Maria Ludolfs

35. Remouladen-Sauce

Von 3 hartgekochten Eiern nimmt man die Dotter und rührt sie mit einem Eßlöffel feinem Oel geschmeidig. 1 gewaschene, ausgegrätete Sardelle, ein wenig Zwiebel, 1 Theelöffel Petersilienblättchen und ein Theelöffel Kapern hackt man zusammen fein, verbindet es mit den Eiern nebst noch zwei Eßlöffeln Oel und 1 Theelöffel feinem Düsseldorfer Senf. Zuletzt löst man 5 Gramm Liebig's Fleischextrakt in einem Eßlöffel Wein oder Weinessig auf und verdünnt dadurch in etwas die sehr dicke Sauce, welche kräftig mit Pfeffer und Salz gewürzt wird. Wird keine Säure in der Sauce gewünscht, so kann auch der Fleischextrakt in einem Eßlöffel Wasser aufgelöst werden.
(100 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap451.html

classtests.com