

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 46. Sauce blanche auf eine andere Art, als bey Regula 22.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

guten Eßig darauf und ein wenig damit durchge-
kocht, denn etwas sämige Coulis darauf, oder im
Mangel deren muß man im Anfange bey dem Ab-
schwizen ein wenig Mehl daran thun, und hernach
das beste darauf gießen, was man haben kann,
wenn es ein wenig gekocht, so streicht man es durch
einen kleinen Sieb oder Haartuch, und denn mit
Citron = Saft und einem Stückchen frischer Butter
nach Reg. 5. ablegiret und sämig gemacht, so ist
sie recht.

Regula 45.

Sose = Sage.

Man mache ein wenig gelbbraun Mehl mit fein
gehackten Zwiebeln oder Scharlotten nach Reg. 16.
und thue denn auch darein ein Bouquet oder ein klei-
nes Bündchen feiner Kräuter, als Thymian, Basili-
cum, Petersillie und Lorbeerblätter, Cappers, Trüf-
feln, kleine eingemachte Augurken, oder frische Au-
gurken in Würfeln geschnitten, abgeschälte Oliven
und Sardellen, denn ein wenig Schü und Wein
darüber gegeben, und damit durchkochen lassen,
zuletzt Citron = Saft daran gedrückt, so ist es recht.
Man kann alle obige Sachen ganz darein thun,
oder gröblich klein hacken, wie man will.

Regula 46.

Sauce blanche auf eine andere Art, als bey
Regula 22.

Man nehme ein Stück ausgewaschener Butter,
einen Löffel voll Mehl, solches erstlich durchgekne-
tet, denn 4 bis 5 Eyer = Dotter, ein paar gehackte
Sardellen

Sardellen, ein Bouquet von feinen Kräutern, wie zu der obigen Sose, alles wohl mit der Butter, den Eiern und dem Mehle durch einander geknetet, und denn mit Fleisch = Suppe, Wein und Wein = Eßig zu einer sämigen Sose abgerührt, zuletzt Citronsaft und hart gekochte Eier = Dotter in Würfeln geschnitten, daran gethan, so ist sie recht. Man kann sie gleichfalls gebrauchen, wozu man will.

Regula 47.

Sauce a la Reine.

Man lasse ein Stückchen Butter recht gelbbraun werden, und thue denn eine Hand voll abgeblättern oder gröblich gehackten Petersillie darein, denn etwas Coullige oder sämige Kraftsuppe, Wein = Eßig und gehackte Sardellen auch daran gethan, und denn ein wenig zusammen durchkochen lassen, so ist sie recht und gut, und zu allen zu gebrauchen; Insonderheit aber über oder unter gebratene Sachen, als Grillade, Coutletten, auch zu allen andern Braten, wie auch zu gebratenen Fischen.

Regula 48.

Stahl = Sose.

Wird eben so gemacht als die vorige, aber anstatt Petersillie muß man Suppen = Kräuter, als Kerbel, Sauerampfer und dergleichen nehmen.

Regula 49.

Polnische = Brühe.

Man nehme ein gutes Theil Sardellen oder Anschowis,