

thut etwas kleingeschnittene Sellerie-Wurzeln oder Petersilie darein, und läßt sie sodann vollends langsam auskochen. — Wer Kümmel liebt, kann ein halbes Kaffeelöfflein dazu thun, sie sind so gesünder zum Essen. — Wenn kein Fleisch darein kommt, werden sie bey'm Anrichten oben geschmälzt. Oben darüber wird ein wenig Ingwer gestreut, es kann auch eine feingeschnittene Zwiebel in Butter gedämpft und darin ausgekocht werden.

Will man durchgetriebene Erbsen haben, so werden sie auf eben diese Art zugesetzt, — nur daß die Wurzeln gleich dazu kommen, und auch mit durchgetrieben werden. — Wenn die Erbsen nicht Mark genug haben, so röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel darin, thut dieß an die Erbsen, und läßt sie noch eine Zeitlang kochen. — Dazu kann gegeben werden: Leberwürste, dürre und grüne Bratwürste, grünes und dürres Schweinefleisch.

Brockel: (Pflück-) Erbsen.

Werden sie mit gelben Rüben gekocht, so schneidet man die letztern klein in die Länge, nimmt von jedem Theil die Hälfte, wascht sie, verdämpft sie in einem Stücklein Butter, thut klein geschnittene Petersilie, Salz und etwas Muskatn darüber, und gießt gute Fleischbrühe daran. Sobald sie weich sind, werden 3 Messerspißen voll Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb geröstet, und an die Brockel-Erbsen gethan. Sind sie kurz eingekocht, so richtet man sie an, und belegt sie mit gebackenen jungen Hühnern oder Tauben.

(7*)