

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

18. Champignos desgleichen

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

Stücke, wäscht sie so oft in reichlichem Wasser, bis alles Sandige entfernt ist. Darauf werden sie ausgedrückt, in Butter geschmort, mit Bouillon nachgefüllt und darin gar gekocht.

Die trockenen Morcheln werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und 1 Stunde gekocht; dann schüttet man sie auf ein Sieb, schneidet das Sandige ab und die Morcheln in einige Stücke. Diese werden dann zum zweitenmale aufgekocht, herausgenommen und solange mit Wasser zwischen den Händen gerieben, bis sich daselbe nicht mehr trübt. Hierauf wird wie bei frischen Morcheln verfahren.

#### 17. Trüffeln desgleichen vorzubereiten.

Dieselben werden ganz dünn geschält, nach Belieben würfelig oder in Scheiben geschnitten, in Butter gedämpft, mit etwas Wein oder Madeira gehoben, zur betreffenden Speise (Ragout) oder Sauce gegeben.

#### 18. Champignons desgleichen.

Von dem oberen Teile und dem Stiele der frischen Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die unter dem Pilze sitzenden Blättchen, Lamellen genannt, weg und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann setzt man dieselben mit etwas Butter und etwas Zitronensaft auf gelindes Feuer, läßt sie zugedeckt in der eigenen Brühe gar werden und gibt sie mit dieser Brühe ins Frikassee.

Die getrockneten Champignons muß man 1 Stunde im Wasser einweichen; sind es braune und sollen sie zu einer weißen Speise gebraucht werden, so muß man sie vorher abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht, dann drückt man dieselben aus und behandelt sie wie die frischen Brieschen.

#### 19. Kalbsbrieschen zu Ragout, Frikassee oder selbständigem Gericht.

Die Brieslein wässert man einige Stunden und setzt sie alsdann mit kaltem Wasser über schwaches Feuer bis fast zum Kochen, gießt das Wasser ab und setzt sie nochmals mit kaltem Wasser vollständig ab. Hernach befreit man sie von den Häuten und Sehnen und dämpft sie in einer Braise mit etwas Zitronensaft recht weich. Nun schneidet man dieselben zu einer entsprechenden Speise in Scheiben oder Würfel oder serviert dieselben als selbständiges Gericht mit Spargel, Erbsen, Reis usw.

In der Krankenküche oder für Genesende und Kinder sind sie ihrer Leichtverdaulichkeit wegen sehr zu empfehlen, nur kocht