

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 1. Kohlrabigemüse, bürgerlich

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

VII. Art und Weise die Gemüße gut zuzurichten.

N^o 1. Kohlrabigemüße, bürgerlich.

Vor allem ist zu beobachten, daß man für 12 Personen auch 12 Stücke Kohlrabi haben muß wenn dieselben schön ausgewachsen sind, im Frühjahr aber da der Kohlrabi noch klein ist darf man 24 u. noch mehrere Stücke nehmen, nachdem sie groß oder klein sind.

Diese Kohlrabi müssen in 2 Maß siedigen Wasser abgefottet werden, weil man die Probe hat daß die Gemüße wenn sie mit wenig warmen Wasser abgefottet werden jederzeit einen üblen Geruch haben.

Schneide den Kohlrabi halbmondförmig und wasche ihn sauber, setze Wasser zum Feuer mit Salz, thue die Kohlrabischnitten hinein, lasse sie etliche Walle sieden, gieß das Wasser davon und frisches darauf, welches aber wieder abgegossen wird.

Dann lege in einen Tiegel oder Kastrol 4 Loth frische Butter oder Fett, mache einen Kochlöffelvoll Mehl darin gelb, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe nebst Salz, auch etwas geriebene Muskatennuß dazu und laß es aufkochen. Thue sodann das Kohlrabigemüße hinein, laß es langsam einkochen, (sollte es zu dick werden so muß man noch eine gute Suppe nachschütten) und gib es zur Tafel.

Wohl gemerkt: dieses Gemüße ist noch besser wenn man auch etwas von den grünen Blättern dazu kochet. Wenn diese Blätter sauber gepußt und von den Stielen abgestreift worden sind, so schneidet man sie durch die Hand wie man die groben Nudel schneidet, wäscht das Zusammengeschnittene, und setzt es mit siedigem Wasser und Salz zu. Ist es ganz weich so schüttet man das Wasser ab und frischt es mit kalten wieder auf. Sofort drückt man das Grüne aus, gibt es in einen Tiegel oder Kastrol, würzet es mit etwas Salz u. Muskatennuß, gießt $\frac{1}{4}$ Maß fette Fleischbrühe und einen kleinen Schöpflöffelvoll Coulis daran, läßt alles einkochen und gibts sodann zu dem Kohlrabi.