

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

82. Rosenkohl

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

die Seite gethan, wo er nur heißt bleibt. Man kann auch unter diesen Kohl Kastanien thun, so ist er besser, und ehe man ihn anrichtet etwas Schü.

82. Rosenkohl. — Von diesem nimmt man die festgeschlossenen Köpfschen, macht die äußeren Blättchen davon, wascht ihn sauber, und köcht ihn dann in Salzwasser weich, aber doch, daß er ganz bleibt. Man nimmt ein Stückchen Butter, läßt Mehl darin anziehen, gießt Fleischbrühe daran, und läßt es eine Weile so kochen; thut dann den Rosenkohl, den man in einem Sieb gut abtropfen läßt, hinein, und läßt es nun noch einmal mit einander aufkochen, schüttelt ihn vor dem Anrichten öfters durcheinander, damit die Sauce sich nicht so zusammen zieht. Wer es liebt, kann auch etwas Schü in die Sauce thun.

83. Gefüllte Kohlraben. — Dazu werden schöne Kohlraben genommen, geschält, das Deckelchen mit ein Paar grünen Blättchen schön abgeschnitten, die Kohlraben behutsam ausgehöhlt, mit einer Fülle wie zur Kalbsbrust gefüllt, dann in eine Maschine, die man zum Kartoffelsieden hat (mit einem Schaumlöffel ähnlichen Boden) gestellt, auf kochendes Wasser gesetzt, und so auf dem Dampf gekocht, wo sie wirklich sehr gut und schön weiß werden; man giebt acht, daß im Kochen die Blättchen nicht aus den Deckelchen verloren gehen, weil das Grüne seine Farbe behält und deswegen auf der Platte gar gut aussieht. Sie werden beim Anrichten schön auf die Platte gelegt und eine Butter-sauce nebenherum geschüttet und aufgetragen.

84. Kohlraben auf andre Art. — Die Kohlraben werden geschält, das zarte Kraut derselben nebst einem Würsingkopf genommen, gewaschen, dann in Wasser weich gekocht, in kalt Wasser gethan, dann die Kohlraben herausgenommen, das Kraut gut ausgedrückt und fein gehäckelt, die Kohlraben werden in Scheiben geschnitten, ein Stückchen Butter oder auch gutes Abschöpf Fett wird in ein Geschirr gethan, etwas verwegte Petersilie und Zwiebeln hinein, gedünstet und