

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

17. Sauerampfersauce

[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-

ampfer und einige fein gewiegte Zwiebeln darin dämpfen, gießt gute Fleischbrühe daran, läßt dieses zusammen aufkochen, rührt 4 Eierdotter, einige Löffelvoll Rahm, Salz und etwas Zus daran, rührt es noch eine kurze Zeit auf dem Feuer, und giebt die Saucen zum Rindfleisch, Schafsbraten, Fricando oder Geflügel auf den Tisch.

18. Sauce zum Wildpret oder Geflügel.

Man nimmt übrig gebliebenes Fleisch von allen Sorten, wie auch Kalbsknochen und die Leber von Geflügel, dämpft dieses mit Butter, Zwiebeln und allen Sorten Wurzeln in einer zugedeckten Reine, bis es braun ist, gießt sodann Fleischbrühe daran, so viel man Sauce gebraucht, und läßt dieses auskochen; dann rührt man einige Kochlöffel voll Mehl mit kalter Fleischbrühe an, macht davon einen zarten Teig, rührt diesen an die gedämpfte Sauce, läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, treibt sie durch ein Sieb, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Hat man Fleisch ohne Sauce, so nimmt man zu einer Portion 2 Eßlöffel voll von der gedämpften Sauce, und läßt dieses in einer Reine mit etwas Wein, Gewürz und Lorbeerblättern nach Belieben dämpfen.

19. Warme Schwarzwildpret = Sauce.

Das Wildpret wird jedesmal, wie schon angegeben worden ist, abgesotten, ist es viel, so giebt es von selbst eine Sulz, ist es wenig, so läßt man es im Sud liegen, und macht folgende Sauce dazu: man läßt ein Stück Butter in einer Reine zergehen, thut alle Sorten Wurzeln, Zwiebeln, Schnittlauch, gelbe Rüben, Basilikum, Majoran und Esdragon dazu, und läßt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen; hernach rührt man 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, gießt von dem Wildpret = Sud daran, läßt die Sauce gut auskochen, und treibt sie durch ein Sieb in ein anderes Geschirr; dann röstet man einige Löffelvoll Schwarzbrod mit etlichen Wachholderbeeren, läßt diese mit der Sauce,