

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

51. Spinat zu kochen

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

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,