

Maria Ludolfs

38. Wein-Sauce.

Man läßt 1/8 Liter Wein auf eben so viel Wasser und einem guten Stück Zucker, Zimmet und einigen Citronenscheiben kochen. Beim Anrichten quirlt man es mit 1 Eidotter und 1 Theelöffel Kartoffelmehl ab und thut noch nach Belieben Zucker und Citronensaft daran.

(42 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap454.html>