

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

57. Wirschingkraut

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

Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Glas Wein hinein, giebt Salz, Pfeffer und Kümmel nach Belieben daran, und läßt es ganz kurz einkochen.

56. Gefülltes Weißkraut.

Man siedet einen nicht gar festen Kopf recht weich, und löst die Blätter nacheinander davon ab; dann zerhackt man Fleisch von einem Kalbschlägel oder nimmt gehacktes Bratwurstfleisch, rührt einige Eier hinein, giebt Salz Chalotten und Gewürz nach Belieben dazu, und macht eine Fülle davon, wie zu einer Kalbsbrust; dann füllt man jedes Blatt mit dieser Fülle, fängt damit bei dem kleinsten an, formirt die Blätter so, daß der Kopf wieder ganz wird, bindet ihn zusammen und setzt ihn in einen Ofen, bis er schön gelb wird und löst die Fäden ab.

57. Wirsching-Kraut.

Man sucht die kleinsten Köpfelein heraus, pußt und wäscht sie sauber, siedet sie in Salzwasser recht weich, und schneidet sie voneinander; dann nimmt man Butter, zerschnittene Chalotten und etwas Mehl in eine Reine, dämpft dieses hellgelb, gießt gute Fleischbrühe daran, giebt Salz, Pfeffer und Zus dazu und läßt das Kraut damit so lange kochen, daß es gelb aussieht; man kann Bratwürste dazu geben, auch beim Anrichten noch etwas Wurstfett daran thun.

58. Wirsching-Kraut auf andere Art.

Man pußt und wäscht ihn, siedet ihn recht weich in kochendem Wasser, kühlt ihn in frischem Wasser ab, schüttet ihn in ein Sieb, läßt ihn abtropfeln, wiegt ihn halb fein und brennt ihn gut ein, aber nicht zu wässerig; dann läßt man gutes Fett in einer eisernen Reine zergehen, giebt zerschnittene Zwiebeln und ein wenig Mehl daran, rührt dieses auf dem Feuer, bis es gelblich wird, schüttet das Kraut dazu, gießt etwas Fleischbrühe daran, und giebt Salz und Pfeffer nach Belieben dazu.