

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

59. Gefüllte Zwiebeln

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

59. Gefüllte Zwiebeln.

Man nimmt von den größten Zwiebeln so viel man nöthig hat, schält sie und kocht sie in gesalzenem Wasser weich. Dann nimmt man sie heraus und läßt sie ablaufen, schneidet sie oben ein wenig gleich und nimmt das Innere bis auf 3 oder 4 Schalen heraus, füllt sie dann mit einem Fleisch- oder Weißbrodgefüll, oder man macht ein eigenes Gefüll auf folgende Art dazu: man drückt das Wasser von dem Innern aus den eben genannten gesotteneu Zwiebeln, hackt dieses, rührt zu 4 bis 6 Zwiebeln ungefähr $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter mit 2 bis 3 Eiern ab, thut die gehackten Zwiebeln, nebst für $\frac{1}{2}$ Kreuzer in Milch eingeweichtes Brod dazu, salzt es, rührt alles recht durcheinander und füllt die ausgehöhlten Zwiebeln damit, bestreicht ein Blech oder ein flaches Geschirr mit Butter, legt die Zwiebeln hinein, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenem Papier und stellt sie in den Backofen, sie dürfen wohl ein wenig gelb werden; dann macht man folgende Brühe daran: man röstet ein wenig Mehl in Butter ganz gelb, gießt Fleischbrühe, in der zuvor Wurzeln gesotten sind, daran, man kann auch ein wenig Schinken damit kochen lassen; dann wird ein wenig Muskatnuß und Salz daran gethan, und wenn die Sauce noch zu weiß ist, so kann man ein wenig Zucker daran brennen. Hernach werden die Zwiebeln von dem Geschirr, worauf sie gebacken worden sind, genommen und in eine andere Schüssel gethan, daß das Fett davon kömmt, und nun wird die Brühe durch einen Seier darüber angerichtet; man kann auch einige Eierdotter an die Brühe rühren.