

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

30. Kohlraben braun gedünstet

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

Butter und belegt dieselbe damit. Für 6 Personen nimmt man ein Bierl. Butter, rührt sie mit 4 Eierdotter ab, das Weiße zu Schnee, reibt dann die Erdäpfel auf einem Reibeisen ab, rührt sie langsam in die Butter, thut den Schnee auch hinein; dann legt man eine Lage von dem Angerührten darein, eine Lage Häring, dann wieder eine Lage sauren Rahm und so fort, bis es genug ist; dann stellt man sie in einen Ofen, läßt sie braten und giebt sie heiß auf den Tisch.

### 29. Kohlraben auf gemeine Art.

Nachdem man von Kohlraben, die eigentlich noch jung seyn müssen, die Schalen abgelöst hat, schneidet man davon runde, Messerrückensdicke Scheiben. Sind sie noch zu groß, so schneidet man dieselben noch einmal in der Mitte oder in 4 Theilen voneinander, und setzt sie gehörig mit etwas Salz zu; wenn sie sodann ein wenig gesotten haben, so gießt man das Wasser davon ab, und giebt, um dieselben besser zu machen, gute Fleischbrühe daran, und brennt sie sodann mit Fett oder einem Stückchen Butter ganz gelblich ein; die Sauce muß dabei kurz oder etwas dick seyn. Wenn das Grüne noch jung ist, so kann es mitgekocht werden. Auf die nämliche Art können auch Dorschen gekocht werden.

### 30. Kohlraben braun gedünstet.

Man schält die Kohlraben gehörig, schneidet sie würflich, oder man kann sie auch nach Belieben mit einem dazu bestimmten Eisen ausstechen, gießt siedendes Wasser daran, damit sie den stärksten Geruch verlieren, seiet dieses wieder ab, legt Fett oder Butter in einen Hafen, läßt es ganz lichtbraun werden, giebt dann sogleich die Kohlraben dazu, und dünstet sie, bis sie bald weich werden. Bei öfterem Umrühren stäubt man sodann ein wenig Mehl daran, giebt etwas Fleischbrühe oder Suppe dazu, läßt sie damit einkochen, salzt sie nur mäßig und giebt sie, wenn sie recht weich sind, zur Tafel.