

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

5. Gurkensauce

[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 gedämpftem 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

mit Butter, thut Pfeffer, Salz, kleingeschnittene Petersilie, Chalotten, Zwiebeln, Esdragon, ein wenig Wein und 1 Eßlöffelvoll Essig dazu, und läßt dieses damit kochen; wenn die Sauce wie ein braunes Mus gekocht ist, so gießt man sie auf eine Platte, legt einen gebratenen Lammschlegel darauf, und trägt ihn zur Tafel.

#### 6. Häring = Sauce.

Man wäscht und reinigt einen Häring, löst die Gräten heraus, stößt ihn in einem Mörser mit 5 hartgesotenen Eiergelb und einem Stückchen Butter, treibt dieses dann durch ein Haarsieb, giebt Fleischbrühe dazu, läßt dieses einkochen, gießt ein wenig Essig oder Zitronensaft daran, und giebt die Sauce auf den Tisch.

#### 7. Kalte Häring = Sauce.

Der Häring wird wie der vorige zubereitet. Man verwiegt denselben mit 5 hartgesotenen Eiergelb, giebt Pfeffer dazu, und rührt ihn mit Essig und Del an, daß jedoch die Sauce nicht zu dünn wird; man kann auch einige Wachholderbeeren und Lorbeerblätter dazu thun. Ist der Häring ein Milchling, so kann man die Milch ebenfalls dazu gebrauchen.

#### 8. Kapern = Sauce mit Rahm.

Es werden einige Löffelvoll Mehl bräunlich in Butter geröstet; dann giebt man einige kleingewiegte Zwiebeln, 4 Loth Sardellen,  $\frac{1}{2}$  Schoppen sauern Rahm, Wein, ein wenig gute Fleischbrühe, und 1 Loth Kapern und Gewürz nach Belieben dazu, läßt dieses zusammen dämpfen, und giebt die Sauce zum Hasen auf den Tisch.

#### 9. Kräuter = Sauce.

Man nimmt Thimian, Esdragon, Petersilie, Basilikum, Majoran, Schnittlauch, Chalotten, Zwiebeln, Jacobiszwiebeln und Pastinatwurzeln, reinigt dieses gut, wiegt es klein, und dämpft es in einer Reine mit Butter; dann