

einen Eßlöffel voll feines Mehl daran, gießt, wenn die Butter zu schäumen anfängt, heiße Fleischbrühe dazu, rührt alles gut auseinander, fügt noch Ingwer und Muskatblüthe bei und läßt es unter anhaltendem Umrühren aufkochen. Dann legt man den gebrühten Blumenkohl hinein und läßt ihn damit noch ein wenig aufkochen.

73. Blumenkohl mit Parmesankäse.

Nachdem der Kohl wie gewöhnlich abgebrüht ist, macht man ein Stück ungesalzene Butter in einer Kasserolle recht heiß und zieht ihn durch; legt ihn dann auf eine Schüssel und bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse, streut dann einen Messerrücken dick feines Mehl darüber, legt einige Stückchen frische Butter dazu, gießt eine Tasse voll Milch bei und läßt es in einem Ofen oder mit einem recht heißen Deckel braungelb werden.

Eine sehr gute Fastenspeise mit Hecht.

74. Blumenkohl mit einer sauren Sauce.

Wenn der Blumenkohl gepuht und rein gewaschen ist, kochte man ihn in ein wenig Wasser, gieße das Wasser ab, thue ihn in eine Kasserolle, gebe gute Fleischbrühe, Butter, Muskat, Pfeffer und Salz dazu, lasse ihn darin kochen, macht eine Sauce von Eierdottern, Butter, Pfeffer, Muskat, halb Weinessig und halb Wasser, rühre es beständig auf dem Kohlfener um, richte den Blumenkohl trocken auf einer Schüssel an, und schütte die Sauce darüber.

Man kann diese Sauce auch über den abgesottenen Spargel und Hopfenspargel geben.

Mit dieser Sauce speist man auch ein nordisches Gericht: dünne Breitlauchwurzeln, die sehr gut schmecken. Da