

29. Einfache Fisch-Sauce.

In einem viertel Liter Fischbrühe läßt man ein Stückchen Schinken, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und $\frac{1}{2}$ Citronenschale kurze Zeit kochen. Hierauf läßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter über dem Feuer zergehen, thut 1 Löffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Löffel Senf, 15 Gramm fein gehackte Sardellen hinzu, läßt Alles hellbraun rösten, gießt die Brühe darüber und läßt die Masse nochmals aufkochen. Noch besser wird diese Sauce, wenn man sie mit 1-2 Eidottern abquirlt.

(70 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap445.html>