

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

417. Champignons-Sauce

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

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

416. Knoblauchsauc. — 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