

# **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**

402. Braune Sardellen-Sauce

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

dazu, den Sauerampfer hinein, ein wenig Salz; kocht ihn ein oder zweimal auf, stellt ihn vom Feuer, und rührt ein Eigelb darunter.

400. Rappern-Sauce. — Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, röstet etwas Mehl ganz leicht gelb darin, schüttet dann braune Fleischbrühe daran, kocht es recht gut miteinander, thut etwas Citronensaft darein nebst einem starken Löffel voll Rappern, thut sie dann vom Feuer, und läßt sie nicht mehr kochen.

401. Wildpret-Sauce von Wurzeln. — In ein Kasseroll wird Butter gethan, Zwiebeln in Scheiben geschnitten, gelbe Rüben, ein Zinke Knoblauch, 2 Schalotten, 2 Nelken, ein Lorbeerblatt, dies wird nebst 2 Schuß Kartoffeln auf das Feuer gethan, bis es anfängt braun zu werden, dann wird Fleischbrühe und Essig daran gegossen, eine gute Stunde gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen, mit Fleischbrühe oder Schü verdünnet wenn es zu dick seyn sollte; dann recht gut warm erhalten.

402. Braune Sardellen-Sauce. — Ein Löffelvoll Mehl wird in Butter schön braun geröstet, Fleischbrühe daran gegossen, zuvor aber fein verwiegte Schalotten ein bißchen in dem Mehl umgerührt, etwas Wein oder Estragon-Essig darein gethan, und so recht durchgekocht. Nun werden, wenn die Sauce angerichtet wird, fein verwiegte Sardellen hinein gethan, aber nicht mehr damit gekocht.

403. Weiße Sardellen-Sauce. — Man läßt ein Stückchen frische Butter zergehen, thut Mehl dazu, soviel man nöthig zu seyn glaubt, gießt dann Fleischbrühe daran, kocht sie gut aus, thut ein Augenblick vor dem Anrichten Sardellenbutter oder fein verwiegte Sardellen hinein.

404. Schü-Sauce mit Sardellen. — Man läßt in heißem Schü kurz vor dem Anrichten Sardellenbutter zergehen, thut Citronensaft dazu, und richtet sie an.