

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

37. Schnittmangold

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

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.