

# **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**

98. Bohnen

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

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