

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

72. Dtto auf andre Art

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

Pfeffer, dann auf ein schwaches Feuer gesetzt, und so recht langsam gedämpft, öfters umgewendet, wenn es durchaus gelb ist, so wird ein klein wenig Mehl darüber gestreut, und wenn es nöthig ist, ein bißchen Fleischbrühe daran gethan, gut durch einander gerührt, noch eine Weile stehen gelassen, dann ist es fertig.

72. Andre Art. — Der Wörsing wird gut verlesen und gewaschen, dann in kochendes Wasser gethan und weich gekocht, ist dies geschehen, so thut man ihn in frisches; wenn er eine Weile darin gelegen, so drückt man ihn aus, und verwiegt ihn, doch nicht fein. Nun thut man in ein Geschirr Butter, oder gutes Bratenfett, thut eine fein geschnittene Zwiebel hinein, läßt sie darin, bis sie sich anfängt zu färben, thut Mehl dazu, rührt es durch einander, und gießt, soviel man nöthig glaubt, Fleischbrühe daran, kocht es so ein wenig, und thut den Wörsing sammt dem erforderlichen Salz dazu, und läßt es ganz langsam eine Weile so kochen, dann ist das Gemüse fertig.

73. Gefüllten Weißkrautkopf. — Man nimmt einen schönen breiten Krautkopf, macht die harten Blätter davon, kocht ihn dann in Salzwasser, bis die Blätter halb weich sind; nimmt ihn dann heraus, läßt ihn gut abtropfen. Macht unterdessen folgende Fülle: Man nimmt das Herz des Krautkopfes, indem man ihn auseinander legt, doch muß acht gegeben werden, daß die Blätter am Kopf bleiben, das Herz sammt ziemlich Zwiebeln und etwas gebratenes Kalbfleisch wird verwiegt, in Butter gedünstet, dann in Milch oder Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod dazu, gut verrührt, Kastanien, welche gesotten und geschält sind, auch dazu, nebst Salz, etwas Muskatnuß, dann mit 2 Eiern vermischt. Nun thut man von dieser Masse in die Mitte, schlägt von den Blättern darüber, daß die Fülle ganz damit bedeckt wird, thut dann wieder Fülle darauf, bedeckt's wieder mit den Blättern, dann die letzte Fülle, und wieder mit den Blättern bedeckt, daß durchaus nichts von der