

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

398. Roberts-Sauce

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

etwas frische Butter, und im Ofen schöne Farbe nehmen lassen, dann servirt, aber nicht gestürzt.

397. Reis mit Ochsen gaumen. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis, welcher gut belesen ist, wird in Fleischbrühe weich gekocht, dann wird er auf eine Platte gethan zum erkalten. Nun wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter mit 3 Eigelb abgerührt, der Reis dazu gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Eine Form mit Butter bestrichen, mit Brod gut ausgestreut, die Hälfte von dem Reis hinein gethan, dann ein in Fleischbrühe weich gekochter Gaumen in Stückchen geschnitten, dann im Butter mit etwas fein gehackten Schalotten und Petersilie nebst abgeseihten Morcheln eine Weile gedämpft, auf den Reis gethan, die andre Hälfte Reis darauf, und in einem Ofen langsam  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken, dann gestürzt und aufgetragen.

---

## VII. Saucen zu Fleischspeisen.

---

398. Roberts = Sauce. — Man nimmt  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter, schneidet 5 bis 6 große Zwiebeln darein, dämpft sie auf Kohlen, bis sie schön braun sind, thut  $\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl darüber, dämpft es mit diesem noch ein wenig, schüttet dann gute Fleischbrühe und etwas Essig daran, läßt es eine Stunde recht gut kochen, dann wird sie durch ein Haarsieb getrieben und warm erhalten bis zum Gebrauch.

399. Sauerampfer = Sauce. — Zwei Händevoll Sauerampfer werden, wenn sie recht gut gewaschen sind, in siedendem Wasser weich gebrüht, heraus gethan, wenn er kalt geworden, gut ausgedrückt, fein verwiegt, oder durch ein Haarsieb gestrichen; in einem Stückchen Butter läßt man ein wenig Mehl anziehen, gießt Fleischbrühe