

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

439. Aepfel-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,

versüßt sie noch mit Zucker, und kocht es miteinander noch ein paarmal auf.

440. Kastaniensauce. — 20 schöne Kastanien werden im Wasser gesotten, dann geschält, im Mörser mit ein wenig süßem Rahm oder auch nur Milch recht fein gestoßen, dann durch das Haarsieb passirt. Ein Eigelb wird mit einem Schoppen süßem Rahm angerührt, die Kastanien dazu gethan, über das Feuer gesetzt und darin gerührt (wenn man 3 Loth Zucker dazu gethan hat) bis es kochen will.

441. Citronensauce. — Man verrührt 5 bis 6 Eigelb in einem Geschirr sehr gut, rührt einen Schoppen, wovon zwei Theile Wein und ein Theil Wasser ist, daran, thut den Saft einer Citrone und 4 Loth an der Citrone abgeriebenen Zucker dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es dick wird.

442. Weinsauce. — Zu einem Schoppen Wein nimmt man einen Kaffeelöffel voll Mehl und 3 Eigelb, rührt das Mehl mit etwas Wein recht glatt an, thut die Eigelb dazu, verrührt es recht gut, und schüttet allen Wein daran, setzt es mit einem Stück Zucker aufs Feuer, und rührt, bis es anfängt dick zu werden.

443. Chokoladesauce. — 6 Loth Chokolade werden mit einer Obertasse voll Milch auf schwaches Feuer gesetzt, wenn sie weich ist sehr zart verrührt, dann noch 3 Tassen Milch dazu gethan, und wieder aufs Feuer gesetzt und langsam kochen lassen. Ein Eigelb wird mit etwa einer halben Tasse voll Milch verrührt, und unter starkem Rühren zu der Chokolade gethan, dann aber vom Feuer genommen. Man kann nach Belieben Zucker in die Sauce thun.

444. Mandelsauce. — Ein Viertelfund Mandeln, worunter einige bittere seyn dürfen, werden geschält, dann mit etwas süßer Milch sehr fein gestoßen, ein Schoppen süßer Rahm wird daran geschüttet, und mit diesem recht stark durch ein Tuch gepreßt. Nun thut man einen kleinen Kaffeelöffel voll Mehl in ein Kasserol, rührt es