

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

91. Schwarzwurzeln

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

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