

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 50. Sauce-Remolade.

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

schowis, solche abgewaschen und ein wenig ausgewässert, denn nur mit den Gräten und einem Stückchen frisch ausgewaschener Butter klein gehackt, denn in eine Casserolle gethan, nebst etwas Fleischsuppe, Rhein-Wein, Zwiebeln, etliche Petersilien-Wurzeln, etwas geriebenen Semmel, alles wohl zusammen gekocht und durchgestrichen, denn ein klein Stückchen frischer Butter mit kleingehackten Scharlotten ein wenig durchschwitzen lassen, und denn die durchgestrichene Brühe darauf gegeben, ist sie nicht sämig genug, so kann man noch ein wenig gerieben Brodt dazu thun, und damit durchkochen lassen, so ist sie recht und gut.

Regula 50.

Sauce - Remolade.

Man nehme Zwiebeln, Petersillie, reingemachte Sardellen und Cappers, solches alles klein gehackt und mit geriebenem Muskat, ein ganz wenig gestoßenen Pfeffer, weißen Baumöl, Weinessig, einen Löffel voll Senf, und so es nöthig seyn möchte, auch ein wenig Salz, in ein Rünchen zusammen gerührt, so ist sie recht und eine schöne Sose, nach einem hohen Gout. Man kann sie zu Braten, Coutletten, und Grillade von allerhand Fleisch und Fischen geben.

Regula 51.

Sauce a la Daube.

Wenn man etwas a la Daube abkocht, wovon hernach eine Regel folget, und man solches kalt geben will, so macht man folgende Sose dabey, nämlich, man nehme einige rein gemachte Anschowis,