

Im Winter und im angehenden Frühling, wo der Sauerampf noch sehr zart ist, wird er mit sammt den Stielen genommen; später wird er von den Stielen abgepflückt, und wenn er ganz groß ist, von den Stielen gestreift; nachher rein gewaschen, abtropfen gelassen und ziemlich klein gehackt oder gewiegt. Im Winter und Frühling, wo er noch wenig Säure enthält, wird er mit sammt dem Saft in ein Kasserol gethan, im Sommer und Herbst aber wird der Saft weggedrückt; zu sechs Händevoll gepflückten Sauerampf wird etwa vier bis sechs Loth Butter gefügt und so eingedämpft; wenn der Saft verdampft ist, werden drei bis vier Anrichtlöffelvoll braune oder weiße Sose hinzu gethan, unter Umrühren durchgekocht und dabei gehörig gesalzen; er muß saftig aber nicht dünne seyn; nach Belieben kann er auch noch mit drei Eierdottern legirt werden. Bei dem Anrichten wird noch ein Stückchen frische Butter darunter gerührt. Der Sauerampf wird zu verlorren Eiern, französischen Eierkuchen, Frikandos u. a. m. gegeben.

Sauerampf mit Rahm. Oseille à la crème.

Der Sauerampf wird wie vorgehend eingedämpft; dann eine Viertelskanne saueres Rahm mit einem halben Eßlöffelvoll Mehl zerquirlt, daran gegossen und unter beständigem Rühren durchgekocht, hernach mit drei Eierdottern legirt, nach Befinden noch ein Stückchen frische Butter darunter gerührt und gehörig gesalzen.

Sauerampf-Mus. Purée d'oseille.

Sechs Händevoll gepflückter, gewaschener und abgetropfter Sauerampf werden mit vier bis sechs Loth Butter eingedämpft und zuletzt auf dem Windofen vollends eingerührt; hernach braune oder weiße Sose dazu gefügt und durch ein Sieb gestrichen. Vor dem Anrichten wird dieses Mus heiß gerührt, nach Belieben mit drei Eierdottern legirt, noch ein Stückchen frische Butter darunter gemengt und gehörig gesalzen. Dieses Mus wird wie der gehackte Sauerampf als Unterlage gebraucht. Zu Frikandos kann es durch Sose bis zu einem dünnen Brei verdünnt werden.

Im Sommer und Herbst wird der Sauerampf, seiner großen Säure wegen, erst im Wasser Einmal überkocht und dann auf den Durchschlag zum Abtropfen geschüttet, bevor er gedämpft wird.

Sauerampf-Mus mit Rahm. Purée d'oseille à la crème.

Wenn der Sauerampf wie vorgehend vorbereitet und eingedämpft ist, so wird er wie der gehackte Sauerampf mit sauerem Rahm beendigt und durch ein Sieb gestrichen.