

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

4. Blumenkohl

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

wie Spargeln. Die Artischocken können auch mit Fleischfülle gefüllt werden.

2. Artischocken anderer Art.

Man schneidet den Artischocken mit der Scheere die Spitzen ab und siedet sie in Salzwasser recht weich; man nimmt mit 1 Löffel die inneren Blätter heraus, daß man die Blume bekommt, thut dann die Blätter wieder hinein, daß es wieder eine schöne Form hat, macht eine Spargelsauce darüber und giebt es auf den Tisch.

3. Nessel- oder Birnen-Schnitz.

Man wäscht die Schnitze sauber, thut sie in einen irdenen Hafen, gießt kaltes Wasser daran und läßt sie weich kochen; dann nimmt man Butter, Einbrenn-Mehl und 1 Löffel voll Zucker in eine Reine, röstet es, bis es kastanienbraun ist, gießt Schnitzbrühe daran und läßt die Brühe recht einkochen; man schüttet die Schnitze öfters um, daß sie ganz bleiben, und giebt das Eingebrennte daran, salzt sie aber nicht.

4. Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird abgeschnitten, die Blumen nicht ganz klein voneinander getheilt und die Stücke so sauber als möglich abgeschält; man legt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltes Wasser, thut ihn darnach mit kochendem Wasser über's Feuer, salzt ihn und läßt ihn nicht zu weich kochen; dann macht man eine Sauce dazu, wie bei den Spargeln gezeigt wird.

5. Blumenkohl anderer Art.

Wenn der Blumenkohl sauber gepuht und in Salzwasser halbweich abgessotten ist, weicht man für 1 Kreuzer Brod in Milch ein, rührt ein Stück Butter mit 4 bis 5 Eiern recht schaumig ab, thut das eingeweichte Brod, nebst feingeschnittenem Schnittlauch, Salz und Muskatnuß dazu, schüttet den Blumenkohl ab, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brod, füllt