

23. Sardellen-Sauce.

Sie wird auf dieselbe Weise wie die Heringssauce mit etwa 50 Gramm fein gewiegten Sardellen bereitet, nur macht man das Mehl weniger braun. Man kann auch Kapern und Perlzwiebeln daran thun.

(31 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap439.html>