

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

95. Blumenkohl

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Spargelgemüse wird zweckmäßig dann gekocht, wenn man viel schwache Spargel hat, die als Stangenspargel nicht verwendet werden können.

94. **Kohlrabi** (mit Fleischbrühe). 6 Stück zerschnittene mittelgroße Kohlrabi (am besten blaue, weil zarter) werden in $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser in $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde gar gekocht und auf einen Durchschlag zum Abtropfen gebracht. Sodann nimmt man 1 Eßlöffel Fett oder Butter, 2 Eßlöffel Mehl und bräunt dasselbe in dem Fett, schüttet die Kohlraben hinein und gießt ein halbes Trinkglas heißes Wasser hinein. Nach gutem Aufkochen ist das Gemüse fertig. Vorsichtshalber salzt man das Gemüse, nachdem dasselbe fertig ist, je nach Geschmack.

95. **Blumenkohl**. Ein Kopf Blumenkohl von der Größe eines kleinen Tellers bezw. zwei kleinere werden sauber gepuzt (namentlich auch zwischen den Stengeln, wo sich Raupen gern verstecken) und mit Wasser bedeckt noch eine Weile stehen gelassen, um etwa noch im Kohl sitzende Raupen herauszubringen. Als dann wird der Kohl in gut gesalzenem Wasser langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, doch dürfen die Blumen nicht zerfallen. Auch beim Abgießen des Wassers und beim Anrichten muß man die Blumen möglichst vor dem Auseinanderfallen hüten. Entweder wird der Blumenkohl mit brauner Butter gegeben, die aber fortbleiben kann, wenn gebratenes Fleisch — Karbonade zc. — mit genügender Sauce dazu gegeben wird, oder man gibt dazu eine besondere Buttersauce, welche beim Anrichten über den Blumenkohl gegossen wird.

96. **Salat von Blumenkohl**. Ein mittelgroßer Kopf Blumenkohl wird in kleine Stücke zerschnitten, in $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser in ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gargekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb getan und mit einer Sauce aus $\frac{1}{16}$ Liter Essig, $\frac{1}{16}$ Liter von dem Kochwasser und 2 Eßlöffeln Öl begossen und mit dieser vorsichtig durchgeschwenkt, damit die Blumen nicht zerbrechen. Beim Anrichten wird der Kohl mäßig mit etwas Pfeffer bestreut.

97. **Grüne Erbsen und Mohrrüben**. $\frac{3}{4}$ Liter Erbsen — aus 4—6 Liter Schoten — und $\frac{1}{2}$ Liter fein geschnittene Mohrrüben — wozu ungefähr 16 Stück junge Rüben erforderlich sind — werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Teelöffel Butter, 1 kleinen Teelöffel Zucker und Salz (ungefähr 1 Teelöffel voll) $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam gekocht. Dann wird eine gute Messerspitze Mehl angerührt, sowie eine Messerspitze fein gehackte Petersilie beigefügt.

98. **Grüne Erbsen**. 1 Liter Erbsen (aus 7—8 Liter Schoten) werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker, 20 Gramm Butter ungefähr 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird entweder 1 gute Messerspitze Mehl angerührt oder in 20 Gramm Butter 10 Gramm Mehl gelb geschwitz und mit dem Wasser, welches sich auf den Erbsen befindet, verköcht.