

oder mit von Taig bestrichenem Papier, stellt es auf Kohlen, und läßt es 6 Stunden langsam dämpfen; die Kohlen müssen nebenherum stärker als in der Mitte des Geschirrs seyn. Alsdann macht man den Deckel behutsam ab, gießt die Sauce durch ein Haarsieb, schöpft das überflüssige Fett davon ab, läßt sie an dem Fleisch noch einmal aufkochen, und gibt es zu Tische.

Sardellen-Sauce mit Petersilie zum Ochsenfleisch.

Man nimmt einige Charlottenzwibeln, 4 Loth Sardellen, eine Hand voll Petersilie, die Schale und das Mark von einer halben Zitrone. Dieß alles zusammen wird klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, gute Fleischbrühe daran gegossen, doch daß die Sauce nicht zu dünn wird, und etwas Muskatnuß darein gethan. Diese Sauce ist sehr gut zum Ochsenfleisch.

Zu einer Sauce von Sauerampfer wascht man 2 Hände voll Sauerampfer, hackt sie grob, röstet hierauf einen kleinen Kochlöffel Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft den gehackten Sauerampfer darin, und thut einen Schoppen guten sauren Rahm, ein wenig Fleischbrühe, Salz und Muskatn dar. Diese Sauce wird auch zum Rind- oder Ochsenfleisch gegeben.

Zwiebel-Sauce.

Eine große Hand voll Zwiebeln schneidet man klein, röstet einen Kochlöffel voll Mehl