

26. Holländische-Sauce

In einer Kasserolle läßt man einen guten Löffel Butter zergehen, rührt 1 Löffel Mehl hinein, gießt kochende Fleischbrühe oder bei Gemüse Gemüsewasser, bei Fisch Fischwasser hinzu und rührt das Mehl recht klar, dann drückt man eine halbe Citrone aus und thut den Saft, sowie etwas Zucker und Salz und Pfeffer hinein. Will man die Sauce recht sauer haben, so nimmt man noch etwas Essig dazu und läßt Alles wohl durchkochen. Ist dies geschehen, so zieht
5 man die Sauce kurz vor dem Anrichten mit 2 Eidottern ab, doch darf sie dann nicht mehr auf das Feuer gestellt werden, weil sie sonst leicht zusammenläuft.

(102 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap442.html>