

# **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**

95. Petersiliewurzeln

[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 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

Salz dazu. Man muß sie nicht zu weich kochen, die Scheibchen müssen schön ganz bleiben.

96. Brockelerbsen. — Man thut frische Butter in ein Geschirr, wenn sie zergangen ist, ein wenig Mehl hinein, thut die ausgekernten und gut gewaschenen Erbsen dazu, schüttet Wasser daran, daß es darüber geht, ein wenig in Büschel zusammen gebundene Petersilie, wenn man will auch etwas Zucker, so läßt man sie zwei Stunden kochen; vor dem Anrichten wird Eiergelb und süßer Rahm daran gethan.

97. Zwiebeln. — Die Zwiebeln, welche in ganz dünne Scheiben geschnitten sind, werden mit frischer Butter und Wasser zugeseht, und ganz langsam gekocht, bis sie weich, und kein Wasser mehr daran ist, dann wird etwas Mehl darüber gestäubt, und von der braunen Fleischbrühe daran gethan, und so noch eine gute Weile gekocht.

98. Bohnen. — Die Bohnen, welche noch ganz jung seyn müssen, werden klein geschnitten, in gutem Fett gedämpft, aber ganz langsam, öfters untereinander gemacht, etwas Salz daran, und verwiegtes Bohnenkraut, wenn sie weich sind wird ein wenig Mehl darüber gethan, und ein wenig Fleischbrühe, dann sind sie fertig.

99. Geröstete Kartoffeln. — Man nimmt gefotten und wieder kalt gewordene in Scheiben geschnittene Kartoffeln, thut sie mit Butter und einer kleinen Zwiebel, die man zuerst ein wenig dünstet, in eine Pfanne, bratet sie recht gut, doch nicht daß sie hart werden, thut Salz daran, und wenn sie bald angerichtet werden, etwas gut verlesenen Kimmel, macht es mit diesem recht gut durch einander, und gibt sie gleich zu Tisch.

100. Gedämpfte Kartoffeln. — Hierzu sind die englischen die besten, sie werden roh geschält, und müssen schön rund seyn. Man thut in ein Geschirr Butter, die Kartoffeln dazu mit etwas Salz, deckt sie gut zu, und schüttelt sie öfters um, weil sie gern