

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

18. Sauce zum Wildpret oder Geflügel

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

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,