Zwiebeln zu dunkel werden, hernach mit Fleischbrühe aufgelöst, Salz und Pfeffer dazu gefügt und zu einer Sose eingekocht, die Bohnen dazu gethan und langsam durchgedämpft.

Grüne Bohnen lyonesisch. Haricots verts à la Lyonnaise.

Die Bohnen werden wie vorgehend gewällt, abgefrischt und zum Abtropfen gestellt; eine oder zwei Zwiebeln werden in Halbringe geschnitten, mit Olivenöhl in ein Kasserol gethan und geröstet, wenn sie anfangen Farbe zu nehmen, die Bohnen dazu gefügt und zusammen braten lassen, hernach gehackte Petersilie und Zwiebel, Pfeffer und Salz darüber gestreut und noch einige Male über dem Feuer geschwungen, dann angerichtet, ein wenig Weinessig in das Kasserol gegossen, erhitzt und darüber geschüttet.

Bohnen zur Bekränzung. Haricots verts pour garnitures.

Kleine Bohnen werden gewällt, abgefrischt, abgetrocknet und nachher mit frischer Butter, Salz und Pfeffer heiß gemacht; sind sie groß und doch noch zart, so werden sie in der Quere in zwei oder drei Theile geschnitten, beide Enden abgerundet und übrigens wie die kleinen bereitet; oder sie werden Büschelweise zusammengebunden, blos überwällt, abgefrischt und nachher mit einem Büschel Petersilie, einer kleinen Zwiebel mit ein oder zwei Gewürznägeln besteckt, in ein Kasserol gethan, gesalzen, fette Fleischbrühe darauf gegossen, zugedeckt und weich gedämpft.

Grüne Bohnen mit Oehl in einer Kruste. Buisson de haricots verts à l'huile et en croustade.

Junge feine Bohnen von gleicher Länge und Stärke werden zugeputzt und wenn sie zu breit seyn sollten, der Länge nach gespalten; gewaschen, in gesalzenes, wallendes Wasser geworfen und immer wallend gekocht; um sie schöner grün zu erhalten, so wird das Kochen in einem Einmachekessel vorgenommen; nachdem die Bohnen dem Fingerdruck nachgeben (sie müssen noch ein wenig veste seyn), da werden sie abgegossen, mit kaltem Wasser abgespült und eine Minute in kaltes Wasser gelegt, dann wieder abgegossen und auf einer Serviette abgetrocknet; nachher in eine Terrine gethan und mit Salz, Pfeffer, feingehackter, gewällter Petersilie, Schalotten, Oehl und Essig angemacht; vor dem Auftragen werden sie in eine Kruste, wie sie zum Spargel dieser Art angegeben ist, oder auf die Schüssel pyramidenförmig angerichtet und mit Sulzschnitten in zwei Farben oder mit Eiern garnirt.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/422 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG