ein Sieb. Diese Sauce eignet sich als Beigabe zu beliebigem Fleisch.

Marschallsauce.

Man nehme gleiche Theile Basilicum und Bertramblättchen, Schnittlauch, Kerbelkraut und grüne Petersilie, wasche alles rein, gebe sie in siedendes Wasser und lasse sie einmal aufsieden, dann gieße man das Gekochte in einen Seiher, spüle kaltes Wasser darüber, drücke das Grün gut aus und stoße es in einem steinernen Mörser fein zusammen, worauf der Saft mit 14 Deka Butter durch ein Tuch gepreßt wird; dann stelle man den Saft beiseite, siede 2 Eßlöffel voll Kräuteressig und 2 Eßlöffel voll weißen Wein mit etwas Salz und Pfeffer; ist es zur Hälfte eingesotten, so gieße man braune Suppe dazu, lasse sie gut aufkochen, versprudle 3 Eierdotter mit 1 Löffel abgebranntem Mehl und etwas Wasser, rühre alles in die Sauce, die nicht mehr sieden darf; nun gebe man die Kräuterbutter dazu und bringe sie sogleich mit noch etwas Citronensaft zur Tafel. Diese pikante Sauce ist gut zu gebratenem Geflügel und Fischen.

Verschiedene Wildbretsauceu.

Wurzeln und Gewürze, welche man mit der Beize gekocht hat, dünstet man mit Speck, bis jene gelb geworden und alle wässerige Feuchtigkeit verdampft ist, dann staubt man soviel Mehl daran, als das Fett befeuchtet, und läßt es bei fleißigem Aufrühren braun werden, worauf man sie mit siedender Beize vergießt, und wenn sie gut verkocht ist, durch ein Sieb streicht. Man gibt noch Saft vom Braten oder Dünsten des Wildes dazu oder gibt die Sauce über das Fleisch.

Mit saurem Rahm. Zu obiger Sauce mischt man einige Löffel sauren Rahm und kocht sie noch eine Viertelstunde.

Mit Wacholderbeeren. Man dünstet Zwiebel und gelbe Rüben mit Speckschnitten, bis sie Farbe haben, staubt sie dann und läßt das Mehl braun werden, vergießt sie mit brauner

Suppe, in welcher man etwas vom Wildbret ausgekocht hat und gibt Citronensaft, rothen Wein, Orangen- und Citronenschalen, Pfefferkörner und einige Wacholderbeeren dazu, verkocht sie gut und treibt sie durch ein Sieb. Man gibt sie vorzüglich zu Wildschwein-, Gemsen- oder Rehfleisch u. dgl.

Mit Trüffeln. Zu Saucen von gedünsteten Wurzeln, Gewürzen und brauner Suppe bereitet, gibt man Madeira, Trüffelschalen und Fleischessenz von dem Wilde, zu welchem die Sauce gegeben wird, läßt sie gut verkochen und passiert sie.

Schwarze Wildbretsauce.

Man nimmt 6 Eßlöffel voll schwarze Brotbröseln, schneidet 6 Schalotten mit grüner Petersilie und Citronenschalen sehr fein zusammen, gibt einige zerdrückte Wacholderbeeren, 2 Löffel Senf, $^1/_2$ Löffel Zucker, Pfeffer, Salz, Essig und Öl dazu und mengt alles zusammen, worauf die Sauce in einer Schale mit dem Braten zu Tisch kömmt.

Wildbretsauce mit Kapern.

Man nimmt $3^1/_2$ Decil. Rahm, rührt einen Kochlöffel Mehl hinein und bestreicht den schon bereits fertiggebratenen Braten damit, das Übrige gibt man zur Bratensauce, läßt sie mit einigen Citronenscheiben, deren Kerne zuerst ausgenommen werden müssen, und einigen Gewürznelken aufkochen, man kann auch Kapern dazugeben; ist der Braten fertig, so gießt man die Sauce darüber.

Braune Zwiebelsauce für Wild.

In einer Casserolle läßt man einen Löffel voll Zucker in etwas Wein braun kochen, gibt geschnittene Zwiebel und ein Stück Butter mit 2 Löffel Mehl dazu und läßt es anlaufen, gießt mit guter Rindsuppe auf, bis dass die Sauce die rechte Dicke bekömmt, gibt Citronensaft und wenn nöthig noch Zucker nach, läßt sie noch einigemal aufkochen; diese Sauce kann zu Schwarzwildbret oder Rindfleisch gegeben werden.