

Weile gekocht hat, werden sie angerichtet und mit gebackenen Eiern belegt, oder sonst mit einer gefälligen Beilage aufgetragen.

165. Linsen sehr kräftig zu kochen.

Die gut verlesenen Linsen werden, nachdem sie gewaschen sind, mit lauem Wasser zugesetzt, in diesem läßt man sie einige Mal aufkochen, schüttet es dann ab und gießt wieder anderes laues Wasser daran, thut dann eine mit Nelken besteckte Zwiebel, eine gelbe Rübe, einen mittelgroßen, in Schnitze geschnittenen Kartoffel und ein gutes Stück Selleriewurzel dazu, kocht es so mit einander recht weich. Alsdann wird in Butter Mehl schön gelb geröstet, dann fein verwiegte Petersilie schnell darin umgerührt, die Linsen, von denen man die Wurzeln, welche nicht zerkoht sind, wegnimmt, geschwind dazu rührt, und wenn sie zu dick sind, mit Wasser oder Fleischbrühe verdünnt und gehörig gesalzen, aber nicht mehr auf starkes Feuer gethan, weil sie gar gern ansitzen. Will man von den Linsen ein Purée haben, so werden die Wurzeln sammt den Linsen durchgetrieben.

166. Geröstete Kartoffeln.

Man nimmt gesottene und wieder kalt gewordene, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, thut sie mit Butter und einer kleinen Zwiebel, die man zuerst ein wenig dünstet, in eine Pfanne, bratet sie recht gut, doch nicht, daß sie hart werden, thut Salz daran, und wenn sie bald angerichtet werden, etwas gut verlesenen Rummel, macht es mit diesem recht gut durcheinander und gibt sie gleich zu Tisch.

167. Gedämpfte Kartoffeln.

Hierzu sind die englischen die besten, sie werden roh geschält und müssen schön rund sein. Man thut in ein Geschirr Butter, die Kartoffeln dazu mit etwas Salz, deckt sie gut zu und schüttelt sie öfters um, weil sie gern ansitzen, streut während dem Dämpfen verwiegte Petersilie und Zwiebeln darüber; ehe sie angerichtet werden, wird etwas gute Fleischbrühe oder Schü daran gethan.

168. Andere Art.

Von den größeren englischen Kartoffeln schneidet man,