

# **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**

443. Chokolade-Sauce

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

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