

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

92. Mangoldstiele

[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, woein 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

weich sind, wird ein wenig Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und ein wenig Fleischbrühe, wenn es nöthig ist, darüber gethan, auch ein wenig Schü ist sehr gut daran.

93. Champignons. — Die Champignons werden gut verlesen, und rein gewaschen, dann in leichtgesalzenem Wasser weich gekocht, auf ein Sieb zum abtropfen gethan. Es wird Petersilie und Schalotten gut verwiegt, in einem Stückchen Butter gedämpft, mit etwas Mehl, dann braune Fleischbrühe daran gethan, so gekocht, dann die Champignons hinein, und mit ein bischen Wein noch eine Weile miteinander gekocht, dann sind sie fertig. Wenn die Champignons groß sind, so kann man sie nach Belieben schneiden.

94. Spinat. — Wenn der Spinat verlesen und gut gewaschen ist, wird er in kochendem Wasser, worin ein wenig Salz ist, weich gebrüht, aber das Geschirz muß nicht bedeckt werden, damit der Spinat seine grüne Farbe nicht verliert; ist er nun weich, so wird er in frisches Wasser gethan, dann wieder ausgedrückt, und dann nicht gar fein verwiegt. Ein Stückchen frische Butter läßt man zergehen, thut ein bischen Mehl hinein, rührt gute Fleischbrühe daran, den Spinat dazu, etwas Salz, und läßt ihn so nun ein paar Minuten auf dem Feuer anziehen, stellt ihn, wenn man nicht gleich anrichtet, auf die Seite, denn wenn der Spinat zum zweitenmal stark kocht, wird er rauh. Beim Anrichten wird er auf der Platte mit dem Messer schön glatt gestrichen, und mit demselben gitterartige Einschnitte gemacht, mit in Butter gebackenem Brod garnirt.

95. Petersiliewurzeln. — Die Wurzeln, welche ziemlich groß seyn müssen, werden geschabt, gewaschen, und dann im Wasser gekocht, dann in Scheiben geschnitten. Etwas Butter mit ein wenig verwiegten Petersilie und Zwiebeln, wird mit etwas Mehl nun leicht gedünstet, Fleischbrühe daran gethan, die Wurzeln dazu, und noch eine Zeit so gekocht, auch das nöthige