

Weisse Rüben glasirt. Navets glacés, ou au sucre.

Zarte weisse Rüben, welche recht fest und süß im Fleisch sind, (die löcherichten taugen nichts,) werden geschält, zu Birnen oder Äpfeln geformt und Stiele von weissem Birkenholz darein gesteckt; darauf werden sie gewaschen und in wallendem Wasser zwei Minuten gewälzt, dann mit kaltem Wasser abgefrischt und abgetrocknet; hernach der Boden eines Kasserols mit frischer Butter beschmiert, die Rüben aneinander darein gereiht, wenig Salz, zwei Eßlöffelvoll weisser Zucker und nach Belieben ein Stängelchen Zimmt dazu gefügt, etwas klare, kräftige Fleischbrühe darauf gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier belegt, zugedeckt, angekocht und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft. Nachdem sie weich sind, werden sie aufgedeckt, und der Saft unter Vorsicht auf starkem Feuer zu Glasur eingekocht, dann auf die Schüssel oder in ein Silberkasserol angerichtet, die Glasur mit ein wenig Brühe aufgelöst und darunter gegossen.

Weisse Rüben zur Garnitur. Navets pour garnitures.

Die Rüben werden in Rübchen oder Stäbchen, Oliven oder Champinionköpfe geformt, gewaschen, zwei Minuten in wallendem Wasser gekocht, dann abgegossen, in kaltem Wasser abgekühlt und abgetrocknet; darauf mit Consommee oder Fleischbrühe, einem Eßlöffelvoll Zucker und wenig Salz weich gedämpft und zuletzt zu Glasur eingekocht.

Weisse Rüben braun gedämpft. Navets au brun, ou au roux.

Die weissen Rüben werden wie die Kohlrabi dieser Art zubereitet, mit dem Unterschied: daß sie nicht erst gewälzt, sondern gleich roh in Zucker und Butter schön gelbbraun gebraten werden. Da sie leicht weich kochen, so kann man die Sose gleich nebst dem vierten Theil so viel Brühe dazu thun, Salz, Pfeffer und Zucker dazu fügen, ganz langsam weich dämpfen und zuletzt abfetten. Auf bürgerliche Weise wird ein Eßlöffelvoll Mehl gelb dazu geröstet.

Weisse Rüben mit Beschamel. Navets vierges.

Werden ganz wie die Kohlrabi dieser Art bereitet.

Weisse Rüben weis gedämpft. Navets à la sauce blanche.

Die Rüben werden wie vorgehend zugeschnitten und gedämpft, dann statt des Beschamels mit weisser Sose gesost. — Auf englische Weise werden die Rüben, nachdem sie geformt sind, in ge-