

44. Himbeer-Sauce

Man drückt 1 Liter Himbeeren durch ein reines Tuch, vermischt den Saft mit Wasser und etwas Wein und kocht dies mit Zucker und Zimmt auf, dann macht man die Sauce mit einem Löffel voll Kartoffelmehl, welches man zuvor in Wasser klar gerührt hat, sämig.

(44 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap460.html>