

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

36. Mangoldstiele

[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

fein, wäscht sie und läßt sie in Salzwasser recht weich kochen; dann macht man folgende Sauce dazu: man läßt ein Stückchen Butter in einer Reine zergehen, giebt kleingeschnittenes Grünes, Zwiebeln, 1 Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt es ein wenig anziehen und gießt gute Fleischbrühe daran; die Sauce darf aber nicht zu dünn werden. Beim Anrichten giebt man 2 Eierdotter, 2 Löffel voll sauern Rahm daran und giebt es heiß auf den Tisch.

37. Schnitt-Mangold.

Man wäscht es sauber, siedet es in kochendem Wasser, daß es recht grün wird, wiegt es dann recht fein und behandelst es überhaupt wie Spinat, nur daß man mehr Fett daran giebt. Man kann Kalbs-Karminaten dazu geben.

38. Frische Morcheln zu dämpfen.

Man putzt die Morcheln also: man löst mit einem spitzigen Messer die Stiele heraus, giebt aber Acht, daß nichts Sandiges mehr zwischen den Runzeln sitzen bleibt; wenn sie in einem Seier abgelaufen sind, läßt man zu einem aufgehäuften Teller voll Morcheln eines Hühnereies groß Butter nicht gar zu sehr heiß werden, thut die gepuzten und abgelaufenen Morcheln darein, deckt sie zu und läßt sie auf Kohlen langsam dämpfen. Nach einer guten Viertelstunde, während der man sie einigemal umschüttelt, thut man $\frac{1}{2}$ Handvoll sauber gewaschenes und klein geschnittenes Petersilienkraut dazu. Wenn es mit diesem noch $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft hat, streut man 1 kleine Handvoll feines Mehl darauf herum, schüttelt es einigemal um, läßt es noch eine kurze Zeitlang dämpfen, gießt siedende Fleischbrühe oder an einem Fasttag Wasser daran, reibt Muskatnuß hinein, läßt sie dann noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und trägt sie zu Tische. Man kann diese Morcheln über in Fleischbrühe gesottene Kalbsbrisen oder über abgesottenes Kalbfleisch anrichten, so wird dies Essen, welches im guten Geschmack den Champignons gleich kommt, noch besser.