

4. Meerrettigsauce mit Korinthen.

In $\frac{1}{2}$ Liter recht kräftiger Fleischbrühe kocht man $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen weich, giebt $\frac{1}{8}$ Pfund Butter oder Nierenfett hinzu und soviel Semmelkrumen, daß die Sauce recht rund wird. Nachdem sie sämig gekocht ist, rührt man kurz vor dem Anrichten eine Stange Meerrettig hinzu, Salz, 1 Theelöffel Zucker, ein wenig Weinessig und läßt sie nun noch einmal aufkochen. Die Sauce muß ziemlich dick sein.

(61 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap420.html>