dürfen aber nicht wie die andern gerührt werden, weil sie mehr ganz bleiben sollen. Auf diese Art werden auch die kleinen Zucker-Rüben gemacht. Es kann auch etwas Zucker daran gebrennt werden.

Erdäpfel in einer Buttersauce.

Sie werden geschabt, in 4 Schnitze geschnitten, und im Salzwasser gesotten, es muß aber wohl Acht gegeben werden, daß sie nicht versieden. Im Sieden bekommen sie einen starken Schaum, welcher abgeschöpft werden muß. Wenn sie weich sind, werden sie in einen Seiher geschüttet, und mit kaltem Wasser abgegossen. Hierauf zerläßt man ein Stücklein Butter in einer Kachel, schweißt einen Kochlöffel voll Mehl darein, thut klein gehackte Petersilie dazu, einen großen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst etwas Muskaten daran, und die Erdäpfel darein, kocht sie langsam auf Kohlen, und rührt sie nicht viel, sondern rüttelt nur das Geschirr. Wenn sie bey'm Versuchen ihr gehöriges Salz haben, werden sie angerichtet. Ist die Sauce noch dünn, so werden 2 Eyergelb daran gethan. Man belegt sie mit Ripplein. Sie haben einen Artischocken-Geschmack.

Schwarzwurzeln oder Skorzoneren.

Diese werden nach dem Schaben gleich roth, daher müssen sie sogleich in eine Schüssel gelegt werden, worin siedendes Wasser ist, in dessen Ermanglungsfall wird ein Kochlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser glatt gerührt, und so viel daran geschüttet, daß die geputzten Wurzeln Platz haben. Man darf sie unmittelbar nach dem Schaben auch nur in Wasser, mit etwas Essig vermischt, legen, auf diese Art bleiben sie noch weißer.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn330317717/104 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG