

Apfelsauce (englisch)

Apfelsauce ist ein schwach gesüßtes, leicht mit Zimt gewürztes Apfelmus, das warm zu Schweinebraten, gebratenen Enten und Gänsen serviert wird

Meerrettichsauce:

Für 1/2 L

1/2 L Béchamelsauce, 2 EL geriebener Meerrettich, Zitronensaft oder Essig, siehe Seite vorher!

sauce Mornay:

für 1 L

1 L Béchamelsauce; 2 Eigelb

5 cl Sahne

40g geriebenen Schweizer Käse

Die Béchamel abseits des Feuers mit Ei + Sahne leigieren und Käse unterheben, nicht mehr kochen.

Englische Meerrettichsauce: (6 Personen)

3 EL ger. Meerrettich

1 TL Senfpulver

2 TL Weinessig

50g ger. Weißbrot

1/2 TL Puderzucker

Salz, Worcester

3 dl (30 cl) süße Sahne

} verrühren und die Sahne nach und nach dazugeben und abschmecken
rühren bis sie glatt und geschmeidig ist.

4