

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

48. Gemüse von Spargeln

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

Butter rösten und daran thun. Man kann zu diesem Gefüll eine Krebsbrühe machen. Beim Anrichten werden die Fäden abgeschnitten.

47. Gefüllter Selleri.

Die Selleriwurzeln werden gepuzt und so viel als möglich rund geschnitten, oben aber läßt man das Innere vom Kraut stehen, schneidet einen Deckel davon ab, höhlt die Wurzeln aus und siedet sie in Salzwasser recht weich, füllt sie mit einem von den schon beschriebenen Fleisch- oder Brodgefüllen, oder schneidet abgesottene Kalbsbrisen, Euterlein und Morcheln ganz klein, dämpft sie in Butter, Salz und Muskatnuß, und füllt sie in die Wurzeln, bedeckt sie mit dem abgeschnittenen Deckel, bindet einen Faden darüber, setzt sie in ein flaches Geschirr, macht eine gewöhnliche Buttersauce darüber, deckt sie zu und läßt sie kochen bis sie weich sind; beim Anrichten kann man weißes Brod in beliebige Formen schneiden, gelb in Schmalz backen und neben herum legen. Es versteht sich von selbst, daß auch hier die Fäden wieder abgeschnitten werden.

48. Gemüse von Spargeln.

Man kann von mittelgroßen oder kleinen Spargeln nehmen, und so weit sie grün sind, abbrechen, zu Gliedlangen Stücklein schneiden, und wenn sie sauber gewaschen sind, in einem Fuschhafen mit einem Stück zergangener Butter und ein wenig feingeschnittenem Petersilienkraut dämpfen. Wenn dieses geschehen ist, streut man 1 Löffel voll Mehl darauf, schüttelt es einigemal um, thut Salz, einige Löffel voll Fleischbrühe dazu, reibt ein wenig Muskatnuß hinein, und läßt es aneinander kochen. Wenn sie beinahe weich sind; giebt man einige Löffelvoll sauern Rahm dazu. Vor dem Anrichten verkleppert man 1 oder 2 Eierdotter, rührt von der Brühe daran, gießt dieses wieder an die Spargeln und trägt sie zur Tafel. Man kann junge Hühner und Tauben zu diesem Gemüse ge-

ben; die Tauben werden vorher, als wenn man sie braten wollte, zugerichtet, dann in Butter mit 1 Zwiebel und ein wenig Salz gedämpft, wenn sie bald vollends weich sind, läßt man sie noch ein wenig mit den Spargeln kochen, dies muß aber geschehen, ehe man den Rahm an die Spargeln thut.

49. Spargeln mit Buttersauce.

Der Spargel wird gehörig gepuht, ziemlich gleich abgeschnitten, dann mit einem Faden büschelweise zusammen gebunden, und in Salzwasser weich gesotten; hernach legt man denselben ganz zierlich über's Kreuz, oder mit den Köpfen aufeinander und giebt die Buttersauce darüber.

50. Spargeln mit Butter und Zitronensaft.

Man richtet den Spargel gehörig zu wie vorhin beschrieben, blanschirt ihn, giebt ihn auf eine Schüssel, seiet das Wasser rein davon ab, überstreut ihn mit Semmelbröseln, übergießt ihn dann mit heißer Butter, tropft Zitronensaft darüber, hält ihn recht warm und giebt ihn gleich zur Tafel.

51. Spinat zu kochen.

Der Spinat wird sauber erlesen, die Stiele abgebrochen und recht rein gewaschen; dann kocht man ihn in siedendem Wasser recht schnell, daß er schön grün bleibt; wenn er weich ist, kühlt man ihn in frischem Wasser ab, thut ihn in ein Sieb, läßt ihn darin abtröpfeln, und verwiegt ihn sodann fein; dann nimmt man Butter, Zwiebeln, 1 Kochlöffelvoll Mehl in eine Reine, röstet dieses gelb, giebt sodann ein wenig gute Fleischbrühe und Salz daran, den verwiegten Spinat dazu, läßt ihn mit diesem eine Weile aufkochen und rührt beim Anrichten 1 Löffel voll Rahm hinein. Man darf den Spinat nicht zu lange kochen lassen, damit er die grüne Farbe behält.

52. Schwarze Trüffel zu sieden.

Die Trüffel werden zuvor ein wenig eingeweicht,