

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

20. Zuckererbsen mit jungen gelben Rüben

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

19. Ausgemachte grüne Erbsen mit jungen Hühnern.

Man nimmt von den feinsten ausgelösten Erbsen, so viel man gebraucht, giebt sie in eine Kasserole, ein gutes Stück Butter, wie auch ein Büschel grüne Petersilie mit einem Faden zusammen gebunden, dazu, und läßt sie weich dünsten, stäubt ein wenig Mehl daran, giebt Suppe, ein Stückchen Zucker dazu, und läßt es zusammen gut einkochen. Man nimmt einige junge Hühner, pußt sie rein und dressirt sie gut, kocht sie weich in guter Rindfleischsuppe, damit sie hübsch weiß bleiben, giebt dann die Erbsen auf eine Schüssel, die Hühnlein darauf und giebt sie zur Tafel. Wenn man will, kann man die Hühnlein auch mit Krebschweifen garniren, auch die Erbsen mit einigen Eierdottern belegen.

20. Zuckererbsen mit jungen gelben Rüben.

Die Zuckererbsen werden gewaschen, mit einem Stück Butter, etwas Petersilie, Salz und einer Handvoll geschnittener, junger, gelber Rüben zum Feuer gesetzt. Man läßt sie unter öfterem Umschütteln weich dämpfen, streut ein wenig Mehl darüber, gießt gute Fleischbrühe oder Jus daran und läßt sie während $\frac{1}{4}$ Stunde langsam fortkochen.

21. Endivien-Gemüse.

Hierzu nimmt man Endivien-Salat, der aber nicht zu gelb seyn darf; davon werden die Stengel herausgeschnitten, weil dieselben bitter sind, die Blätter sodann rein gewaschen, in gesalzenem Wasser übersotten, geschwenkt und gut ausgedrückt, einigemal durchschnitten, und sodann in Butter oder Fett gedünstet, nur sehr wenig Mehl daran gestäubt, ein wenig gute Fleischsuppe daran gegossen und ein kleines Stückchen Zucker damit verkocht; auch kann man vor dem Anrichten einige Eierdotter mit 2 Löffelvoll sauern Rahm abgerührt dazu nehmen und die Endivien damit frifassiren.