

8. Stangenspargel mit holländischer Sauce.

Die Spargel werden wie oben vorbereitet und gekocht. Dann bereitet man die Sauce. – Zu ihr rührt man 1 Löffel Mehl mit Spargelwasser glatt, giebt 60 Gramm frische Butter, 3 Eigelb, eine Messerspitze Fleischextrakt, Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuß und Liter Spargelwasser daran und quirlt dies alles im Wasserbade zu dicker Sauce, die man über die angerichteten Spargel füllt. – Schlägt man beim Anrichten 4 Löffel steife, ungesüßte Schlagsahne unter die fertige
5 Sauce, erhält man »Spargel mit Mousselinsauce«.

(78 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap302.html>