

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

8. Blumenkohl mit Buttersauce

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

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, seiет man ihn ab und legt ihn auf ein