

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

60. Vom Blanchieren (abbrühen)

urn:nbn:de:bsz:31-106702

57. Schwarzwurzeln zu reinigen.

Man rühre einen Eßlöffel Mehl mit Wasser an und werfe jedes einzelne gut gereinigte, 5 Ztm. lang geschnittene Stück hinein und lasse es darin bis zum Gebrauch liegen. Die Wurzeln werden dann auf diese Weise klar gewaschen und bleiben ganz weiß.

58. Wurzelwerk und Petersilie zu Fleischsuppen und anderen Speisen vorzubereiten.

Sellerieknollen werden gewaschen, geschält, in 4—8 Teile geschnitten, die Herzblätter bleiben daran.

Petersilienwurzeln werden gewaschen, geschabt, der Länge nach durchgeschnitten, und wenn sie sehr dick sind, kreuzweise gespalten. Beides nimmt man zu Rindfleischsuppen, letztere nur zu Hühner- und Kalbfleischsuppen.

Petersilienblätter. Dieselben werden abgespült, von den größeren Stielen abgeschnitten, ganz fest zusammengefaßt und auf dem Küchenbrettchen mit einem scharfen Messer so fein als möglich geschnitten, wobei die Spitzen des ersten Schnitts untergeschoben werden. Bei einiger Übung kann man auf diese Weise die Petersilie so fein schneiden, daß das Hacken erspart werden kann. Bis dahin aber ist nach dem Schneiden dasselbe schnell auszuführen.

59. Vom Abrühren der Suppen, Saucen und Frikassees mit Eiern.

Das Abrühren geschieht erst dann, wenn die Speise gar und der Topf vom Feuer genommen ist, und zwar auf folgende Weise: Man zerrührt die Eidotter, die jedoch ganz frisch sein müssen, mit wenig kaltem Wasser, Milch, süßem oder saurem Rahm, gibt etwas von der kochenden Brühe dazu, und so nach und nach mehr, während man die Eidotter beständig rührt, dann gibt man sie unter stetem Umrühren zu der kochend heißen Speise.

60. Vom Blanchieren (abbrühen).

Das Blanchieren geschieht hauptsächlich bei Kalbfleisch und Geflügel, welches zu weißen Frikassees bestimmt ist. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, (vor dem Kochen), weil es sonst zu sehr an Kraft verlieren würde, abgegossen und einige Minuten in kaltes Wasser gelegt. Darauf wird es abgetrocknet und auf verschiedene Weise benutzt.

61. Eine gute Braise (Dampfbrühe) zu machen.

Sie dient dazu, verschiedene Fleischarten, als Kalb- und Sammelfleisch, sowie auch Tauben, Hähnchen und Enten darin gar zu machen und ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben.