

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

436. Zwetschgen-Sauce

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

In einem Glas rothen oder auch weissen Wein läßt man 4 bis 5 Loth Zucker eine Weile kochen, thut dann das Mark dazu, rührt es nun recht gut durcheinander, stellt es dann vom Feuer, daß es nur warm bleibt. Wer es liebt kann auch den Saft von einer halben Citrone dazu rühren.

436. Zwetschgensauce. — Man setzt 20 bis 25 schöne Zwetschgen, sammt der Haut, mit einem halben Maaß Wasser auf's Feuer, läßt sie darin eine starke Viertelstunde kochen; dann werden sie in ein Sieb geschüttet, gut abtropfen lassen, dann der Saft davon wieder in ein Geschirr gethan, Zucker, bis man glaubt, es sey genug, dazu gethan, mit diesem noch so lange gekocht, bis es einem dicken Syrup ähnlich ist.

437. Birnensauce. — Man schält recht gute Birnen, schneidet sie in die Hälfte, und macht den Busen und die Kerne gut heraus, setzt sie mit ein wenig Wasser, Wein und Zucker auf gelindes Feuer, deckt sie gut zu, und läßt sie so weich dämpfen, streut auch ganz fein verwiegte Citronenschalen darauf; sind nun die Birnen weich, so verrührt man sie sehr fein, thut etwas fein gestoßenes Bisquit dazu, Wein bis die Sauce ihre gehörige Dicke hat, und kocht sie mit diesem noch eine kleine Weile, dann ist sie fertig.

438. Quittensauce. — 6 schöne Quitten werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben, dann das Geriebene mit etwas Wein angefeuchtet und durch eine Serviette gepreßt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird mit einem halben Glas voll Wein und eben so viel Wasser geläutert, der Quittensaft dazu gethan, und miteinander gekocht, bis sich die Sauce am Löffel anhängt.

439. Aepfelsauce. — Man schält eine beliebige Sorte Aepfel, dämpft sie in ein wenig frischer Butter mit Zucker weich, streut ein wenig geriebenes Brod darüber, verrührt es dann recht zart, thut gestoßenen Zimmt dazu und gut belesene, gewaschene Rosinen, schüttet noch Wein daran, bis die Sauce nicht mehr zu dick ist,