

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Schwämme.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

84. Selleriegemüse.

Der Sellerie wird gewaschen, geschält, in dünne Scheiben geschnitten, nochmals gewaschen und ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgeschwenkt und abtropfen lassen. Dann bereitet man eine Béchamelsauce. Ein Stückchen frische Butter läßt man zergehen, dünstet einen Eßlöffel feines Mehl und etwas klein gehackte Zwiebeln darin, giebt kräftige Bouillon daran, läßt dies dicklich zusammen einkochen, gießt dann kochenden, süßen Rahm dazu, läßt die Sauce nochmals dicklich kochen, schüttet den Sellerie hinein, würzt ihn mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß, schwingt ihn einige Male in der Sauce um und richtet ihn an. Will man dieses Gericht besonders wohlschmeckend haben, so läßt man etwas mageren, rohen, in Streifen oder Würfelchen geschnittenen Schinken in der Sauce mit aufkochen.

Schwämme.

Schwämme, welche beim Kochen hart werden, sich klebrig anfühlen und hohe Stiele haben, sind verdächtig; es ist daher gut, wenn man beim Kochen eine weiße Zwiebel mitkocht und, sowie diese schwärzlich wird, ist es gewiß, daß unter den Schwämmen sich giftige befinden. Die ganze Speise muß dann weggeschüttet und der Tiegel zerfchlagen werden. Es giebt jedoch auch Giftpilze, welche die Zwiebel nicht schwarz färben. Es ist bei jedem Pilz, außer bei Champignons zu empfehlen, dieselben einmal in kochendem Wasser aufkochen zu lassen und das Wasser wegzugießen.

85. Champignon-Gemüse.

Die Enden des Stieles werden kurz geschnitten, gewaschen, in kochendem Salzwasser aufwallen lassen, abgessen und in frischer Butter, Fleischbrühe, Salz, Mehl und Zitronensaft gar gekocht; man zieht die Sauce mit Eigelb ab.

86. Champignon-Rand.

Vier Streifen Buttermteig werden in Sternform übereinander gelegt, bräunlich gebacken, desgl. ein Buttermteigrand, der zur Schüssel passen muß, in welcher die Speise serviert werden soll. Die gereinigten Champignons werden mit Butter, Pfeffer, Salz, etwas Muskatgeschmack geschmort, in eine flache Schüssel gethan, der gebackene Stern darauf gelegt, der Teigrand außen herum angepaßt und das Gericht bis zum Gebrauch heiß gestellt.

87. Frische Steinpilze.

FrISChe Steinpilze werden sauber gepuzt, sehr fein geschnitten und gut abgESPÜlt. Dann thut man einen Löffel Butter in einen Topf; nachdem dieselbe heiß geworden, schüttet man die Pilze dazu, thut ein wenig Salz und Pfeffer daran und läßt dann die Pilze in ihrem eigenen Saft eine Stunde kochen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten giebt man noch etwas saure, dicke Sahne daran.

88. Getrocknete Steinpilze als Gemüse.

Man brüht dieselben mit kochendem Wasser und läßt sie darin eine Stunde quellen. Dann thut man die Pilze in kochendes Wasser und läßt sie zwei bis drei Stunden kochen. Nach dieser Zeit schüttet man dieselben auf ein Sieb und schneidet sie fein. Etwas Butter macht man in der Kasserolle heiß, läßt eine sehr fein gehackte Zwiebel und einen Löffel Mehl darin gelblich schmoren und gießt dazu nach und nach das Wasser, worin die Pilze gekocht haben, dann die Pilze und etwas sauren Rahm dazu.

89. Pfefferlinge und Steinpilze als Gemüse.

Dieselben werden gepuzt, gewaschen, in heißer Butter, fein gehackter Zwiebel, Salz und guter Bouillon weich gekocht. Zuletzt streut man Semmelbrösel und fein gewiegte Petersilie darüber.

90. Morcheln.

Dieselben werden vor dem Kochen in der Länge entzwei geschnitten, gewaschen, gereinigt und abtropfen lassen; dann werden sie in Salzwasser leicht abgekocht, klein gehackt, in Fleischbrühe und Butter weich gekocht und zuletzt streut man Semmelbrösel und fein gewiegte Petersilie darüber, würzt sie mit Salz und Muskatnuß und, wer es liebt, kann noch Essig- und Zitronengeschmack daran geben.

91. Gekochte Trüffel.

Nachdem man die Trüffel 24 Stunden gewässert hatte, um dieselben leichter vom Sande zu befreien, bürstet man sie mittelst einer Bürste ganz rein, dünstet sie ungeschält mit einem Stück frischer Butter, mit Rotwein oder Champagner, etwas in Scheiben geschnittenem, rohen Schinken, gehackten Zwiebeln, einer Zehe Knoblauch, einem Lorbeerblatt und einem Bouquet Petersilie zugedeckt auf schwachem Feuer so lange, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Dann richtet man sie in eine Schüssel an, deckt sie fest zu, läßt den Fond etwas einkochen und gießt ihn dann über die Trüffel.