

# **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**

410. Eier-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

ein wenig süßem Rahm angemacht, nebst ein wenig Salz.

411. Wachholder-Sauce zu schwarz Wildpret. — Eine Handvoll recht gut verlesene Wachholderbeeren werden im Mörser recht fein gestoßen, dann herausgenommen, ein halber Löffelvoll Senf dazu gethan, ein Löffelvoll fein gestoßener Zucker, dann mit Essig angemacht.

412. Gurken-Sauce. — Die Gurken werden ohne Kerne in ganz dünne Scheiben geschnitten, gesalzen, und so eine Stunde stehen gelassen, in einem Stückchen Butter und einer Zwiebel ein wenig gedünstet, die Gurken gut ausgedrückt, dazu gethan, und gedämpft, dann ein wenig Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe, etwas Essig und Pfeffer hinzu gegeben und so gekocht, dann durch ein Sieb passirt.

413. Trüffelsauce. — Die Trüffel, welche geschält seyn müssen, werden in Scheiben geschnitten und in Wein mit etwas Schinken gekocht. Man läßt den Wein ziemlich einkochen, und gießt recht gute Schü dazu, auch ein ganz klein Stückchen frische Butter, worein man ein bißchen Mehl geknettet hat, läßt es miteinander, nachdem man es gehörig gesalzen hat, ein paarmal aufkochen, dann ist die Sauce fertig. Der Schinken wird aber beim Anrichten aus der Sauce gethan.

414. Paradiesäpfel-Sauce (pomme d'Amour.) — Man dämpft 3 bis 4 dieser Aepfel, nachdem man sie geschält und in Scheiben geschnitten hat, in frischer Butter weich, streut Salz, Pfeffer und etwas Mehl darüber, rührt es gut durcheinander, gießt Fleischbrühe daran, und kocht es gut aus, streicht sie dann durch ein Haarsieb, und erhält sie bis zum Gebrauch recht warm.

415. Citronensauce. — Man knettet in ein Stück frische Butter einen kleinen Löffelvoll Mehl, rührt die Butter mit heißer Fleischbrühe an, thut auch zwei Eigelb und den Saft von 1½ Citrone dazu, rührt es