

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

19. Warme Schwarzwildpretsauce

[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,

nebst Salz und Pfeffer gut kochen, und giebt sie zum Schwarzwildpret auf den Tisch.

20. Senf-Sauce zum Schwarzwildpret.

Man nimmt 3 Löffelvoll gut angemachten Senf, 3 Löffelvoll Wein, den Saft von 1 Zitrone wie auch kleingeschnittene Zitronenschalen, einige Wachholderbeeren, 2 Löffelvoll geriebenes Schwarzbrod, Pfeffer und Salz, gießt Essig und Del daran, rührt dieses alles gut untereinander, und giebt die Sauce zu kaltem Wildpret auf den Tisch.

21. Senf-Sauce zu Karminaten.

Es werden Chalotten, Petersilie und Esdragon feingewiegt; dann röstet man 1 oder 2 Kochlöffelvoll Mehl in Butter, und wenn es ein wenig angezogen hat, so rührt man das Gewiegte darein, und läßt es weich dämpfen; hernach gießt man 1 Glas Wein und gute Fleischbrühe daran, thut Salz und einen Zitronenschnitt dazu, und läßt dieses noch eine Weile kochen; dann nimmt man 1 Eiergelb, 2 Löffelvoll Senf und 1 Löffelvoll Rahm in eine Schüssel, rührt die Sauce langsam daran, richtet sie auf eine Platte an, legt die Karminaten darauf, und giebt sie zur Tafel.

22. Sauce von Trüffeln.

Man putzt die Trüffeln recht sauber, schält sie aber nicht, haben sie raue Haut, so nimmt man warmes Wasser und ein feines Bürstlein, und putzt sie damit, sie müssen ganz schwarz aussehen; sind die Trüffeln frisch, so schneidet man sie in dünne Scheiben, und kocht sie in rothem Weine; dann läßt man Butter in einer Reine zergehen, und läßt etliche feingewiegte Chalotten darin dämpfen, gießt einige Löffelvoll Jus, die Trüffeln und so viel von dem Sud derselben dazu, als man braucht, und läßt dieses eine gute halbe Stunde kochen. Will man die Sauce brauner haben, so thut man 1 Löffelvoll gebrannten Zucker daran, und giebt sie zu Enten oder