

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

86. Braune Rüben

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

ein wenig Mehl, dann ein wenig Fleischbrühe dazu, die Kohlraben hinein und nur ein bißchen aufgekocht, auch ein wenig Salz daran, das Kraut der Kohlraben wird eben so behandelt, die Kohlraben werden nun in die Mitte der Platte angerichtet, das Kraut im Kranz herum, es sieht besser aus.

85. Weiße Rüben. — Man schneidet Nierensfett, aber nur wenig, in ganz kleine Bröckelchen, thut es nebst frischer Butter in ein Geschirr, die Rüben, welche gut geschält und gewaschen sind, dazu, ein kleines bißchen Salz, deckt es gut zu, und läßt sie dämpfen, während dem muß man sie mit einem Schöpfel ein öfter umwenden, denn mit dem Kochlöffel zerrührt man sie stärker, weil man sie ja gewöhnlich in Würfel schneidet.

86. Braune Rüben. — In einem Geschirr läßt man Butter heiß werden, thut einen Löffel voll gestoßenen Zucker hinein und läßt ihn braun werden, schüttet Fleischbrühe daran, und legt die in Würfel geschnittenen Rüben hinein, und kocht sie gut zugedeckt wie die obigen. Wenn sie nicht fett genug sind, thut man noch frische Butter daran.

87. Gelbe Rüben. — Diese werden geschabt, gewaschen und in längliche Stückchen oder Scheiben geschnitten. Petersilie und Zwiebeln werden mit etwas Mehl in Butter ein wenig geschwitz, dann Fleischbrühe daran, die gelben Rüben dazu, gut zugedeckt und unter öfterm Umwenden und dem nöthigen Salze weich gekocht, daß sie aber nicht verfochen, muß man sehr acht geben, denn sonst sehen sie nicht gut aus. Man kann auch kleine ausgemachte Erbschen dünsten und in die Mitte der Platte anrichten, und außen herum die gelben Rüben.

88. Spargeln. — Diese werden sauber geschabt, gewaschen, in Büschel gebunden und in Salzwasser nicht zu weich gekocht, folgende Sauce dazu gemacht: man nimmt frische Butter und Mehl, läßt es anziehen, thut von der Spargelbrühe und etwas Fleischbrühe