

Kraft=Soße und einem Stückchen frischer Butter legirt und vollkommen gesalzen. So werden sie zur ersten Tracht als Unterlage gebraucht; zur zweiten Tracht aber als selbstständiges Gericht bloß mit ausgebackenen Semmelkrusten besetzt, gegeben. In Ermangelung der Soße können die Bohnen auch, nachdem die Feuchtigkeit verdampft ist, mit einem Eßlöffelvoll Mehl bestreut, umgeschwenkt, dann mit Fleischbrühe begossen und unter steter Bewegung zu gehöriger Dickigkeit gekocht werden. Bürgerlich werden die Bohnen öfters gleich mit Fleischbrühe und Salz zugesetzt und, nachdem sie weich gekocht sind, mit einem Eßlöffelvoll Mehl, welcher mit zwei Eiergroß frischer Butter gut verrührt ist, oder mit ein wenig gelber Einbrenne legirt, mit Pfeffer und gehackter Petersilie und nach Belieben Schnittlauch gewürzt und ganz langsam verkocht. Feingeschnittene Zwiebel kann ebenauch anfänglich zu den Bohnen gethan und mit gekocht werden.

Grüne Bohnen englisch. Haricots verts à l'Anglaise.

Hierzu müssen die Bohnen ganz jung und nur von der Länge eines kleinen Fingers seyn; der Stiel und die Spitze werden weggeschnitten und die Bohnen wie vorgehend, aber nur drei Viertel weich gekocht; nachher abgegossen, abgefrischt und abtropfen gelassen. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit einem Stückchen Butter, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und nach Belieben mit gehackter Zwiebel auf das Feuer gesetzt, geschwungen, und, nachdem sie recht heiß sind, noch ein gutes Stückchen frische Butter darunter legirt, ohne sie wieder auf das Feuer zu bringen, nach Belieben Citronsaft daran gedrückt und dann gehäuft angerichtet.

Grüne Bohnen legirt. Haricots verts à la Poulette.

Diese Bohnen werden wie die englischen vorbereitet; nachdem sie mit Butter geschwigt sind und die Feuchtigkeit verdampft ist, werden drei bis vier Anrichtlöffelvoll weiße Kraft=Soße daran gegeben, damit aufgekocht und dann mit drei Eierdottern legirt, zuletzt wird noch Eiesgroß frische, zerpfückte Butter darunter geschwenkt.

Bohnen nach bretagnischer Art. Haricots verts à la Bretonne.

Die Bohnen werden wie vorgehend gewälzt, abgefrischt und zum Abtropfen gestellt; eine oder zwei Zwiebeln werden klein würflicht geschnitten, mit einem Stückchen Butter auf das Feuer gesetzt und geröstet; wenn sie anfangen sich röthlich zu färben, Spanische Soße dazu gegossen, in Ermangelung dieser aber ein wenig Mehl daran gestreut und langsam dunkelgelb geröstet, ohne daß die