

## 14. Garneelen-Sauce.

Ein Löffel Mehl wird mit ebensoviel Butter gelb geschwitzt mit einem viertel Liter Bouillon, dem Saft einer halben Citrone und ein wenig geriebener Muskatnuß verkocht und während des Kochens mit 60 Gramm frischer Butter verrührt. – Vom Feuer zurückgezogen legiert man die Sauce mit 1 Eidotter und giebt einen viertel Liter gekochte, ausgeschälte Garneelen hinein. – Es sind dies jene auch unter dem Namen »Granate und Crevette« bekannten kleinen 5 Seekrebse, die namentlich in der Nordsee in großen Massen gefangen werden und neuerdings vielfach zu billigem Preise in den Handel kommen.

*(90 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap430.html>*