

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

27. Zitronensauce

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

ander, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer kochen, bis es dick ist, damit die Eier nicht gerinnen. Diese Sauce kann zu Spargeln, Blumenkohl oder Schwarzwurzeln gegeben werden.

27. Zitronen-Sauce.

Man läßt ein Stücklein Butter in einer Reine zergehen, thut 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu, und rührt dieses, bis es anfängt zu schäumen; dann gießt man gute Fleischbrühe, etwas Zitronensaft und einige Löffelvoll Jus daran, thut einen Zitronenschnitt und Salz dazu, und giebt die Sauce heiß auf den Tisch.

28. Zwiebel-Sauce zum Rindfleisch.

Man nimmt ungefähr 20 kleine Zwiebeln, und dämpft diese in zergangener Butter gelb, bestreut sie dann mit Mehl und geriebenem Brode, gießt Fleischbrühe, Jus und Wein daran, thut Salz und Gewürz nach Belieben dazu, und läßt diese Sauce 1 Stunde gut einkochen.

29. Zucker zu brennen.

Es werden 4 Loth Zucker gestoßen, in ein Pfännlein gethan, und 3 Löffelvoll Wasser darüber gegossen; dann läßt man ihn unter beständigem Umrühren auf nicht zu starkem Feuer kochen, bis er recht schäumt und bräunlich aussieht, gießt sodann kaltes Wasser daran, läßt ihn auf dem Feuer vollends auflösen, bewahrt ihn in einer Flasche auf, und gebraucht ihn, um den Saucen die gehörige Farbe zu geben.

