

Zucker mit einem halben Glase Wasser in einem eisernen Pfännchen kastanienbraun auf Kohlen, thut sie auch an die Rüben, und rührt sie wohl untereinander. Der Zucker gibt ihnen eine bessere Farbe. Das Fleisch legt man oben hin, daß es warm bleibt.

Weisse Rüben auf andere Art mit süßem Rahm (Sahne).

Wenn die Rüben geschält, und nicht sehr groß sind, werden vier Schnitze daraus gemacht, und im Salzwasser weich gesotten, 4 Loth Butter zerlassen, worin man drey Messerspißen voll Mehl anziehen läßt, dann kommt ein Schoppen süßer Rahm und ein wenig Muskatn daran. Sobald die Sauce gekocht hat, legt man die Rüben auf eine Platte, gießt die Rahm Sauce darüber, und setzt sie auf Kohlen. Wenn die Rüben ein wenig darauf gekocht haben, werden 3 Eyer gelb mit etlichen Eßlöffeln voll süßem Rahm verrührt, und ehe die Platte aufgetragen wird, daran gethan, dann aber nicht mehr gekocht. Man kann die Rüben auf diese Art gekocht auch als ein Nachtgemüß geben.

Tetinger-Rüben.

Man schabt sie sauber, und weil sie gemeinlich nicht groß sind, so werden der Länge nach nur 4 Theile daraus gemacht, es gibt auch so kleine, die gar nicht geschnitten werden dürfen. Man dämpft diese ebenfalls wie die weißen, es kann auch das nämliche Fleisch (Hammelfleisch) dazu gethan werden. Wenn sie weich sind, röstet man einen kleinen Kochlöffel Mehl in Butter braun daran, und läßt sie auskochen. Sie