Maria Ludolfs

30. Citronen-Sauce zu Fisch.

Man schwitzt zu ihr einen Löffel Mehl mit geriebener Muskatblüte und der gewiegten Schale einer halben Citrone in 60 Gramm Butter, verkocht dies mit ¼ Liter Fischbrühe, dem Saft einer halben Citrone, fügt 2 Gramm feinen Zucker hinzu, reibt die Sauce durch ein Sieb und zieht sie mit 3 Eigelb ab.
(50 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap446.html

classtests.com