

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

1. Sauce zu Aal

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

6 Eier daran, giebt Salz und Milch dazu, auch kann man übriggebliebenes Eierweiß dazu thun; dann verrührt man dieses zu einem recht zähen und flüssigen Teige, thut ihn auf einmal in einen Strauben-Trichter, läßt den Teig in heißes Wasser laufen, und wenn das Wasser strudelt, so gießt man kaltes Wasser daran, und wenn sie oben auf schwimmen, so nimmt man sie alle auf einmal mit einem Schaumlöffel heraus, schmälzt sie mit geriebenem Brode ab, und trägt sie zur Tafel.

IX. S a u c e n.

1. Sauce zum Kal.

Wenn der Kal in Stücken geschnitten ist, so wird er gesalzen und abgetrocknet; dann bestreicht man Salbeiblätter mit Butter, bindet sie mit den Stielen zusammen, nimmt sie nebst dem Kal in eine Reine, worin man vorher Butter zergehen läßt, thut Rosmarien, Basilikum, Majoran, 2 zerschnittene Sardellen und 2 Loth Kapern dazu, und läßt dieses zusammen dämpfen; wenn der Kal weich ist, so nimmt man ihn aus der Sauce, legt ihn auf eine Platte, und stellt ihn an einen warmen Ort; dann giebt man ein wenig geriebenes Brod, 1 Löffelvoll Jus oder gute Fleischbrühe an die Sauce, läßt sie noch eine Zeitlang auf dem Feuer, füllt das Fett davon ab, treibt die Sauce durch einen feinen Schaumlöffel oder anderes Sieb, gießt dann 1 Glas Wein, 1 Löffelvoll Rahm und Zitronensaft daran, richtet die Sauce auf eine Platte an, legt den Kal hinein, garnirt die Platte mit Zitronenschalen, und trägt es heiß auf den Tisch.