

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

15. Grüne Bohnen mit sauerem Rahm

[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 verdirbt 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

und läßt sie damit verkochen. Vor dem Anrichten verrührt man einige Löffel voll sauern Rahm mit dem Gelben von 1 Ei, und läßt es an den Bohnen anziehen.

16. Trockene Erbsen.

Man reinigt die Erbsen, gießt kaltes Wasser daran, läßt sie über Nacht stehen, wäscht sie, kocht sie in einem irdenen Hasen recht weich, salzt sie und treibt sie besonders durch ein Sieb; dann nimmt man Butter, kleingeschnittene Zwiebeln, Mehl, röstet dieses, bis die Zwiebeln hellgelb sind, schüttet es dann an das Durchgetriebene, läßt es noch ein wenig köhlen, daß es nicht anbrennt, dann ist es fertig.

17. Grüne Erbsenschäfen.

Man nimmt Erbsenschäfen, die noch jung und weich sind, schneidet oben und unten die Spitzen weg, zieht die Fäden ab, spaltet dann die Schäfen, wenn sie groß sind, in der Mitte voneinander, legt ein Stückchen Butter in eine Kasserole, giebt die Erbsen darein, wie auch eine Zwiebel mit einigen Nägelein besteckt, läßt die Erbsen unter öfterem Umrühren ganz weich dünsten, gießt öfters ein wenig Fleischbrühe daran, und stäubt zuletzt ein wenig Mehl, wie auch ein kleines Stückchen Zucker dazu; man kann auch ein klein wenig Petersilienkraut dazu geben, und vor dem Anrichten mit einigen Eierdottern frifassiren; die ganze Zwiebel wird herausgenommen und so angerichtet.

18. Ausgelöste Zuckererbsen mit süßem Rahm.

Man nimmt Zuckererbsen, so viel man gebraucht und läßt sie in einer Reine mit Butter weich dünsten; wenn sie weich sind, siedet man ein wenig süßen Rahm mit einem Stückchen Zucker auf, giebt ihn daran, läßt ihn noch einigemal damit sieden, aber ja nicht zu lange, damit der Rahm nicht gerinnt, auch bleibt das Salz hievon weg. Man kann auch gebackene Eier darauf geben. Im kupfernen Geschirr gekocht bleiben sie am schönsten grün.