

## [Originalrezept von Meister Hans, 1460]

Item <144> <b>Aber ein Salsen aus saluan</b> ein salsen von Saluan den solt nemen vnd Cynamoniu[m] vnd wälisch nuss das 10 reibe mit gütem essich. <145> <b>Seniff ze mach[e]n</b>	Ebenso <144> <b>Noch eine Salbeisauce</b> eine Sauce aus Salbei, den sollst du nehmen und Zimt und Walnüsse, das alles reib fein (und vermisch es) mit gutem Essig. <145> <b>Senf zu</b>
---	---

Praktische Variante von Mag. Helmut Klug:

### Salbeisauce

**(Hans 144)** Eine Sauce aus Salbei. Den sollst du nehmen und Zimt und Walnüsse, das alles reib fein mit gutem Essig.

Zutaten:

300g geriebene Walnüsse  
Salbei (getrocknet, aber frisch wäre besser)  
Zimt  
Essig  
Zucker

Die Walnüsse mit dem geriebenen Salbei und dem Essig zu einem Brei vermischen und leicht erhitzen. Mit dem Zucker und dem Zimt abschmecken.