

39. Blumenkohl.

Dieser Kohl muß recht fein ausgeputzt werden, doch muß man die Köpfe so wenig wie möglich auseinander schneiden. Der Strunk wird größtenteils abgeschnitten und die feinen Blättchen zwischen den Stielen herausgeputzt, dann wird er ½ Stunde in mit Essig versetztes Salzwasser gelegt und mit kochendem Wasser, reichlich überstehend, und einer Prise Salz zum Feuer gebracht. Ist er weich, gießt man das Wasser ab und legt ihn so auf die Schüssel, daß
5 die Blumen alle nach oben kommen. Manche lieben es, ein wenig Muskatblume dazu zu streuen. Kurz vor dem Anrichten bereitet man die Sauce. Man schwitzt in 20 Gramm Butter 20 Gramm Mehl gelblich, verkocht dies mit 1/8 Liter Blumenkohlwasser, einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt und 1/8 Liter Milch zu dicker Sauce, giebt geriebene Muskatnuß als Gewürz daran und zieht die Sauce mit einem Eigelb ab. – Der Blumenkohl wird vorsichtig abgetropft, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit der Sauce übergossen. Sehr schmackhaft wird dies Gericht, wenn man
10 noch gekochte und aus der Schale gebrochene Krebse, sowie Morcheln dazu giebt.
(169 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap333.html>