

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

291. Frigando mit Zwiebeln

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

gemacht, recht rein gewaschen, dann in kochendes Wasser, welches man gesalzen hat, gethan, ein paar Wall darüber gehen lassen, in ein Sieb gethan, daß er abtropft, dann wird er ziemlich ausgedrückt und fein gehackt. Nun thut man in ein Geschirr frische Butter oder geschabenen Speck, dünstet eine kleine verwiegte Zwiebel darin, nimmt ein halbes Kaffeelöffelchen voll Mehl dazu, gießt gute Fleischbrühe daran, und legt den Sauerampfer hinein, läßt ihn eine Weile kochen, auch ein paar Löffel voll gute Schü daran. Wenn nun das Frigando schön glasirt ist, so wird es aus dem Geschirr gelegt, damit er den Rest der Glace und den guten Geschmack derselben an sich zieht, nur ein paar Minuten darin herum gerührt, dann auf die Platte angerichtet, das Frigando darauf und aufgetragen.

291. Frigando mit Zwiebeln. — Man schneidet 6 bis 7 große Zwiebeln in Scheiben, setzt sie mit einem Schoppen Wasser und ein Stückchen frische Butter aufs Feuer, läßt sie recht weich werden, giebt aber gut acht, daß sie schön weiß bleiben, dann treibt man sie durch ein Haarsieb. Nun wird ein Stückchen recht frische Butter in ein Geschirr gethan, wenn sie warm ist, thut man ein Löffel voll feines Mehl hinein, läßt es darin nur anziehen, thut die durchgetriebenen Zwiebeln dazu, und kocht es recht gut aus. Wenn bald angerichtet wird, so nimmt man Salz, Muskatnuß und einen halben Schoppen süßen Rahm daran, richtet es dann auf die Platte an, setzt das Frigando, welches man ganz auf obige Weise zubereitet hat, darauf, und giebt es zu Tische. Das Zwiebelpuree muß aussehen wie ein weißer leichter Brei.

292. Frigando mit Gemüse. — Dies Frigando wird ebenfalls zubereitet wie das vorhergehende. Man reinigt nun folgende Gemüse: Blumenkohl, Spargeln, Erbschen, ganz kleine Kartoffeln, Morcheln, kleine Bohnen, Rosenkohl, gelbe Rübchen (man muß es eben nehmen, wie es die Jahreszeit mit sich bringt); jedes dieser

Gem
dann
ein
fann
daß
Butt
warm
Händ
wird
geich
gedri
ein o
fein
ker
rührt
nun
Frige
daru
29
reitu
kocht
Kalb
lich
gewa
Sieb
und
frisch
gen
und
er da
Fern
arten
man
von
Peter
ein w
chen
recht