

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

4. Sauce zu gewärmtem Fleisch

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

2. Braune Fisch-Sauce.

Man siedet 12 kleine Zwiebeln in Salzwasser und macht die Sauce auf folgende Art: man nimmt Butter und ein Stückchen Zucker in eine Reine, läßt dieses bräunlich werden, thut die gesottene Zwiebeln darein, und läßt sie darin gelb dämpfen; dann giebt man 3 Löffelvoll Wasser daran, damit sich der Zucker auflöst, stellt dieses vom Feuer, und läßt es ein wenig erkalten, rührt dann 2 Kochlöffelvoll Mehl mit kaltem Fischsud oder anderer kräftiger Brühe daran, und giebt Zitronensaft und Nägelein nach Belieben darein.

3. Sauce zu gedämpfem Fleisch.

Man läßt das Fleisch in einer Reine dämpfen mit Butter, Zwiebeln, Kapern und etwas Wein; wenn es gelb ist, so thut man Chalotten, Wurzeln und ein wenig Mehl daran, läßt dieses zusammen noch eine Zeitlang dämpfen, gießt gute Fleischbrühe daran, und wenn es ausgekocht ist, so treibt man es durch ein Sieb in eine Reine, thut Zitronensaft daran, und wenn die Sauce ihre gehörige Farbe nicht hat, so thut man 1 Löffelvoll gebrannten Zucker darein.

4. Sauce zu gewärmtem Fleisch.

Man nimmt Jus, ein wenig Butter, zerschnittene Chalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Esdragon, Nägelein und Lorbeerblätter in eine Reine, läßt dieses zusammen gut dämpfen, gießt dann ein wenig Fleischbrühe und 1 Glas Wein daran, und thut 1 Kochlöffelvoll Mehl, 1 Handvoll geriebenes und in Butter geröstetes Schwarzbrot dazu, und läßt die Sauce gut auskochen; dann giebt man etwas Zitronenschale und Saft dazu, läßt das Fleisch nur heiß darin werden, und giebt es auf den Tisch.

5. Gurken-Sauce.

Man schneidet 10 Gurken, welche noch keine Kerne haben, zu kleinen Scheiben, dämpft sie in einer Reine