

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

32. Gefüllte Kohlraben

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

31. Junge Kohlraben mit Schinken.

Man schält junge Kohlraben, schneidet sie zu gleich runden Blättern auf, und überkocht sie ein wenig mit Salzwasser; dann dünstet man sie in frischer Butter, stäubt ein wenig Mehl daran, giebt Fleischsuppe dazu, und läßt dieses kurz einkochen. Hernach bestreicht man eine Schüssel mit Butter, giebt eine Lage Kohlraben darauf, belegt diese mit magern Schinken ganz dünn, und wiederholt dieses, bis die Schüssel voll ist; dann werden 4 bis 5 Eierdotter mit guter brauner Suppe abgerührt und darüber gegossen, dann $\frac{1}{2}$ Stunde in einen nicht gar heißen Ofen gestellt und zur Tafel gegeben.

32. Gefüllte Kohlraben.

Man nimmt mittlere Kohlraben, schält sie sauber ab, schneidet sie in der Mitte voneinander und höhlt beide Theile aus, doch so, daß man sie nicht durchschneidet. Dann füllt man sie aus mit einer Fülle, welche beliebt, legt sie wieder aufeinander, bindet sie kreuzweise zusammen und kocht sie in Fleischbrühe. Wenn sie beinahe weich sind, röstet man einige Löffelvoll Mehl in Butter schön gelb, thut sie, nebst Muskatnuß und ein wenig Pfeffer daran, und läßt sie vollends weich kochen; oder man thut auch die Kohlraben, wenn sie in der Fleischbrühe weich gesotten sind, auf eine Schüssel heraus, schneidet sie zu Vierteln und macht eine Butterbrühe darüber.

33. Dürre Linsen.

Man behandelt sie wie die Erbsen, weicht sie ein, kocht sie weich, drückt sie aber nicht durch, brennt sie ein wie die Erbsen und salzt sie; man kann geräuchertes Rindfleisch darein geben.

34. Laubfrösche.

Hierzu nimmt man recht schöne, große Spinatblätter oder Blätter von Mangold, schneidet die Stiele davon weg, wäscht sie sauber, brühet sie mit siedendem Wasser und