

28. Bordelaise-Sauce.

20 Gramm Butter und Mehl werden hellbraun geschwitzt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon aufgefüllt. Nachdem man die Sauce eine Weile lang an der Seite des Feuers hat kochen lassen, nimmt man Schaum und Fett ab, fügt $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein hinzu und kocht die Sauce zur Hälfte ein. Einige Schalotten werden recht fein gehackt und in Butter geschwitzt, dann fügt man einige recht fein gehackte Champignons hinzu, gießt die Sauce durch ein feines Sieb
5 darüber, läßt sie tüchtig durchkochen, schmeckt sie gehörig ab und giebt zum Schluß in Salzwasser gekochten und in Stücke geschnittenen Ochsenmark hinein.

(93 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap444.html>