

lassen. Das Ausgehöhlte und die Schalen in Wasser kochen, passieren und zu Einmachsoß (191) verwenden. — Will man keine Soß dazu reichen, so dämpft man das Ausgehöhlte mit dem gefüllten Sellerie in derselben Kasserolle. Die Schalen kocht man aus und verwendet die Brühe am besten zu Kartoffel- oder Tomatensuppe.

280. Sellerieklößchen. Sellerie und rohe Kartoffel, beides gerieben, fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, ein Ei, Salz, Paprika, eventuell Semmelbrösel; kleine Knödel formen und in Salzwasser oder Tomatensaft (für Suppe) kochen oder etwas flach drücken und in heißem Oel wie Bratlinge backen.

Blumenkohl (Karfiol).

Rohkost.

281. Blumenkohlsalat. Rohen Blumenkohl in kleine Röschen teilen oder klein schneiden, brühen und mit Salatsoß anmachen.

Kochanweisungen.

282. Blumenkohlsalat. Im eigenen Saft und etwas Oel gedämpften Blumenkohl mit Salatsoß anmachen.

283. Blumenkohlgemüse. Blumenkohl in kleine Rosen teilen, brühen und in Oel mit Zwiebel oder Lauch gar dämpfen.

Speisenfolgen.

Frühling und Sommer.

Grüner Salat.

Tomatenreis (26 II) mit gebackenem Blumenkohl (88).

Erdbeeren mit Milch.

Blumenkohl mit Butter und Bröseln.

Gewürzkuchen (233).