Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dieselben dürfen jedoch nicht ansitzen. Gieße dann den Saft von 2 Zitronen zu und wenn es noch nicht sauer genug ist, noch ein paar Tropfen Essig, rühre 2 bis 3 Eigelb mit 2 Eßlöffel voll saurem Rahm in die Sauce, passiere sie durch ein Haarsieb und giebe sie zu Tisch.

4. Warme Wildbretsauc.

Diese Sauce macht man gewöhnlich, wenn man Wildbret hat, zum Wärmen, man muß jedoch auch etwas Braten sauce vom Wild dazu haben. Für 2 Platten werden in einer eisernen Kasserolle 60 Gramm Mehl mit 60 Gramm ausgekochter Butter lichtgelb geröstet, eine Zwiebel grob darein geschnitten und wird dies mit 2 Würfeln Zucker dunkelgelb geröstet, schüttet nun ein Liter Fleischbrühe oder Wasser, 6 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 2 Nelken, 4 Eßlöffel voll guten Essig und etwas Braten sauce daran, rührt das Ganze gut durcheinander, deckt es zu und läßt die Sauce eine Stunde auf dem Herd kochen. Sollte die Sauce noch keinen rechten Geschmack haben, so kann man mit Jus oder Wein nachhelfen; man treibe sie dann durch ein Haarsieb und wärmt das Wildfleisch darin.

5. Gurksauce, sauer.

Für ein Saucenschüssföhen schäle eine gelbe, ausgewachsene Gurke, nimm sämtliche Kerne heraus, schneide sie in kleine Würfel und lasse sie austropfen. Lege in eine Kasserolle 30 Gramm ausgekochter Butter, dämpfe 25 Gramm Mehl darin, thue die geschnittenen Gurken, 10 Pfefferkörner, $\frac{1}{4}$ Liter Braten sauce, Salz und 2 bis 3 Eßlöffel voll Essig dazu und lasse das Ganze 1 bis 2 Stunden kochen. Hat man keine Braten sauce, so muß das Mehl gelb geröstet und Fleischbrühe dazu genommen werden. Vor dem Anrichten wird die Sauce durch ein Sieb getrieben.

6. Meerrettigsauc.

Diese giebt man zu gesottenem Ochsenfleisch als Beilage. Wenn der Meerrettig ausgetrocknet ist, legt man ihn tags zuvor in Wasser, damit er besser zu reiben ist, wäscht und pußt ihn gut ab. Wenn er gerieben ist, thut man ihn zu 45 Gramm frischer Butter in eine weiße Kasserolle und rührt ihn gut durch und rührt noch 30 Gramm Weisemehl dazu. Giebt dann ein Trinkglas voll kalte Fleischbrühe, das nötige Salz, zwei Würfel Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter ungekochte Milch dazu, rührt alles gut durcheinander und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Sollte der Meerrettig noch zu dick sein, so gieße noch ungekochte Milch daran. Dies ist der beste Meerrettig zum Ochsenfleisch. Ein mittelgroßes Stück Meerrettig ist für diese Portion berechnet.

7. Austersauce.

2 Duzend Auster werden aufgemacht, die schönen, zarten besonders gelegt und das Austerwasser dazu, die geringere Portion kommt zur Sauce und die schöne Portion wird blanchiert. 60 Gramm

frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen, 36 Gramm Mehl darein gerührt, ein wenig gedämpft, dann $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch, das nötige Salz, die geringen Austern, eine Prise roter Pfeffer, rote und schwarze Sauce und eine Melke zusammen 10 Minuten gekocht, dann passiert über die schöne Portion. Dieselben dürfen nicht kochen, bloß heiß werden.

8. Cumberlandjsauce.

$\frac{1}{4}$ Liter dicke Johannisbeer-Gelee, $\frac{1}{4}$ Liter dicker Rotwein und zwei Eßlöffel voll Senf wird gut gerührt und zu kaltem Fleisch oder Schinken gegeben.

9. Sauce à la Bernaise.

Lasse 60 Gramm frische Butter in einer weißen Kasserolle vergehen, rühre sie glatt und lasse sie mit 2 Eigelb, 30 Gramm Weizmehl, $\frac{1}{4}$ Liter guter Fleischbrühe, den Saft von 2 Citronen, eine große geschälte Zwiebel feingeschnitten, einem Stück Gelbrübe, einem Messerspiz voll Senf, 4 Pfefferkorn und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde langsam dämpfen. Mit etwas Zus oder Weißwein durch ein Sieb passiert, auf dem Herde rühren, daß die Sauce nicht knollig wird. Diese Sauce ist gut zu englischem Beesteak. Diese Beesteaks werden von einem halb gebratenen Lammel fingerdick geschnitten, noch 1 Minute in der Omelettepfanne gebraten, mit Zus und der Sauce serviert.

10. Braune Zwiebelsauce.

Mache 30 Gramm ausgekochte Butter in einer eisernen Kasserolle heiß, rühre darin 20 Gramm Mehl schaumig, gib dann 30 Gramm feingeschnittene Zwiebeln und einen halben Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, rühre das Ganze bis es dunkelgelb ist, schütte dann $\frac{1}{2}$ Liter kalte Fleischbrühe oder Wasser daran, lasse die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde mit 2 Eßlöffel voll Essig kochen und treibe alles durch ein Haarsieb.

Ist die Sauce noch zu dick, so gieße noch etwas Wein dazu und rühre fortwährend, daß sie nicht knollig wird.

11. Weiße Zwiebelsauce.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. feingeschnittenen weißen Zwiebeln gieße 1 Liter gute Fleischbrühe, decke sie zu und lasse sie auf dem Herd in einer eisernen Kasserolle langsam 2 Stunden kochen. Wenn die Zwiebeln ganz weich sind, mache aus 15 Gramm Mehl und Milch ein Teigle, rühre dasselbe in die Zwiebeln, lasse es noch 5 Minuten kochen, treibe es durch ein Haarsieb und serviere die Sauce zu Hammelfleisch.

12. Grüne Sauce.

Für 12 Personen wird das Gelbe von einem hartgesottenen Ei in einer Schüssel fein zerdrückt, dann mit Salz, 3 rohen Eidottern, $\frac{1}{2}$ Schoppen Olivenöl und einem Kaffeelöffel voll Senf ganz glatt verrührt. Hierauf werden 3 Essiggurken, 2 Eßlöffel voll Kapern, etwas Petersilie, Sauerampfer, grüner Estragon, Pimpernell, Thymian zusammen fein verwiegt, sodann in die Sauce etwas Estragon-Essig und Salz. Wenn die Sauce noch zu dick sein sollte, dann wird weißer Wein zugegossen.

Diese Sauce kann man zu jedem kalten Fleisch verwenden, auch ist sie gut zu Fischen.

13. Tomatensauce.

1 Pfd. Tomaten, welche ganz weich und rot sein müssen, werden sauber gewaschen und in einem irdenen Topf zugedeckt auf den Herd gestellt, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und treibt sie durch ein Haarsieb. Wenn dies geschehen, so läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle schäumen, rührt 30 Gramm Mehl darin ganz glatt, legt die Tomaten nebst Salz, ziemlich Pfeffer und einigen Eßlöffeln voll Weißwein dazu, ist sie noch knollig, so muß sie durch ein Haarsieb getrieben werden. Diese Sauce kann man zu jedem Fleisch servieren.

14. Holländische Sauce.

90 Gramm frische Butter werden in einer Kasserolle mit 45 Gramm feinem Weißmehl durchgerührt, rühre es noch einmal mit $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe glatt, läßt dies hierauf mit $\frac{1}{4}$ Liter Fischsud und dem Saft einer Citrone unter ständigem Rühren kochen, verklopft dann 3 bis 4 Eigelb mit 4 Eßlöffel voll saurem Rahm und 4 Eßlöffel voll Weißwein, rührt alles gut durcheinander, richtet die Sauce an und giebt sie zu Fischen in 2 Saucenschüsseln gleich zu Tisch.

15. Andere Art holländische Sauce.

Hierzu rührt man alles kalt an. 90 Gramm frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen, giebt 45 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter kalte Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ Liter kalten Fischsud, den Saft von 1 Citrone, 4 verklopfte Eigelb und 8 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, rührt dies auf dem Feuer, bis es kocht und dick ist, und die Sauce ist fertig. Salz oder Gewürz ist nicht nötig, denn Fleischbrühe und Fischsud haben ihre Zuthaten. Sollte diese Sauce zu dick sein, so gieße weißen Wein dazu.

16. Kapernsauce mit Essiggurken.

60 Gramm frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen und rührt darin 30 Gramm Weißmehl glatt, schüttet $\frac{1}{4}$ Liter Fleisch-

brühe daran, deckt es zu und stellt es abseits auf den Herd, daß es langsam kocht, verwiegt inzwischen 4 bis 6 kleine Essiggurken, thut sie mit 2 Eßlöffel voll Kapern und etwas Pfeffer in die Sauce, verklopft nun 2 Eigelb mit 4 Eßlöffel voll süßem Milchrahm, rührt es gut in die Sauce, welche nun fertig ist.

17. Burgunder Sauce.

Diese Sauce schmeckt recht gut zu gekochtem Schinken; man läßt dazu 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt darin 45 Gramm Weizmehl glatt, giebt dann eine Flasche Burgunder-Wein, 15 Gramm Zucker, sehr wenig Salz dazu, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde kochen, treibt sie durch ein Haarsieb und serviert sie warm.

18. Madeira sauce.

Diese Sauce ist zu Dachsenfilet passend, 30 Gramm frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen, rührt darin 20 Gramm Weizmehl glatt, giebt die Braten sauce von Fleisch oder Filet, zu dem man die Sauce geben will und $\frac{1}{8}$ Liter Madeira dazu, nimmt das Fett oben auf der Sauce weg und giebt sie gleich zu Tisch.

19. Vinaigrette.

Etwas Petersilie, ein wenig Schnittlauch, ca. 10 Kapern und eine kleine Essiggurke werden zusammen so fein als möglich verwiegt, dann in eine Beilagenschüssel 1 Kaffeelöffel voll Senf, etwas Pfeffer und Salz und gutes Del gerührt, den nötigen Pfeffer hinzugethan und die Sauce ist fertig.

20. Spargelsauce.

Zu 4 Pfd. Spargeln läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt es glatt mit 30 Gramm Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Spargelwasser dazu, läßt dies 10 Minuten kochen, verklopft nun 2 Eigelb mit $\frac{1}{8}$ Liter gutem süßem Milchrahm, rührt es an die Sauce, läßt es heiß werden, aber nicht kochen und die Sauce ist fertig.

21. Blumenkohlsauce.

Für einen sehr großen Blumenkohl läßt man 90 Gramm frische Butter und 60 Gramm gutes Mehl darin glatt gerührt in einer Kasserolle 3 bis 5 Minuten dämpfen, schüttet $\frac{1}{2}$ Liter Blumenkohlwasser daran, rührt es gut und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Hierauf verrührt man 3 bis 4 Eigelb mit $\frac{1}{8}$ Liter süßem Milchrahm, legt noch 30 Gramm frische Butter in die Sauce, dann die verklopften Eier, rührt es glatt und richtet die Sauce über dem Blumenkohl an.

22. Senffauce kalt.

2 Eßlöffel voll Senf, 2 Eßlöffel voll Essig, etwas fein verriebene Zwiebeln oder Schalotten, Pfeffer, Salz und 4 bis 6 Eßlöffel voll Del werden $\frac{1}{4}$ Stunde gut durcheinander gerührt und zu kaltem Wildbret gegeben.

23. Kalte Sauce von Heringen oder Sardellen.

Gut gepuzte Heringe oder Sardellen, wovon die Haut und die Gräten sauber entfernt sein müssen, schneidet man so klein als möglich, verwiegt dann ein hartgekochenes Eidotter und 3 rohe Eidotter und einige fein geschnittene Zwiebeln oder Schalotten ganz fein oder verstoßt es in einem Mörser, rührt 6 bis 8 Eßlöffel voll Olivenöl nebst Essig, Pfeffer und Salz dazu. Dies wird nun mit den geschnittenen Heringen oder Sardellen gut durcheinander gerührt und zu kaltem Fleisch, Braten u. s. w. gegeben.

24. Olivenauce.

4 Eßlöffel voll Olivenöl giebt man in eine Kasserolle, rührt 30 Gramm Mehl darein, röstet es gelb mit einer fein geschnittenen Zwiebel, ein wenig Speck, ein Stück Zitronenschale und Basilikum werden fein zerhackt dazu gerührt und mit Fleischbrühe, Essig, etwas Pfeffer, Nelke und einem Lorbeerblatt $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, legt nun 90 Gramm Oliven, woraus die Steine entfernt sind, in das Geschirr, in welches man die Sauce anrichten will und gießt die kochende Sauce durch ein Haarsieb über die Oliven. Dieselbe ist gut zu Wildbret oder zu einer gespickten Dohsenzunge.

25. Bergermelle-Sauce.

Diese Sauce wird zu gespicktem Kalbsrücken gegeben. Von $\frac{1}{2}$ Liter Champignons schneide den Stiel vom Kopf, verwiege die Stiele fein mit $\frac{1}{2}$ Pfd. rohem Schinken. Nun werden in einer Kasserolle 60 Gramm frische Butter, 24 Gramm feines Mehl, der verriebene Schinken und Champignonstiele mit $\frac{1}{2}$ Liter weißer Fleischbrühe gut verrührt, zugedeckt und 2 Stunden gekocht. Der Kalbsrücken muß mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Milchrahm begossen werden. Die Kalbsauce wird nun dazu gethan, durch ein Sieb getrieben und die Champignonköpfe darein, lasse es noch einmal unter Rühren aufkochen und serviere die Sauce zum Kalbsrücken.

26. Sauerampfersauce.

Je nachdem man viel oder wenig machen will, werden 2 oder 3 Hände voll ausgelesener Sauerampfer, woraus der Stiel in der

Mitte entfernt sein muß, gewaschen und fein verwiegt, läßt 30 Gramm frische Butter in einer weißen Kasserolle mit 20 bis 30 Gramm Mehl schäumen, thut den verwiegten Sauerampfer dazu, rührt es glatt und giebt $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe nebst Pfeffer, Salz und etwas Kümmel dazu, läßt es eine Stunde kochen, thut noch 2 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, wenn man sie nicht sauer genug findet, so kann man noch etwas Essig oder eine geschnittene Essiggurke dazu thun und giebt sie dann gleich zu Tisch.

27. Krebsauce.

Diese Sauce kann man zu Fischen oder Fleischpudding geben. Für 10 Personen nimmt man 50 Krebse, die Schwänze werden geschält und zugedeckt, damit sie nicht austrocknen, das Uebrige wird fein gestoßen und eine gute Krebsbutter davon gemacht, läßt $\frac{1}{4}$ Pfd. Krebsbutter in einer Kasserolle vergehen, rührt 60 Gramm Weißmehl dazu. Die Sauce darf nur recht dick werden und nicht kochen. Nachher giebt man die Krebschwänze, die aber nicht gekocht, sondern nur heiß gemacht werden dürfen, und 6 bis 8 Eßlöffel voll weißen Wein dazu. Die Sauce kann man nun verwenden, wie man will.

28. Gächte Holländersauce zu Fischen.

Für 12 Personen thut man $\frac{1}{2}$ Pfd. gute frische Butter in einen Blechtopf, läßt sie vergehen, dazu 6 Eigelb, den Saft von einer Citrone, 6 Eßlöffel voll Fischsud und einen halben Kaffeelöffel voll Salz, stelle den Topf in kochendes Wasser und rühre mit einem Holzlöffel, bis die Sauce dick ist. Dieselbe darf man erst machen, wenn die Fische angerichtet sind, denn wenn die Sauce lange steht, scheidet sie aus. Dies ist die beste aller Fischsaucen.

29. Trüffelsauce.

Für 12 Personen läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt dies mit 15 Gramm Mehl glatt, hernach schütte $\frac{1}{2}$ Liter gute Rindsbratenjus dazu, läßt es 2 bis 3 Mal aufkochen, schneidet $\frac{1}{4}$ Pfd. Trüffeln zu kleinen Würfeln in die Sauce, läßt es noch einmal aufkochen, schüttet dann 6 Eßlöffel voll Madeira dazu und die Sauce ist fertig. Frische Trüffeln sind zu dieser Sauce sehr zu empfehlen. Dieselbe ist besonders zu jungen Enten gut, auch kann man sie zu Dachsenfilet, Welschhahnen, Auerhahnen oder zu Beefsteaks geben.

30. Champignonsauce.

Will man diese Sauce weiß machen, so läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt einen Kochlöffel voll

Mehl glatt dazu, schüttet etwas Fleischbrühe daran und läßt es kochen. Inzwischen hat man von $\frac{1}{4}$ Pfd. Champignons die Stiele fein verwiegt, die Köpfschen läßt man ganz, und thut es mit dem Uebrigen, welches ganz bleibt, in die Sauce, läßt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, giebt das nötige Salz, den Pfeffer, 2 zerklopfte Eigelb nebst 4 Eßlöffel voll saurem Rahm dazu, rührt alles gut durcheinander und richtet die Sauce an. Diese Sauce kann man zu verschiedenem Fleisch geben.

31. Mayonnaise.

Ich will nur eine kleine Portion angeben, so wie es am besten wird. Ein kleines hartgekochenes Ei läßt man erkalten, dann treibt man das Gelbe durch ein Haarsieb in eine Schüssel, in welcher man die Mayonnaise rührt, nebst sehr wenig Salz und Pfeffer dazu, dann 3 rohe Eigelb oder 4 kleine. Man rührt es immer nur nach einer Seite gut durcheinander, schüttet tropfenweise im Rühren $\frac{1}{4}$ Liter gutes Olivenöl dazu, welches aber nicht ranzig sein darf, nachher einige Tropfen scharfen Essig. Je nach Belieben kann man etwas Senf beimischen. Will man eine größere Portion rühren, so nimmt man mehr Eier und Del, aber nur nach diesem Recepte. Man kann die Mayonnaise auch 2 bis 3 Tage vorher rühren und ins Kalte stellen, aber fest zudecken und dann beim Gebrauch wieder gut durcheinander rühren, bis die Mayonnaise schön glatt ist. Angegebene Portion reicht für 8 bis 10 Personen.

32. ChaudEAU-Sauce.

In einer gelben Pfanne werden 5 bis 6 ganze Eier tüchtig verklopft und ebenso viel Eßlöffel gestoßener Zucker gut miteinander gerührt. Dazu $\frac{1}{2}$ Liter guter alter Weißwein (der neue Wein kocht sich bitter). Dann klopft man mit dem Schneebesen die Sauce auf dem Feuer, bis sie ganz dick und schaumig ist, thut das Abgeriebene von einer Citrone dazu; diese Sauce ist gut zu jedem warmen Pudding.

33. Arak-Sauce.

Diese Sauce kann man zu kalten und warmen Puddings geben. Man rührt 6 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Pfd. feinem Zucker glatt, schüttet ganz langsam $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein an die Eier, geht damit auf das Feuer (dies alles muß in einer weißen oder gelben Pfanne geschehen), rührt bis es dick wird, läßt es ja nicht kochen, dann hinweg vom Feuer und 6 Eßlöffel voll Arak darein gegossen, schnell durcheinander rühren. Ist es nicht stark genug, so kann noch mehr Arak nachgeschüttet werden.

34. Madeira-Sauce.

Solche Saucen giebt man gerne zu braunen Braten, wo man gute Jus hat. Man nimmt ein Ei groß Butter in eine Kasserolle,

läßt die Butter vergehen, dazu ein kleiner Kochlöffel Mehl und rührt dies glatt. Läßt beides ein wenig dämpfen, dann schüttet man $\frac{1}{2}$ Liter gute abgefettete Bratensauce dazu, rührt es gut, damit es keine Knöllchen giebt. Deckt es zu und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde auf der Seite kochen. Vor dem Gebrauch schüttet man ein Trinkglas Madeira dazu.

35. Weinsauce zu Spätzle, Nudeln u. dergl.

Für eine große Sauciere läßt man in einer Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter vergehen, rührt dies glatt mit 20 Gramm Weizmehl. Schütte jetzt $\frac{1}{4}$ Liter alten Weißwein nebst dem nötigen Salz dazu und lasse dies $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Nach Belieben kann man auch eine Zwiebel mit einer Gewürznelke besteckt mitkochen lassen, oder ein wenig Citronengeschmack beifügen. Inzwischen verrührt man 4 Eigelb mit 6 Eßlöffel voll Wein oder süßem Milchrahm. Schüttet dieses in die Sauce, welche nun aber nicht mehr kochen darf. Ist die Sauce zu dick, so kann man noch etwas Wein nachschütten. Nach meiner Ansicht ist es sehr gut, jede Sauce vor dem Anrichten noch durch ein Haarsieb zu treiben.

36. Sultaninen-Sauce.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Sultaninen werden sauber verlesen und gewaschen. Hernach giebt man sie mit einem Trinkglas Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, 100 Gramm Zucker und einem Stückchen Zimmt in eine Pfanne und läßt dies $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Nun nimmt man einen Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl, rührt es glatt mit etwas Weißwein; rührt dies vor dem Anrichten in die kochende Sauce, welche nun zu Tisch gegeben wird.



