

Maria Ludolfs

37. Deutsche-Sauce.

(Für kaltes Fleisch.)

Man nimmt 1 Tassenkopf Bouillon und läßt sie erkalten. 4 große Kartoffeln kocht man, wie auch 3 Eier, die hart sein müssen. Die kalt gewordenen Kartoffeln reibt man, die harten Eigelb drückt man durch ein Sieb und mischt beides mit einander. Man fügt die Bouillon, 4 Löffel Oel, 1 ½ Löffel Essig, Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie dazu, sodaß eine ziemlich dicke Sauce entsteht. Zeit der Bereitung ¾ Stunden.

(70 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap453.html>