

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

40. Rosenkohl

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

39. Rothkraut in Wein.

Man schneidet die Köpfe voneinander, die Rippen und Storzen heraus, wäscht es rein, und schneidet es wie Rüdeln; dann nimmt man das Kraut, ein Glas Wein, einige Löffel voll Essig, etwas Wasser und ein wenig Schweinefett in eine Keine, und läßt es weich kochen; das Kraut darf die Farbe nicht verlieren, es muß hellroth aussehen; wenn es weich ist, so stäubt man 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, salzt es und läßt es gut einkochen. Gänse- oder Kapauenfett ist sehr gut daran. Auch kann das Weißkraut so gekocht werden, nur läßt man den Essig weg, dann nennt man es bairisch Kraut.

40. Rosenkohl.

Man pußt das Unreine davon, daß die Röslein aber ganz bleiben, wäscht sie recht rein und kocht sie in Salzwasser, bis sie weich sind; dann läßt man Butter in einer Keine zergehen, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel darin, giebt 1 Kochlöffel voll Mehl, gute Fleischbrühe, 2 Löffel voll Rahm, Salz und Gewürz dazu, und läßt den Rosenkohl $\frac{1}{4}$ Stunde darin kochen. Gebackene Hühner oder Frösche kann man zur Beilage geben.

41. Weiße Rüben mit Zucker gedünstet.

Man schält schöne, weiße Rüben, schneidet sie fein länglich, legt sie in einen Hasen, und giebt ein Stück Fett oder Schmalz, dann ein gutes Stück Zucker dazu, läßt es kastanienbraun werden, giebt die Rüben darein, dünstet sie durch und durch schön braun, stäubt ein wenig Mehl daran, und gießt, wenn es nöthig ist, etwas Fleischsuppe dazu, läßt es kurz einkochen, salzt sie nur wenig und giebt sie zur Tafel.

42. Gelbe Rüben gedünstet mit süßem Rahm.

Zuvor schabt man die Rüben, schneidet sie in beliebige Formen, legt in eine Keine ein Stück Butter, und dünstet die Rüben darin unter öfterem Umrühren weich,