

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

20. Senfsauce zum Schwarzwildpret

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

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