

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

24. Weinsauce

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

gedämpfem Fleisch auf den Tisch. Hat man keine Trüffel, so kann man auch Morcheln dazu nehmen.

23. Wachholderbeer-Sauce.

Man nimmt 4 Löffelvoll geriebenes Schwarzbrot, 8 Schalotten, 12 Wachholderbeeren und etwas Petersilie, stößt dieses zusammen recht fein, giebt zerschnittene Zitronenschalen, Essig, Del, Salz und Pfeffer daran, macht dieses recht unter einander, und giebt es zu schwarzem Wildpret auf den Tisch.

24. Wein-Sauce.

Man nimmt ein Schoppen guten Wein in einen irdenen Hasen, thut 6 Loth rein gewaschene Rosinen, einen Zitronenschnitt und ein Stück Zucker dazu, läßt dieses 1 Stunde bei einer Bluth oder auf einem heißen Herde stehen, daß die Rosinen weich werden; hernach rührt man 5 Eiergelb mit 2 Löffelvoll Wein in einer Schüssel an, gießt nach und nach den heißen Wein mit den Rosinen dazu, thut es wieder in den Hasen, stellt es wieder zum Feuer, und strudelt die Sauce mit einem Chocolestrudel, damit sie recht schaumig wird; dann giebt man sie auf den Tisch.

25. Weiße Sauce.

Man läßt ein Stückchen Butter in einer Reine zergehen, thut 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu, und läßt es gut anlaufen; dann rührt man 1 Glas Wein und wenig Fleischbrühe oder Fleischsud daran, und läßt die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; dann rührt man 4 Eierdotter, ein wenig Rahm, Salz und 1 Löffelvoll Wasser daran, und giebt die Sauce heiß zur Tafel. Zu Fischen ist sie sehr gut geeignet.

26. Weiße Sauce anderer Art.

Man nimmt ein Stückchen Butter, 2 Kochlöffelvoll gutes Mehl, 6 Eierdotter, 1 Schoppen Fleischbrühe, Salz und ein wenig Muskatnuß, rührt dieses gut unterein-