

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

88. Spargeln

[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 öfter 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

dazu, und macht eine leichte Sauce, läßt sie eine Weile kochen, verrührt einige Eiergelb mit etwas Citronensaft, rührt es an die Sauce, läßt sie aber ja nicht mehr kochen. Die Spargeln werden auf eine Platte schön angerichtet, so daß der abgeschnittene Theil am Rande der Platte ist, sie müssen alle eine Länge haben. Die Sauce wird in einem Sauciere besonders dazu gegeben und so aufgetragen.

89. Andere Art. — Die Spargeln werden auf die obige Art zugerichtet, wenn sie weich genug sind herausgenommen, in einer Serviette gut abgetrocknet, dann auf eine Platte, die man in die Wärme stellt, gethan. Frische Butter läßt man zergehen, und schüttet sie, so weit die Spargeln grün sind, darüber, und trägt sie auf.

90. Blumenkohl. — Der Blumenkohl wird gut verlesen, gewaschen und so viel wie möglich ganz gelassen, dann in gesalzenem Wasser ziemlich weich, doch nicht, daß er auseinanderfällt, gekocht. Eine Buttersauce von der Brühe des Blumenkohl wird mit Eiern und saurem Rahm vermischt, diese auf die Platte angerichtet, dann den Blumenkohl hinein gesetzt, so daß es gut aussieht, und gleich aufgetragen.

91. Schwarzwurzeln. — Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt, und dann in Wasser, worein man etwas Essig und Mehl thut, gethan; dann noch gut aus diesem gewaschen, in längliche Stücke geschnitten, und in ungesalzenem Wasser (weil sie eher weich werden) gekocht, dann eine Sauce wie beim Blumenkohl gemacht.

92. Mangoldstiele. — Kann man auf die nämliche Art kochen, wie die Schwarzwurzeln, oder auf folgende Art: Man verwiegt Petersilie und Zwiebeln ziemlich fein, thut ein Stückchen Butter in ein Geschirr, thut die von Fäden befreite und wie die Schwarzwurzeln geschnittenen Stiele hinein, streut das Verwiegte darüber, nebst etwas Salz, deckt es gut zu, und dämpft es unter öfterm Umwenden recht langsam, wenn sie