

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

414. Paradiesäpfel-Sauce (pomme d'Amour)

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

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 passiert.

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 dampft 3 bis 4 dieser Äpfel, 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. Zitronensauce. — 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 $1\frac{1}{2}$ Citrone dazu, rührt es