

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

5. Blumenkohl anderer Art

[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

Fingersdick von der Masse darein, legt dann wieder Blumenkohl darauf, dann wieder von der Masse, und so fährt man fort, bis alles zu Ende ist, und läßt es dann im Ofen oder zwischen Kohlen schön gelb backen.

6. Blumenkohl mit Rahm und Käse.

Der Blumenkohl wird ebenfalls sauber gepuht, in frischem Wasser gewaschen und in Salzwasser abgekocht; man läßt das Wasser sauber davon ablaufen, und legt den Blumenkohl in eine Platte, worin er aufgetragen wird; verrührt sauern Rahm mit 1 Bierl. Parmesankäse, welcher fein verrieben seyn muß, gießt dies um den Blumenkohl herum, legt dünne Stückchen Butter darauf herum, stellt die Platte in den Ofen oder zwischen Kohlen, läßt ihn aber nicht zu lange kochen.

7. Blumenkohl mit Schinken und Rahm.

Der Blumenkohl wird in kleine Stückchen zertheilt, rein gepuht und in Salzwasser weich gekocht; dann auf eine bestrichene Schüssel eine Lage Blumenkohl gerichtet und eine Hand voll feingeschnittener Schinken darauf gestreut, und so fort bis die Schüssel voll ist. Dann werden 3 bis 6 Eierdotter mit gutem, saurem Rahm abgerührt, darüber gegossen und von oben, wie es beliebt, eine Hand voll Parmesankäse oder feine Semmelbröseln darauf gestreut, $\frac{1}{2}$ Stunde in einen kühlen Ofen gestellt und dann zur Tafel gegeben.

8. Blumenkohl mit Buttersauce.

Man puht den Blumenkohl gehörig, zieht die Haut genau von den Stengeln ab, läßt die Rosen so groß als möglich, und kocht ihn in Salzwasser; sodann wird er beim Anrichten zierlich aufgerichtet, gleich einer Rose, eine Buttersauce darüber gegossen und warm zur Tafel gegeben.

9. Blumenkohl gebacken mit Buttersauce.

Nachdem der Blumenkohl gepuht, blanschirt und weich genug gekocht ist, seiet man ihn ab und legt ihn auf ein