

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

1047. Gedörrte Bohnen

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

dann in einer $\frac{1}{2}$ Stunde heraus genommen und mit eben solchem zugesetzt; sind sie nun weich gekocht, so werden sie in kaltes Wasser gelegt, hernach in ein Sieb zum Abtropfen gethan; dann kann man sie zubereiten wie man will, entweder mit einer Frikaseesauce oder mit einer ganz kurzen Sauce mit Petersilie. Sie bleiben auf diese Art sehr schön grün.

1047. Gedörrte Bohnen. — Hierzu nimmt man ebenfalls Bohnen wie die vorhergehenden, kocht sie zwei bis dreimal auf in nur schwach gesalzenem Wasser, läßt sie recht gut abtropfen, trocknet sie halb im Schatten, indem man sie sehr dünn aus einander legt und öfters umwendet. Sind sie ungefähr 2 bis 3 Tage gelegen, so thut man sie in einen gar nicht heißen Ofen, läßt sie so langsam austrocknen. Wenn man davon brauchen will, so legt man Abends vorher in laues Wasser.

1048. Erbsen. — Man nimmt die Erbsen ganz frisch vom Stock, wenn die Sonne noch darauf scheint, kernt sie gleich aus, und füllt sie in Bouteillen, nimmt auf jede Bouteille einen Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker, eben so viel Salz, macht es recht gut durch einander, stellt dann die Flaschen in das dazu bereitete Geschirr, unwickelt sie aber zuerst, damit sie im Kochen nicht zusammen stoßen, schüttet dann kaltes Wasser daran, setzt sie aufs Feuer, und läßt 2 bis 3 Ball darüber kochen, stellt dann das Geschirr sammt den Flaschen vom Feuer, und läßt darin erkalten; alsdann werden sie heraus genommen, gut zugespöpft (denk während dem Kochen muß man sie offen lassen), und mit Blase umbunden oder verpicht, dann im Kühlen aufbewahrt. Es müssen aber ganz junge Erbsen seyn. Man kann diese Erbsen trocknen wie die Bohnen.

1049. Spargeln. — Man nimmt gleich von den ersten Spargeln, die recht schön sind, pußt sie, und läßt sie in Salzwasser, welches in einem noch neuen