

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

444. Mandel-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

mit der Milch schön zart an, thut ein Stückchen Zucker, wie eine Welschnuß groß, dazu, setzt es außs Feuer, rührt darin, bis es kocht, und läßt es ein paarmal auffkochen, verrührt dann mit ein paar Löffeln voll Milch ein Eigelb, rührt es in die Sauce, und thut sie vom Feuer.

445. Pistaziensauce. — Zwei Loth Pistazien werden gebrüht und geschält, dann mit ein wenig Zucker so fein wie möglich gestoßen. 6 Loth Zucker werden mit einem Glas voll Wasser und einem halben Glas voll Wein eine gute Weile gekocht; dann vom Feuer gestellt, die Pistazien darein gethan, mit einem halben Eßlöffel voll Spinatsaft, damit die Sauce schön grün wird.

446. Pomeranzensauce. — Man schält von einer süßen Orange die Schale gut ab, kocht sie in einem Schoppen Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde lang, thut dann die Schalen heraus und $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker hinein, den Saft von der Orange dazu, und miteinander aufgekocht. 4 Eigelb werden mit 4 guten Eßlöffeln voll Wein stark verrührt, unter starkem Rühren dazu gethan, auf dem Feuer nur so lang gelassen, bis es dick ist, aber nicht gerinnen lassen.

447. Milchsauc. — Man nimmt einen Schoppen Milch, rührt einen guten Kaffeelöffel voll Mehl schön damit an, läßt ungefähr $\frac{1}{2}$ Glas voll zurück, thut es nun außs Feuer, rührt darin, bis es kocht, läßt es dann $\frac{1}{4}$ Stunde ganz langsam kochen; mit der zurückbehaltenen Milch rührt man zwei Eigelb gut an, und rührt es in die Sauce, nimmt sie vom Feuer, daß sie nicht gerinnt. Auch wird 2 bis 3 Loth Zucker in die Sauce gethan.

VIII. Verschiedene Salate.

448. Kartoffelsalat mit Haring. — Man siedet Kartoffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, thut sie in das Saladier, streut nach Gutfinden fein verwiegte Zwiebeln darüber. Ein Haring wird abgezogen, gut außs