

143. Gemüse von Rübenkeimen.

Diese Keime geben ein der besten Endivie beikommendes Gemüse. Wenn die Keime gut verlesen sind, werden sie sorgfältig gewaschen, weil sich gerne Sand darin befindet, alsdann werden sie in kochendes Wasser gethan und so lange gekocht, bis sie weich sind, nachdem in ein Sieb geschüttet und frisches Wasser darüber gegossen, hernach ausgedrückt und nicht zu fein verwiegt. Man dünstet dann Mehl in frischer Butter, schüttet Fleischbrühe daran, rührt es sehr gut und thut das Gemüse dazu, salzt es aber nicht zu stark und läßt es so langsam kochen.

Man kann auch weiße Rüben in runde Blättchen schneiden, in der Größe eines kleinen Thalers, diese in Salzwasser weich sieden, dann in eine leichte Sauce thun, indem man Petersilie und Zwiebeln recht fein verwiegt, mit etwas gutem Fett und ein wenig Mehl dünstet, mit der nöthigen Fleischbrühe anrührt, und wenn man etwas Schü hat, so läßt man sie eine Weile kochen und schüttelt sie öfters um. Beim Anrichten läßt man die Mitte des Geschirres leer und thut die auf obige Art zubereiteten Keime hinein, so sieht es sehr gut aus und schmeckt auch recht gut. Man kann dieses Gemüse, auf diese Weise zugerichtet, als eines der feinsten Gemüse geben. Auch kann man die Platte mit gebackenem, sternartig ausgeschnittenem Brode, oder mit aufgerollter, in Scheiben geschnittener Omelette, übrigen, gut zugeschnittenen Würsten oder verwiegtem Schinken garniren.

Man kann auch jede Sorte dieses Gemüses allein, ohne Beisein des andern, geben.

144. Braune Rüben.

In einem Geschirr läßt man Butter heiß werden, thut einen Löffel voll gestoßenen Zucker hinein und läßt ihn braun werden, schüttet Fleischbrühe daran und legt die in Würfel geschnittenen Rüben hinein und kocht sie gut zugedeckt wie die obigen. Wenn sie nicht fett genug sind, thut man noch frische Butter daran.

145. Gelbe Rüben,

Diese werden geschabt, gewaschen und in länglichte Stückchen oder Scheiben geschnitten. Petersilie und Zwiebeln