

# **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**

433. Kirschen-Sauce

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

431. Himbeersauce. — Einen Teller voll Himbeeren zerdrückt man sehr wohl, preßt sie durch ein Tuch; thut  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker mit einem Glas guten Wein aufs Feuer, schüttet den Saft dazu, und läßt es ganz langsam kochen, bis die Sauce ganz zähe wird.

432. Erdbeersauce. — Man zerdrückt ebenfalls einen Teller voll recht zehige, gut belesene Erdbeeren, treibt sie durch ein Haarsieb, rührt einen halben Schoppen guten süßen Rahm daran, thut es auf das Feuer mit 5 Loth Zucker, läßt es langsam kochen, bis die Sauce dicklicht wird. Man kann diese Sauce auch machen ohne sie zu kochen, nur nimmt man dann weniger Rahm. Die Walderdbeeren sind zu diesem Gebrauch immer vorzuziehen.

433. Kirschensauce. — Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pfd. gedörrte Kirschen, wovon die Hälfte saure und die Hälfte süße sind, in einem Mörser sammt den Steinen, setzt sie mit halb Wasser und Wein, ganzen Zimmt und Citronenschalen zum Feuer, läßt sie recht gut verkochen, treibt es dann durch ein Haarsieb. Nun wird ein guter Kaffeelöffel voll Mehl mit Wein angerührt, die durchgetriebenen Kirschen dazu gethan, nebst 4 Loth gestoßenem Zucker dann aufs Feuer gesetzt, und, unter beständigem Rühren, ein paarmal aufkochen lassen. Man kann diese Sauce vor dem Anrichten nach Gutfinden mit Rum oder Araf versehen.

434. Johannisbeersauce. — Ein Schoppen Johannisbeere, welche recht reif seyn müssen, werden recht gut zerdrückt, dann durch ein Haarsieb oder Serviette gedrückt. Ein Eigelb wird mit einem halben Glas rothen Wein angerührt, der Saft dazu gethan und Zucker, bis es süß genug ist; nun läßt man es, unter stetem Rühren, kochend heiß werden, aber nicht kochen.

435. Hagenbutten sauce. — Besitzt man keine Hagenbutten-Marmelade, so setzt man zwei Händevoll rohe oder gedörrte Hagenbutten mit Wasser und Wein aufs Feuer, läßt sie recht weich kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb.