

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

52. Schwarze Trüffel zu sieden

[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,

damit man sie in etlichen warmen Wassern mit einer Bürste reinigen kann, dann in einer Kasserole oder andern Rachel mit einem Schoppen Burgunder oder anderm rothen Weine zugesetzt, von allen Sorten Gewürz, ein Stück Butter, Salz und einige Zitronenscheiben daran gethan, und die Trüffeln so lange darin gekocht, bis sie weich sind; alsdann legt man die Trüffeln auf eine Platte und giebt sie heiß zur Tafel; die Sauce kann man durch ein Sieb laufen lassen und darüber gießen.

### 53. Weiße Trüffeln zu sieden.

Man schält dieselben recht rein, schneidet sie zu feinen Blättern auf und dünstet sie in Butter, stäubt dann ein wenig Mehl daran, läßt es noch gut damit verkochen und giebt sie dann zur Tafel.

### 54. Weißkraut auf gemeine Art.

Das Kraut wird sauber gereinigt, gewaschen und ganz weich gekocht; dann giebt man es in ein Sieb, läßt es darin ablaufen, und wiegt es darnach halb fein; dann nimmt man Butter, zerschnittene Zwiebeln und 1 Löffelvoll Mehl in eine Reine, röstet es ein wenig und gießt etwas gute Fleischbrühe daran, auch kann man anstatt Butter sonst gutes Fett dazu nehmen; dann giebt man ein wenig Salz und Kümmel dazu, und läßt das Kraut noch  $\frac{1}{4}$  Stunde darin kochen.

### 55. Gedünstetes Weißkraut.

Hierzu nimmt man einige feste Köpfe, schneidet sie in der Mitte voneinander, die Storzen, Rippen und Stengel heraus; dann schneidet man das Kraut wie geschnittene Rudeln, wäscht es recht sauber und kocht es ab; dann nimmt man Butter und Zwiebeln in eine Reine, schüttet das Kraut darauf, läßt es unter mehrmaligem Umrühren dünsten, stäubt dann 1 Löffelvoll Mehl darauf und läßt es bräunlich werden, gießt ein wenig gute