

Maria Ludolfs

## **17. Rosinen-Sauce.**

Zu derselben macht man 20 Gramm Mehl in Butter braun, thut fein gehackte Zwiebeln, etwas Zucker, Salz, Gewürz und 30 Gramm gut gereinigte Rosinen und Korinthen hinein, gießt  $\frac{1}{2}$  Tasse scharfen Essig hinzu, 2 Tassen Wasser oder Brühe und, wenn man will, noch einige Citronenscheiben und läßt dies alles kochen, bis eine sämige Sauce daraus wird.

*(55 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap433.html>*