

16. Kümmel-Sauce.

Man kocht 1 Tassenkopf voll Essig und 1 Tassenkopf voll Brühe mit einer guten Hand voll Kümmel, thut ein Stück Butter und ein Eigelb daran und rührt so viel Mehl hinzu, als nötig ist, die Sauce sämig zu machen, dann läßt man sie unter fortwährendem Rühren aufkochen und macht ein wenig Zucker daran.

(53 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap432.html>