

nach mit Salz, ein wenig Zucker, halben Eiesgroß Butter und Fleischbrühe zugedeckt weich gekocht; zuletzt guten Eiesgroß Butter mit einem kleinen Eßlöffelvoll Mehl verrührt, zerpfückt dazu gethan, darunter gebunden, ganz sachte durchgekocht und mit weißem Pfeffer und Muscatnuß gewürzt. Auch kann das Mehl in der Butter weißgelb geröstet und der Kohlrabi damit gesost werden.

### Kohlrabi braun gedämpft. Choux-raves au brun.

Der Kohlrabi wird geschält, in Daumendicke Scheiben geschnitten und dann mit einem Ausstecher zu kleinen Rübchen ausgestochen oder mit einem Messer dazu geschnitten, gewaschen und einige Minuten im Wasser gewällt, dann abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und abtropfen gelassen; auf eine Kanne solcher Rübchen wird etwa sechs Loth Butter heiß gemacht, die Rübchen dazu gethan, Salz und ein Eßlöffelvoll Zucker darüber gestreut und unter öfterem Umschwingen gebraten, bis sie schön gelbbraun sind; nachher wird etwas Fleischbrühe dazu gegossen und so weich und kurz gedämpft; zuletzt werden einige Löffelvoll braune Sose, weißer Pfeffer und etwas Zucker dazu gefügt, damit durchgeschwenkt und langsam durchgeschwitzt. Bürgerlich werden die Kohlrabi blos in Würffeln geschnitten, übrigens ebenso zubereitet.

### Kohlrabi mit Beschamel. Choux-raves vierges.

Zarte Kohlrabi werden geschält, in Rübchen oder Stäbchen wie vorgehend, oder in kleine Kugeln, Oliven oder Schampinionköpfe geformt, gewaschen und fünf Minuten in gesalzenem Wasser gewällt, dann abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und abgetrocknet; hernach mit etwas reiner, weißer Fleischbrühe, wenig Salz, weißem Pfeffer und einem Eßlöffelvoll Zucker weich gedämpft und zuletzt auf dem Windofen, unter genauer Beobachtung, ganz kurz eingekocht und glasürt, aber ohne daß sie die geringste Farbe nehmen; nachher drei bis vier Anrichtlöffelvoll Kraft-Beschamel, welches wie ein dünner Brei eingekocht worden seyn muß, dazu gefügt, ein wenig Muscatnuß daran gerieben und kleinen Eiesgroß frische Butter darunter legirt. Die Kohlrabi können nach dem Wällen auch mit vier bis sechs Loth Butter, welche erst zerlassen wird, einige Minuten über dem Feuer geschwungen, so daß sie aber ganz weiß bleiben, und darauf ebenso zugesetzt und kurz gekocht werden; zuletzt werden sie aber abgegossen, damit die Butter abtropft, bevor das Beschamel dazu gethan wird. So werden sie zum Fleisch, bei der zweiten Tracht aber in einem silbernen Kasserol als selbstständiges Gericht gegeben.

### Kohlrabi gefüllt. Choux-raves farcies.

Zarte, gleichgroße Kohlrabi werden schön rund geschält und mit