

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

79. Rothkraut

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

79. Rothkraut. — Dies wird fein geschnitten wie Nudeln, sauber gewaschen, dann in einem Geschirr mit frischer Butter, wovon man eine ganz fein geschnittene Zwiebel thut, gethan, etwas Salz daran, gut zugedeckt, und so ganz langsam gedämpft, öfters umgerührt, wenn es bald weich ist, rothen Wein oder auch nur Estragon-Essig daran geschüttet, wovon es eine schöne Farbe erhält. Vor dem Anrichten stäubt man ein bißchen Mehl darüber, rührt es noch einmal durch, und wenn es nöthig ist ein bißchen Fleischbrühe, oder wenn es nicht sauer genug seyn sollte, Wein oder Essig daran; dann wird es, wenn es angerichtet ist, mit schon vorher abgekochten und in Schü gelegenen Kastanien belegt und aufgetragen.

80. Sauerkraut mit Schnecken. — Das Sauerkraut wird mit frischer Butter, oder wenn man hat, mit Gänsefchmalz und einer verwiegten Zwiebel mit etwas Wasser zugesetzt, recht weich gekocht, ein wenig Mehl darüber gestreut und untereinander gemacht; dann läßt man es erkalten. Die Schnecken werden gekocht, aus den Häuschen genommen und gespußt. Fein verwiegte Kalbsleber wird mit gebackter Petersilie, Schalotten, Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermischt, die Schnecken und ein wenig geriebenes Brod nebst etwas Schü dazu, gut durch einander gemacht. Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, die Hälfte des Sauerkrauts hinein gethan, dann die Schneckenmasse, die andere Hälfte des Sauerkrauts darauf, oben etwas Butter, und im Ofen schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt.

81. Winterkohl. — Dieser wird sauber gewaschen, Finger breit geschnitten, dann in siedend Wasser zugesetzt, gekocht, bis er weich ist. Dann wird Butter oder Bratenfett genommen, eine Zwiebel darin geschwitzet, etwas Mehl dazu, dann Fleischbrühe daran, den Kohl, welchen man in frisch Wasser gethan und wieder gut ausgedrückt hat, dazu, gesalzen und gut durcheinander gerührt und noch eine kleine Weile gekocht, dann auf