

und nicht viel Mehl daran kommen. Wenn dieß ſo gemacht iſt, thut man das Grüne zuerſt auf die Platte, rings auf dem Boden herum, in die Mitte aber die Kohlraben ſelbſt. Was von Rippslein oder anderm Fleisch auf das Gemüß beſtimmt iſt, wird alſdann an dem Grünen herumgelegt. Auf dieſe Art hat es ein beſſeres Anſehen, beſonders wenn die Kohlraben noch rar ſind. Die jungen Kohlraben ganz unter dem Grünen zu ſieden, verwerfe ich, indem der grunzende Geruch von den Blättern ſich ganz in die Köpfe zieht, und dieſelben ihre Weiße verlieren, welche das Delikate ausmacht.

Anderer Art Kohlraben im Winter zu kochen.

Die großen Kohlraben ſchält und ſchneidet man recht fein, kocht ſie in recht viel Waſſer mit einer ſtarcken Hand voll Salz weich, legt ſie dann in ein wenig kaltes Waſſer, und gießt ſie zum Ablaufen in einen Seiher oder Durchſchlag. Hierauf macht man eine gelbe oder weiße Butterſauce, thut Pfeffer, Muſkatnuß und Salz darein, nimmt die Kohlraben auch darein, und läßt ſie auſkochen. Wenn man kein Hammelfleiſch hat, kann gekochtes Schweinenfleiſch, gebackene Kalbsrippslein, gebackene Kalbsleber oder auch Bratwürſte dazu gegeben werden. Auch kann, wenn man es liebt, eine Handvoll Spinat, Blattkohl oder Sproſſen von Blaukohl beſonder gebrüht, aus kaltem Waſſer feſt ausgedrückt, ein wenig zerſchnitten, und unter die Kohlraben gemiſcht werden.

Gefüllte Kohlraben.

Hiezu müſſen zarte Kohlraben in der Größe einer obern Kaffeſchale genommen werden. Oben,

Edflerin Kochbuch I. 1.

(6)