

# **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**

648. Gebackene Schwarzwurzeln

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

647. Ofen-Rüchlein. — Es wird ein Schoppen Wasser mit zwei Loth Zucker, fein vermiegtten Citronenschalen und 6 Loth Butter auß Feuer gesetzt, wenn es siedet ein stark Viertelpfund feines Mehl hinein gerührt, wenn sich der Teig von der Pfanne ablöst, heraus gethan; wenn er erkühlt ist, mit zwei ganzen und vier Gelbeiern verdünnet. Ein Blech wird mit Mehl bestreut, kleine Häuflein von der Masse darauf gesetzt, mit Eigelb bestrichen, Zucker darauf gestreut und im Ofen recht schön gebacken. Ist dieß geschehen, so werden sie am Boden ein wenig aufgeschnitten und Confitur darein gethan, dann servirt.

648. Gebackene Schwarzwurzeln. — Die Schwarzwurzeln werden sauber gepußt, in Fingerlange Stücke geschnitten, und in nur schwach gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht. 3 gute Löffelvoll Mehl werden mit lauem Wasser angerührt, etwas zerlassene Butter und ein Eigelb darunter gethan; zwei Eiweiß werden zu leichtem Schnee geschlagen, darunter gezogen, nebst ein wenig Salz. Die Schwarzwurzeln, welche gut abgetropft seyn müssen, werden darin umgewandt, in Butter schön gebacken, und gleich, weil sie noch rösch sind, aufgetragen.

649. Gebackener Blumenkohl. — Der Blumenkohl wird, wenn er gut gereinigt ist, in Salzwasser ziemlich weich gekocht, dann zum Abtropfen in ein Sieb gethan. Nun nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl, rührt es mit laulichem Weine zu einem Teig an, thut Salz dazu, rührt zwei Eigelb und zwei Löffel voll Provenzeröl darunter, wendet den Blumenkohl, den man in nicht zu kleine Stücke gebrochen hat, darin um, und backt ihn auß Butter schön heraus, und garnirt ihn beim Auftragen mit Petersilie.

650. Gebackene Spargeln. — Man nimmt Spargeln, die recht zart sind, pußt sie, bindet sie dann in Büschel zusammen, und siedet sie nur halb weich in Salzwasser, nimmt es dann heraus, legt es auf ein Tuch, daß sie trocken werden. 6 Löffel voll Mehl werden mit lauer Milch und Salz angerührt, etwas zergangene Butter