

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

93. Champignons

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

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 bißchen 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 bißchen 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. Petersilienwurzeln. — 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