

## C.

**Warme englische Saucen.****Sauces aux Airelles.****Preißelbeer - Sauce.**

*Cranberry Sauce.* — 500 Gr. Preißelbeeren mit 1 Liter Wasser zugedeckt kochen. Wenn die Beeren weich sind, abschütten, durch ein feines Sieb passieren, das nötige Quantum Preißelbeerwasser zugeben und nach Geschmack zuckern. Die Sauce soll ziemlich dick sein.

Man findet diese Sauce fertig im Handel und es genügt, beim Erwärmen etwas Wasser beizufügen.

— Man serviert sie besonders zu Truthahn.

**Sauce Albert.****Albert - Sauce.**

*Albert Sauce.* — 150 Gr. geriebenen Meerrettich mit 2 Deziliter weißer Kraftbrühe auffüllen und 20 Minuten kochen lassen. 3 Deziliter „Sauce au beurre à l'anglaise“ (s. unten), 2½ Deziliter Rahm und 40 Gr. frische Brotkrume beifügen. Durch Einkochen auf starkem Feuer dick machen, durchs Etamine mit dem Spatel passieren, mit 2 Eigelb legieren und mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 Kaffeelöffel englischem Senf, der mit 1 Löffel Essig abgerührt ist, fertigmachen.

— Zu gedämpftem Ochsenfleisch und hauptsächlich zu Filet.

**Sauce aux Aromates.****Englische Aromaten - Sauce.**

*Aromatic Sauce.* — In ½ Liter Kraftbrühe 10 Minuten lang 1 Zweigchen Thymian, 4 Gr. Basilikum, 1 Gr. Bohnenkraut, 1 Gr. Majoran, 1 Gr. Salbei, 1 Prise Schnittlauch, 2 gehackte Schalotten, geriebene Muskatnuß und 4 Pfefferkörner ziehen lassen. Durch ein feines Chinois passieren, mit 50 Gr. von in Butter gemachtem Roux legieren, Zitronensaft und 1 Löffel gehackten und blanchierten Estragon und Kerbelkraut beifügen.

— Zu großen gekochten Stücken (Fisch und Schlachtfleisch).

**Sauce au Beurre à l'Anglaise.****Englische Butter - Sauce.**

*Melted Butter Sauce.* — Wird wie die französische „Sauce au beurre“ (S. 27) behandelt, nur mit dem Unterschied, daß sich infolge ihrer dickeren Konsistenz die Proportionen wie folgt stellen: 60 Gr. Butter, 60 Gr. Mehl, ¾ Liter mit 7 Gr. Salz gewürztes kochendes Wasser, 5 bis 6 Tropfen Zitronensaft und 200 Gr. Butter. Keine Bindung mit Eigelb.

**Sauce aux Câpres.****Englische Kapern - Sauce.**

*Capers Sauce.* — Der obigen Butter - Sauce pro Liter 4 Eßlöffel Kapern beifügen.

— Wird zu gekochten Fischen serviert und ist zu gekochtem Hammelschlegel unumgänglich notwendig.

**Sauce au Céleri.****Englische Sellerie - Sauce.**

*Celery Sauce.* — 6 blanchierte Sellerieherzchen (nur die Herzchen) in Fleischbrühe mit einem Bouquet garni und einer mit Gewürznelken besteckten