

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

13. Bohnen auf anderer Art

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

verwiegte Zwiebeln, Petersilie und einige Stücke Knoblauch in dem heißgemachten Schmalz schön gelb werden, thut es an die Bohnen, schüttelt sie recht um, läßt sie noch eine Weile fortdünsten und richtet sie an.

13. Bohnen auf andere allgemeine Art.

Diese werden wie die Zuckererbsen abgezogen, nach Belieben zerschnitten, alsdann in gesalzenem Wasser abgekocht, wenn sie weich sind, abgegossen, in ein anderes Geschirr gethan, siedende Fleischbrühe daran geschüttet, in heißem Schmalz einige Löffel voll Mehl gelb geröstet, zuletzt aber ein wenig feingeschnittenes Petersilienkraut, Zwiebeln und Bohnenkraut an das Mehl gethan und nur ein wenig mitgeröstet. Alsdann wird dieses mit siedender Fleischbrühe an die Bohnen gerührt, ein wenig Pfeffer daran gethan und noch 1 Stunde gekocht. Man muß an alle Zugemüse niemals viel Brühe machen, es verderbt sonst den Geschmack und macht sie unansehnlich. Die eingemachten Bohnen werden eben so gekocht, nur daß man sie die Nacht zuvor in frisches Wasser legt.

14. Bohnen zu dämpfen.

Wenn die Bohnen abgezogen und ganz klein der Länge nach zerschnitten sind, werden sie in einem Fußhafen auf Kohlen in einem Stücke Butter gedämpft, und ein wenig fleingeschnittene Zwiebeln, Petersilien- und Bohnenkraut daran gethan. Wenn sie weich sind, wird Mehl daran gestäubt, Salz und ein wenig Pfeffer dazu gethan, mit diesem werden die Bohnen einigemal umgerührt; alsdann gießt man gute Fleischbrühe daran und läßt sie schnell einkochen, daß sie nur ein wenig Sauce haben.

15. Grüne Bohnen mit saurem Rahm.

Ganz junge, kleine Bohnen werden sauber gepuzt, gewaschen und der Länge nach zerschnitten, in einem Stück Butter mit etwas Petersilie und fein verwiegten Zwiebeln weich gedünstet; dann streut man ein wenig Mehl darüber, schüttelt sie um, gießt ein wenig Fleischbrühe daran