

33. Hagebutten-Sauce.

Man kocht gut gereinigte Hagebutten in etwas Wasser mit Zimt und Citronenschale weich, streicht sie durch ein feines Sieb, läßt sie mit Wein und ziemlich viel Zucker noch einmal aufkochen und zieht sie mit 2 Eigelb ab.

Essig- oder Salzbrühen, Marinaden, Beizen.

1. Trockene Beize.

Man schneidet 1 große Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Citrone und 1 gelbe Rübe in Scheiben, giebt 1 starke Handvoll zusammengebundener Petersilie, 2 Lorbeerblätter, 1 Eßlöffel voll ganzen Pfeffer und halb so viel Gewürznelken dazu und mengt es mit $\frac{1}{2}$ Liter Olivenöl wohl untereinander.

2. Marinade, Essigbeize.

Man nimmt einige Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 1 Pastinakwurzel, Alles dies in Scheiben geschnitten, Petersilienstengel, Estragon, einige Schalotten, einige ganze Pfefferkörner, Gewürznelken und 1 Lorbeerblatt in eine irdene Schüssel und giebt den Saft von 2 Citronen, einige Eßlöffel voll Olivenöl und 1 Glas weißen Wein dazu. In diese Mischung legt man ein dazu bestimmtes Fleischstück und läßt es einige Tage darin liegen (marinieren), indem man es öfters umwendet. Zu Wildbret nimmt man statt Wein guten Weinessig.

3. Braise.

Man dämpft in 125 Gramm Rindsnierenfett oder Mark 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ebensoviel