

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

546. Buttersauce mit Kräutern.

Die Sauce wird ebenso, wie die nach Nr. 543 gekocht, nur daß man zur weißen Mehlschwitze gehackte grüne Kräuter gibt und zuletzt in die fertige Sauce dicken sauren Rahm rührt.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 3 Löffel Mehl. 1 Schoppen Wasser. Gehackte Petersilie, Schnittlauch, Esdragon und Pimpinelle, im ganzen eine Hand voll.

547. Holländische Sauce.

Alle unten genannten Zuthaten werden mit einander gemischt, indem man sie über dem Feuer mit einer Schneeruthe tüchtig zusammenschlägt und nicht eher mit Schlagen aufhört, bis die Sauce kocht. Hierauf muß sie gleich vom Feuer fortgenommen, in einen kalten Napf geschüttet, noch einige Augenblicke geschlagen dann nach Vorschrift gebraucht werden.

Ingredienzien: 6 Eigelb. $\frac{3}{4}$ Schoppen Wasser. Saft von einer kleinen Citrone. 1 Eßlöffel Mehl. 100 Gr. Butter. 1 Theelöffel voll Zucker. Salz.

548. Kräftige Sauce.

Einige Capern, Petersilie, Schnittlauch und Zwiebeln werden fein gewiegt, dann in Butter gut zugedeckt auf kleinem Feuer gar gedünstet, hiernach mit Mehl überstäubt, durchgeschwigt und darauf mit Wasser klar und sämig gerührt. Wenn dies Alles wieder kocht, gibt man einige Löffel voll braune Coulis dazu, schmeckt es mit verjus und Salz ab und gibt danach die Sauce durch ein Sieb. Diese Sauce schmeckt vorzüglich über abgekochte in Scheiben geschnittene Kartoffeln.

Ingredienzien: 2 Löffel voll Capern. Petersilie, Schnittlauch und Zwiebeln im Ganzen 2 Löffel voll. 100 Gr. Butter. 4 Löffel voll verjus. 4 Löffel voll Coulis.

549. Saure Sauce.

Es werden Mehl, Wasser und Salz verquirlt und auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren aufgekocht und danach mit verjus abgeschmeckt. Nun brät man in einer kleinen Casserole die Butter gelbbraun, gibt fein geschnittene Zwiebeln hinein, läßt diese, ohne daß sie Farbe annehmen darin gar werden und gibt diese Zwiebelbutter dann zu der Mehlsauce, mit welcher sie tüchtig umgerührt, aber nicht mehr gekocht wird. Diese Sauce schmeckt zu Kartoffelkloßen ganz vorzüglich.

Ingredienzien: 1 Schoppen Wasser. 2 Löffel Mehl