

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

53. Weiße Trüffel zu sieden

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

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 Keine, 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 Keine, 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