

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

D. Kaltschalen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

D. Kaltshalen.

Kaltshalen stellt man aus allen Beeren- und Steinfrüchten her, indem man die Früchte, soweit sie nicht wie Erd- und Himbeeren roh durchgetrieben werden können, aufkocht, durch ein Sieb streicht und meist mit etwas Wein vermischt (alkoholfreiem Trauben- oder Beerenmost). Einen Teil der Früchte legt man unzerkleinert in die Terrine und schüttet die Kaltshale, die im Gegensatz zu Fruchtsuppen nicht abgesämt wird, darüber. Wie schon der Name sagt, wird sie kalt gereicht.

Nachstehende beiden Arten mögen als Muster dienen:

97. Erdbeerkaltshale.

500 g Wald- oder auch Gartenerdbeeren, Saft einer kleinen Zitrone, $1\frac{1}{4}$ l Wasser, Zucker.

Die Beeren, von denen man 100 g zurückbehält, werden mit einem hölzernen Stöcker zerdrückt, der Zitronensaft dazu getan, mit Wasser übergossen und 3 Stunden kühl gestellt. Nach dieser Zeit preßt man alles durch ein Tuch, gibt Zucker dazu je nach Süße der Beeren und rührt solange, bis aller Zucker gelöst ist. Die zurückbehaltenen, recht reifen und süßen Beeren legt man hinein und stellt bis zum Gebrauch kalt.

Diese Kaltshale kann auch als Getränk in Gläsern gereicht werden als „Scherbet“.

98. Weichsefkaltshale.

3 Pfd. Weichsefkirschen, 1 l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Wein (roter alkoholfreier Traubenmost), Zucker.

$\frac{1}{5}$ der Weichsefen läßt man vorerst zurück, die übrigen werden mit Wasser und Zucker gekocht, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit dem Wein vermischt, auf Süße gekostet und über die zurückbehaltenen Früchte geschüttet.

99. Holunderkaltshale.

2 schöne Holunderblütendolben, 1 l Milch, Zucker, 1 Eßlöffel Kartoffel- oder Maismehl, 1 Ei.

Die Dolben werden von allen trockenen Blüten befreit, sauber gespült und, in ein Mulläppchen gebunden, in der Milch kurz gekocht, dann herausgenommen, die Milch gesüßt und abgeseigt; nachdem sie zu kochen aufgehört hat, rührt man sie mit dem Eidotter ab. Aus dem Eiweiß schlägt man einen steifen Schaum, gibt diesen in kleinen Stücken auf die noch heiße Milch, deckt sie zu und läßt die Schaumklößchen im Dampf fest werden. Alsdann kalt stellen.

100. Milchaltshale mit Beeren.

Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren werden mit Zucker bestreut, mit ungekochter, gekühlter Milch übergossen und gleich aufgetragen.

101. Kaltshale von Quark.

1 Pfd. sehr frischer süßer Quark wird mit 100 g Zucker, einer Kleinigkeit Vanillin und löffelweise zugefügter süßer Milch mit einer kleinen Schneerute schaumig geschlagen. Dazu geriebenes Brot.

II. Gemüsespeisen.

A. Frische und getrocknete Gemüse.

Das zum Abfüllen der Gemüse verwendete Mehl kann mit Gerstenmehl gemischt werden.

Für feine Gemüse mit heller Tunke verwendet man Kriegsmehl mit Kartoffel- oder weißem Maismehl gemischt, damit die Soße nicht grau erscheint.

Alles Gemüse muß nur eine kurze, leicht gebundene Tunke haben und weder in langer Brühe schwimmen noch durch zu viel Mehl pappig sein.

Brühenwürfel oder gute Suppenwürze können in kleinen Mengen zur Kräftigung des Geschmacks verwendet werden.