

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

11. Kümmelsauce

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

rührt man 1 Löffelvoll Mehl, gute Fleischbrühe und ein wenig Wein daran, thut Pfeffer und Salz dazu, läßt die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde gut auskochen, und giebt sie zum Rindfleisch auf den Tisch.

10. Paradiesäpfel = Sauce.

Man schneidet Paradiesäpfel zu Schnitzeln, legt sie in eine Reine mit einem Stückchen Butter, und läßt sie schnell dämpfen; dann rührt man 2 Kaffeelöffelvoll Mehl, Salz und Gewürz nach Belieben, und 1 Löffelvoll Zucker daran, gießt 1 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe und 1 Glas Wein dazu, und läßt dieses dick einkochen; vor dem Anrichten treibt man die Sauce durch ein Sieb, und giebt sie zum Rindfleisch oder Braten auf den Tisch.

11. Kümmel = Sauce.

Es werden einige Löffelvoll Mehl in einer Reine mit Butter dunkelbraun geröstet; dann nimmt man 1 Loth frische Butter, 1 Kaffeelöffelvoll Kümmel, Salz und Fleischbrühe, rührt dieses schnell daran, giebt Acht, daß es nicht verbrennt, und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; beim Anrichten läßt man die Sauce durch ein Sieb laufen, dann ist sie fertig.

12. Süße Rahm = Sauce.

Man läßt ein Stück frische Butter zergehen, thut 1 Löffelvoll Mehl dazu, und verrührt es recht stark, gießt 1 Schoppen süßen Rahm daran, thut Zucker und Zimmt dazu, und läßt dieses auf einer Gluth auskochen.

13. Sauce zum Rehziemer.

Wenn der Rehziemer gebraten ist, so nimmt man einige Löffelvoll Rahm, 1 Löffelvoll gehackte Kapern, einige Sardellen, Mehl, verrührt dieses mit Esdragon, Lorbeerblätter, Zitronenschnitzen, und etwas geriebenes Schwarzbrot, begießt den Braten einigemal damit, läßt sie ein wenig einkochen, gießt die Sauce auf eine Platte, legt