

einem Hohleisen ausgehöhlt, so daß die Kruste bloß halben Fingersdicke bleibt; dann in gesalzenem Wasser fünf Minuten gewälzt, in kaltem Wasser abgefrischt und zum Abtropfen umgestürzt; darauf werden sie mit Gar-Fülle von Geflügel oder Kalbfleisch gefüllt, auf Speckplatten an einander in ein Kasserol gesetzt, mit Speckplatten bedeckt und mit Dampfbrühe, oder im Nothfall mit Fleischbrühe übergossen, wenig gesalzen, mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt und, wenig Kohlen unten und oben, weich gedämpft; zuletzt werden sie auf ein Tuch zum Abtropfen heraus gehoben, zierlich angerichtet und mit einem starken Fleischsaft mit ein wenig Zucker versetzt übergossen.

Kohlrüben. Choux-navets.

Es giebt Kohlrüben von weißem und von gelbem Fleisch; die gelben sind zarter als die weißen. Sie werden gewöhnlich wie die Kohlrabi braun gedämpft. Auf bürgerliche Weise werden sie stiftlicht, langwürflicht oder kleinscheibicht geschnitten und, ungewälzt, mit Brühe und Salz weichgekocht; zuletzt mit ein wenig brauner Einbrenne verbunden, verkocht und mit Pfeffer gewürzt.

Steckrübchen, oder Teltower Rübchen braun gedämpft.
Petits navets de Teltow au brun.

Die Steck- oder Sand-Rübchen sind eine Art kleiner Kohlrüben und werden in der Lausitz häufig gebaut; am besten aber bekommen wir sie aus der Gegend Teltows im Preussischen. Diese Rübchen werden rein geschabt und eins nach dem andern in frisches Wasser geworfen; darauf werden sie zu kleinen netten Rübchen gleicher Größe geformt, und übrigens wie die Kohlrabi braun gedämpft und beendigt. Statt mit Fleischbrühe können sie auch mit Bierwürze, (Bier ohne Hopfen) eingedämpft werden.

Steck- oder Sandrübchen mit Beschamel. Petits navets vierges.

Die Rübchen werden wie vorgehend nett zugeschnitten, in gesalzenem Wasser überwälzt und übrigens wie die Kohlrabi dieser Art bereitet.

Sandrübchen weiß gedämpft. Petits navets au blanc.

Die Rübchen werden wie vorgehend zu netten gleichgroßen Rübchen, oder in Scheibchen geschnitten, weiß gedämpft und zuletzt mit weißer Sose gebunden. Immer müssen diese Rübchen mit etwas Zucker und weißem Pfeffer gewürzt werden. Auf diese Art werden sie zum Fleisch sowohl als wie zu Hecht, gedämpft oder im Salzwasser gekocht, gegeben.