

Maria Ludolfs

### **39. Mandel-Sauce**

70 Gramm süße Mandeln werden mit einigen Tropfen Rosenwasser ganz fein in einem Mörser gestoßen, dann in eine Kasserolle gethan, Fleischbrühe dazu gegossen und damit eine Viertelstunde langsam gekocht, dann wird ein wenig geriebene Semmel oder Zwieback und etwas Kartoffelmehl dazu gequirlt. Zu Fleischklößchen schmeckt diese Sauce sehr gut.

*(49 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap455.html>*