

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

11. Brockelkohl

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

Tuch, damit er abtrocknet; sodann schlägt man Eier ab, salzt sie ein wenig, taucht den Kohl ein, kehrt ihn in feinen Semmelbröseln um und backt ihn schön gelb; aus dem Schmalze macht man eine süße Rahmsauce, schüttet sie darüber oder gießt sie auf den Boden und legt den Kohl zierlich darauf.

10. Blattkohl.

Man wäscht und reinigt ihn sauber, siedet ihn recht weich, legt ihn darnach in frisches Wasser, kühlt ihn ab, drückt ihn wieder aus und wiegt ihn recht fein; dann läßt man frische Butter darin zergehen, thut fein gehackte Zwiebeln und ein wenig Mehl dazu, rührt ihn auf dem Feuer um, bis die Zwiebeln weich sind, und gießt gute Fleischbrühe daran, damit er nicht zu wässerig wird. Man kann gebackene Hirn- oder Nierenschnitten dazu geben.

11. Brockelkohl.

Man streicht die Blätter ab, wäscht sie recht rein, kocht sie in siedendem Wasser recht weich, kühlt sie in frischem Wasser wieder ab, nimmt sie in ein Sieb, daß das Wasser wieder abläuft, und wiegt sie recht fein; dann nimmt man Butter oder Bratenfett, klein geschnittene Zwiebeln, 2 Kochlöffel voll Mehl in eine Reine, röstet es, bis die Zwiebeln gelb sind, gießt gute Fleischbrühe daran, thut das gewiegte Kraut hinein und giebt ein wenig Salz und Pfeffer dazu. Man kann auch geschälte Kastanien damit aufkochen lassen.

12. Bohnen auf gewöhnliche Art.

Die Bohnenfäden werden abgezogen und unten und oben abgeschnitten, die Bohnen in der Mitte, wenn man will, zerschnitten und in Salzwasser abgekocht, bis sie recht weich sind; dann läßt man sie in einem Seier ablaufen, legt sie in eine Kachel, streut ziemlich Pfeffer und das noch benötigte Salz darüber, thut ein ziemliches Stück Schmalz in ein Pfännlein, läßt eine Hand voll