

# **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**

407. Oliven-Sauce

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

405. Kräuter-Sauce. — Man verwiegt Schallotten, Sardellen, Petersilie, Pimpernell, Schnittlauch und Estragon sehr fein, drückt hartgesottenes Eiergelb durch ein Haarsieb, thut die Kräuter dazu, und macht's mit Essig, Del, Salz und Pfeffer zu einer Sauce an.

406. Kartoffel-Sauce. — Man drückt abgekochene Kartoffeln durch ein Sieb, stößt in einem Mörser die Milch oder sonst ein Stück von einem Haring, und drückt es ebenfalls durch den Sieb, macht dann Beides mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an.

407. Oliven-Sauce. — Etwas hartes Weißbrod wird recht fein gestoßen, dann ein Löffelvoll davon in einem Stückchen Butter schön gelb geröstet, mit Schü oder brauner Fleischbrühe angegossen, etwas Zitronensaft dazu, eine Weil gekocht; die Oliven werden gut vom Stein abgeschält, müssen aber doch an einem Stücke bleiben, damit sie ihre Form noch haben, nun thut man davon in die Sauce, kocht sie einmal damit auf, dann ist sie fertig.

408. Weiße Zwiebel-Sauce. — Eine Zwiebel wird recht fein geschnitten, in Butter schön weiß und weich gedünstet, dann ein starker Kaffeelöffel voll Mehl dazu gethan, gut durch einander gerührt, dann Fleischbrühe und Essig nach Gutfinden dazu gegossen, 1 Stunde lang gekocht, dann ist sie gut.

409. Sardellen-Sauce mit saurem Rahm. — Man verwiegt zwei gepuzte Sardellen sehr fein. Zwiebeln und Petersilie werden ebenfalls sehr fein verwiegt, im Butter gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe daran gethan, und eine Zeitlang gekocht, bevor man anrichtet werden die Sardellen in die Sauce gethan, und zwei Löffelvoll guter saurer Rahm, recht gut miteinander verrührt.

410. Eier-Sauce. — Zwei hartgekochene Eiergelb werden durch ein Haarsieb passirt, etwas Petersilie und Sauerampfer wird äußerst fein verwiegt, dazu gethan, dann mit Essig und Del, und wenn man will, mit noch