

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

34. Laubfrösche

[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

deckt das Geschirr, worin sie angebrüht worden sind, gleich zu; das Gefüll dazu macht man auf folgende Art: man schneidet von weißem Brode die Rinde ab, schneidet es voneinander, weicht die Brodschnitten in Milch ein, drückt es wieder fest aus und dämpft es in einem Stück zergangener Butter; wenn es beliebt, kann man recht fein gewiegtes Petersilienkraut und Schnittlauch dazu thun. Wenn dies geschehen ist, rührt man so viel Eier daran, daß es nicht verläuft und thut Salz und ein wenig Muskatnuß dazu. Nun legt man die angebrühten Blätter in einen Seier, daß sie recht ablaufen. Hernach nimmt man sie auf einen Deckel heraus, füllt in jedes einen Löffel voll von der Fars, wickelt, wenn es Spinat ist, noch einige andere Blätter darüber, ist es aber Mangold, so braucht man nur ein Blatt, welches man recht übereinander zusammen schlägt. Wenn man mit allem fertig ist, so läßt man in einem flachen Fußhafen Butter zergehen, legt die Laubfrösche darein, läßt sie $\frac{1}{2}$ Viertelstunde dämpfen, wendet sie um, und wenn sie dann noch eine Weile gedämpft haben, gießt man ein wenig siedende Fleischbrühe daran, röstet ein wenig Mehl in heißgemachter Butter hellgelb darein, und wenn sie mit diesem noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht haben, richtet man sie an, reibt Muskatnuß darüber und trägt sie auf.

35. Mangold = Kraut.

Wenn die Stiele weggeschnitten sind, wird das Kraut sauber gewaschen und schnell abgekocht; ist es weich, so kühlt man es in frischem Wasser ab, läßt es dann durch ein Sieb austropfen und wiegt es fein; dann nimmt man Butter oder Fett in eine Reine, giebt verwiigte Zwiebeln und Mehl dazu und läßt es dämpfen, bis die Zwiebeln gelb sind, dann giebt man ein wenig Fleischbrühe, Salz und Pfeffer nach Belieben daran.

36. Mangold = Stiele.

Man nimmt von hohem Mangold die weißen Stiele, zieht die Haut ab, schneidet sie länglich, aber nicht zu