

wollen Farbe zu nehmen, hernach die Erdäpfel erst dazu gethan und gebraten werden.

Erdäpfel ausgebacken, Lyonisch, oder Zahlpfennige von Erdäpfeln. Pommes de terre frits à la Lyonnaise, ou jetons de pommes de terre.

Die Erdäpfel werden rein gewaschen, roh geschält und in Fingersdicke Stäbchen gedreht; hernach in Scheibchen geschnitten, eingemehlt und auseinander gestreut; nachdem feines Oehl erhitzt und die Erdäpfel darinne glasigt und zu schön gelber Farbe gebacken; auf Löschpapier heraus gelegt und dann gehäuft angerichtet. Sie können auch aus Schmalz gebacken werden.

Erdbirnen. Topinambours.

Die Erdbirnen haben im Ansehn Aehnlichkeit mit den Erdäpfeln, und im Geschmack Aehnlichkeit mit den Artischocken; sind aber ein ganz andres Geschlecht. Sie gehören unter die Sonnenblumen und treiben einen hohen, geraden Stängel.

Erdbirnen in Buttersose. Topinambours à la sauce au beurre.

Die Erdbirnen werden rein gewaschen und im Dampf, wie die Erdäpfeln, gekocht, geschält, in gleichgroße Scheiben geschnitten, in eine Buttersose gethan und mit weißem Pfeffer, gewällter Petersilie und Salz gut gewürzt, auch nach Belieben Senf dazu gefügt. Sie werden zur zweiten Tracht gegeben.

Erdbirnen in brauner Sose. Topinambours à l'Espagnol.

Die Erdbirnen werden roh geschält, Wälschennußgroß abgerundet, rein gewaschen, in ein Kasserol gethan, drei bis vier Anrichtelöffelvoll braune Sose und ein Drittel so viel Brühe darauf gegossen, so daß sie darinne baden, Salz und weißer Pfeffer dazu gefügt, zugedeckt und gar gekocht; sollte die Sose nicht dicke genug seyn, so wird sie alleine eingekocht. Sie werden zur ersten Tracht als Unterlage, zur zweiten aber als selbstständige Schüssel gegeben.

So gar gekocht können diese Erdbirnen auch, statt der Artischockböden, zu Ragus genommen werden.

Erdbirnen in weißer Kraftsose. Tobinambours au velouté.

Statt brauner Sose wird hier weiße Kraftsose und etwas Consommee genommen; übrigens ganz wie vorgehend verfahren.