

Maria Ludolfs

### **33. Prinzessin-Sauce.**

(Zu Fisch.)

Man zerläßt 40 Gramm Butter in einer Pfanne, thut, sobald sie sich gebräunt hat, ganze Petersilienblätter und gehackten Schnittlauch hinein, brät dies wenige Minuten, füllt 1 Tassenkopf braune Brühe aus Fleisch-Extrakt und etwas Estragon-Essig auf, läßt die Sauce hiermit durchkochen und sämig werden und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab.

*(53 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap449.html>*