

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

415. Zitronen-Sauce

[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 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

auf dem Feuer, bis es ganz dick wird, aber nicht kochen lassen.

416. Knoblauchsauce. — Man läßt in einem Stückchen Butter ein wenig Mehl anziehen, gießt dann Schü dazu, und läßt es kochen. Vor dem Anrichten wird nach Gutfinden Knoblauchbutter darein gethan, wenn es sich aufgelöst hat, angerichtet.

417. Champignonsauce. — Eine Handvoll Champignons wird mit Schalotten und Petersilie fein verwiegt, dann im Butter gedämpft, etwas Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe und Wein dazu, Salz und ein wenig Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht, dann kann sie angerichtet werden.

418. Petersiliesauce. — Eine Handvoll Petersilie wird mit ein wenig Zitronenschalen und dem Mark von einer Citrone recht fein verwiegt, ein kleiner Löffel voll Mehl wird in Butter gedünstet, das Verwiegte dazu, Fleischbrühe, Muskatnuß, dann $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, beim Anrichten ein Eigelb darunter gezogen.

419. Pomeranzensauce. — Von einer bitteren Pomeranze schneidet man die Schale ganz fein ab, kocht sie eine Weile im Wasser, schüttet dann das Wasser ab, und gießt ein Glas rothen Wein daran, und läßt es mit diesem ganz weich und kurz einkochen, thut ein wenig frische Butter dazu und etwas weniges Mehl, rührt es gut durcheinander, schüttet Fleischbrühe daran, verkocht es gut, und streicht es durch ein Haarsieb, thut es in ein Geschirr, drückt den Saft der Orange dazu, und nimmt eine Nuß groß Zucker, welchen man zuerst stößt, hinein, erhält sie ohne wieder kochen zu lassen recht warm.

420. Senfsauce. — Man thut in ein Geschirr etwas frische Butter, dünstet ein wenig fein verwiegte Petersilie, Schalotten und Estragon darin, thut nur eine gute Messerspitze voll Mehl dazu, 2 Eigelb werden mit kalter Fleischbrühe angerührt, zu dem Grünen gethan, ein Löffelvoll Weinessig, rührt nun dies alles auf