

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

8. Kapernsauce mit Rahm

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

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