

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

35. Mangoldkraut

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

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