

roten Pfeffer und Salz. Schlage es gründlich und füge langsam $\frac{1}{2}$ Tasse dicke Sahne hinzu. Koche es im Doppelkocher bis es dick wird.

Englische Sauce.

Nimm 1 hartgesottenes Eigelb, reibe es durch ein Sieb und vermische es mit einem rohen Eigelb. Füge etwas Salz, roten Pfeffer und Senfpulver hinzu, rühre es mit einem Holzlöffel und füge langsam abwechselnd 8 Eßlöffel Salatöl und 2 Eßlöffel Zitronensaft hinzu und schließlich noch 2 Eßlöffel feingehackte Oliven, Petersilie und Sellerieblätter. Paßt ausgezeichnet zu kalten Spargeln.

Siehe auch unter Rohkost.

Saucen.

Minzensauce.

Mische einen Eßlöffel weißen Zucker mit einer Tasse Zitronensaft und feingehackter Minze oder Petersilie. Richte mit Schoten oder anderen Gemüsen an.

Tomatensauce.

Koche Tomaten mit etwas Lorbeerblättern, einigen Zehen Knoblauch und einer Zwiebel, treibe sie durch ein Sieb. Nun gib auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft einen Eßlöffel Mehl, mit einem Eßlöffel Öl angerührt hinzu, Salz, eine Prise roten Pfeffer und rühre das Ganze einige Minuten über dem Feuer. Eine feine Sauce zu Makkaroni, Reis usw. Gerade vor dem Servieren kann man etwas Milch oder Sahne einrühren.

Sahnensauce.

Füge zu einer Tasse Milch etwas roten Pfeffer und Selleriesalz hinzu und erhitze sie bis zirka 75° R. Dann nimm je einen Eßlöffel Mehl und Öl, rühre es mit etwas Sahne an, füge es der Milch bei und rühre die Sauce bis sie seimig ist.

Brotsauce.

Koche in einem Doppelkocher 30 Minuten lang 2 Tassen Milch, $\frac{1}{2}$ Tasse geröstete Brotkrumen und eine kleine Zwiebel, dann nimm die Zwiebel heraus und füge ein wenig Salz und roten Pfeffer hinzu, einen Eßlöffel Olivenöl oder Palmin.