

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

428. Heidelbeer-Sauce

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

427. Gelbe Rübensauce. — Zwei große gelbe Rüben werden geschält, in Salzwasser oder Fleischbrühe weich gekocht, wenn sie kalt sind auf dem Reibeisen gerieben. Schalotten und Petersilie werden recht fein verwięgt, in Butter gedünstet, ein wenig Mehl darüber gestreut, dann etwas Fleischbrühe daran gegossen, die gelben Rüben dazu, ein bißchen Essig und Pfeffer, und so ein paar mal mit einander aufgekocht, dann ist es fertig.

Süße Saucen zu Mehlspeisen.

428. Heidelbeersauce. — Man setzt einen Schoppen gut erlesene Heidelbeeren mit nur wenig Wasser und Wein auf schwaches Feuer, thut ein in Stücke gebrochenes Kreuzerbrod dazu, kocht es unter öfterm Umrühren recht weich, treibt es dann durch ein Haarsieb, verdünnert es mit halb Wein und Wasser, macht es gehörig süß, und braucht sie nach Belieben.

429. Mirabellensauce. — 30 Stück schöne Mirabellen werden ausgesteint, in ein Kasseroll mit ein klein wenig Wasser gethan, und auf schwachem Feuer ein bißchen gekocht, dann durch das Haarsieb gestrichen, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker läßt man mit einem Glas Wasser gut aufsieden, thut das Durchgetriebene dazu, kocht es noch recht gut mit einander, dann ist es fertig, und kann warm oder kalt gegeben werden.

430. Aprikosensauce. — 6 — 8 Stück mittelgroße Aprikosen werden wie die Mirabellen zugesetzt, dann durchpassirt: 6 Loth Zucker werden in $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein auf dem Feuer aufgelöst, das Mark der Aprikosen dazu gethan, nebst den nicht zu fein verwięgten Kernen der Aprikosen, ein paar mal aufkochen lassen, vor dem Gebrauch ein Löffelvoll Kirschenwasser oder Urak darunter gemischt. Von Pfirsich macht man die nämliche Sauce.