

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

3. Meerrettig

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

2. Gurken zu bereiten.

Man nimmt Gurken, die noch nicht viel Kerner haben, schält sie, schneidet sie in runde Scheiben, salzt sie, giebt kleingeschnittene Petersilie daran, wirkt sie mit Essig und Del recht untereinander und streut Pfeffer oben darauf.

3. Meerrettig.

Man reinigt und wäscht eine Meerrettigwurzel, reibt sie auf dem Reibeisen ganz fein; dann läßt man Butter in einer irdenen Reine zergehen, giebt 1 Löffel voll Mehl daran, rührt dieses mit guter Fleischbrühe an, thut den Meerrettig darein und läßt ihn gut kochen; vor dem Anrichten giebt man 1 Löffel voll süßen Rahm dazu.

4. Meerrettig mit Milch.

Man reinigt und wäscht, wie oben, den Meerrettig und reibt ihn fein; läßt Butter in einer Reine zergehen, rührt 1 Löffel voll Rahm daran, rührt dieses zart auf dem Feuer, giebt den geriebenen Meerrettig dazu, nebst 3 Lth. feingestohlenen Mandeln, Zucker, etwas Salz und läßt ihn kochen; beim Anrichten rührt man das Gelbe von 1 Ei und etwas guten Rahm darein und giebt ihn recht heiß auf den Tisch.

5. Meerrettig mit Brod oder Gipsel.

Man bereitet den Meerrettig wie oben; wenn er gerieben ist, nimmt man Butter, etwas Mehl, geriebenes mürbes Brod oder Gipsel, den Meerrettig, und kocht dieses in guter Fleischbrühe. Will man ihn scharf haben, so giebt man, wenn er gerieben ist, 3 Löffel voll frisches Wasser daran.

6. Meerrettig mit Essig und Del.

Man reinigt den Meerrettig, reibt ihn mit Gipsel oder mürbem Brod, und rührt ihn mit Essig, Del und ein wenig Zucker an; will man den Zucker weglassen, so nimmt man Salz und Pfeffer daran.