

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

15. Sardellensauce mit Morcheln

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

den Braten darauf, garnirt die Platte mit Kapern, und giebt es auf den Tisch.

#### 14. Sauce zum Rehschlegel.

Wenn der Rehschlegel gebraten ist, so läßt man das Jus davon durch einen Schaumlöffel in eine Reine laufen, giebt Zitronensaft, 1 Glas Wein, einige Löffelvoll gedörrte und in einem Mörser gestoßene Schwarzbrot-rinde, Rahm, einige Lorbeerblätter, etwas beliebiges Gewürz dazu, und läßt dieses  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, giebt es auf den Tisch.

#### 15. Sardellen Sauce mit Morcheln.

Man röstet einige Löffelvoll Mehl nebst einem Stückchen Zucker schön braun, thut sodann ein Stückchen Butter von der Größe einer halben Nuß, 1 Handvoll fleingeschnittene Chalotten, 1 Handvoll fleingeschnittene Morcheln dazu, läßt es eine Zeitlang kochen, gießt hernach gute Fleischbrühe, 1 Glas Wein und Zitronensaft daran, thut 5 Loth zerschnittene Sardellen dazu, und läßt dieses zu einer guten Sauce einkochen.

#### 16. Selleri-Sauce.

Man schält und zerschneidet 1 oder 2 große Selleri-Wurzeln, wäscht sie rein, und läßt sie in einer Reine mit Butter weich und gelb werden; dann nimmt man 2 Löffelvoll Mehl, Salz und etwas Jus dazu, gießt Fleischbrühe daran, und läßt dieses unter mehrmaligem Umrühren aufkochen. Diese Sauce ist zum Schafffleisch sehr passend.

#### 17. Sauerampfer-Sauce.

Der Sauerampfer wird gereinigt und abgestreift; dann thut man die Stücke in siedendes Wasser, und läßt diese einen Ball darin thun, läßt sie ablaufen, und treibt sie durch ein Sieb; damit sie recht fein werden; dann läßt man Butter in einer Reine zergehen, und läßt den Sauer-