

braun in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter, und dämpft die geschnittenen Zwiebeln so lange darin, bis sie weich aber ja nicht braun werden. Hierauf gießt man gute Fleischbrühe daran, und thut ein Lorbeerblatt, etliche Rädlein Zitronen, ein wenig Nägelein und Musken dazu. Soll die Sauce rezent (frisch) seyn, so kommt noch mehr Zitronensaft daran, soll sie aber süß werden, so wird ein Stücklein Zucker darein gebrennt, sie ist auf beyde Arten gut. Statt des Zitronensaftes kann auch Essig genommen werden.

Anmerkung. Wie der Zucker gebrennt wird, will ich hier beysetzen, weil es in diesem Buche öfters vorkommt. Man thut nemlich 3 Loth Zucker in eine kleine Pfanne, gießt ein halbes Glas Wasser dazu, und läßt es über dem Feuer so lange kochen, bis es kastanienbraun ist. Alsdann wird es an die Sauce gegossen.

Meerrettig in Milch.

Sobald der Meerrettig gehörig gerieben ist, thut man ihn in eine Kastrol oder Kachel, ein Stücklein frische Butter, einen Kochlöffel Semmel- (Mutschel-) oder im Ermangelungefall halb so viel weiß Mehl, 4 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu, und rührt dieses alles mit kalter Milch zuerst glatt, das übrige wird mit siedender Milch vollends angerührt, bis es seine gehörige Dicke hat, ein Stücklein Zucker darein gethan, und, wenn der Meerrettig ein wenig gekocht hat, angerichtet. — Das lange Kochen macht, daß er gerinnt.

Meerrettig in Fleischbrühe.

Wenn der Meerrettig gerieben ist, wird ein gutes (ziemliches) Stück Butter in eine Kastrol