

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

16. Trockene Erbsen

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

und läßt sie damit verkochen. Vor dem Anrichten ver-
rührt man einige Löffel voll sauern Rahm mit dem Gel-
ben 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 beson-
ders durch ein Sieb; dann nimmt man Butter, kleinge-
schnittene 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 But-
ter in eine Kasserole, giebt die Erbsen darein, wie auch
eine Zwiebel mit einigen Nägelein besteckt, läßt die Erb-
sen 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 Eierdot-
tern frikassiren; 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, da-
mit 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.