

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

II. Gemüsespeisen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

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. Milchkaltshale 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.

102. Artischocken.

8—10 Artischocken, Wasser, Salz; $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Milch, 30 g Mehl,
50 g Butter, 1 Eigelb, Salz.

Von den Artischocken entfernt man den Stiel und die Spitzen der Blätter und kocht sie in mildem Salzwasser weich; sie sind gar, wenn man ein Blatt leicht herausziehen kann. Gut abgetropft, werden sie mit etwas frischer Butter gegessen, oder man gibt folgende Soße dazu:

Das Mehl — halb Kriegs-, halb weißes, feines Maismehl — läßt man in 30 g Butter anziehen, doch darf es nicht im geringsten gelb werden, verkocht das Buttermehl mit Wasser und Milch, schmeckt auf Salz ab und zieht die Soße, wenn sie nicht mehr kocht, mit dem Ei ab. Zuletzt läßt man die restliche Butter darin zergehen und füllt dann die Soße über die Artischocken.

103. Artischockenböden gefüllt.

Hierzu entfernt man von den Artischocken die Blätter bis auf zwei Reihen und kneift auch hiervon die Spitzen ab, ferner wird das Inwendige herausgeputzt. Dann kocht man die Artischockenböden in Salzwasser weich, legt sie auf die Gemüseplatte und füllt auf jeden einen Löffel recht zarte Schoten nach Nr. 174 gedämpft, doch läßt man hierbei die Petersilie fort.

104. Bleichzichorie (Belgisches Frühgemüse, Chicorée).

Es sind dies die gebleichten Stengel der kultivierten Zichorie, die einen leicht bitteren Geschmack haben und deshalb nicht jedermann zusagen. Die dicken Stengel müssen fest geschlossen und nicht aufgeblättert sein. Sie werden in Salzwasser abgekocht und mit einer holländischen Soße gereicht, wie in Nr. 106 beschrieben ist.

Wenn keine Beilage gegeben wird, sondern nur Kartoffeln, rechne man für 4 Personen 2 bis $2\frac{1}{2}$ Pfund.

105. Blumenkohl.

Ein großer oder 2 kleine Köpfe Blumenkohl, Wasser, Salz, 40 g Butter, 2 Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Der abgeputzte Blumenkohl wird $\frac{1}{4}$ Stunde mit der Rose nach unten in Salzwasser gelegt, damit etwa darin enthaltene Rau-

pen herauskommen, dann abgespült und, mit dem Stiel nach unten, in mildem Salzwasser abgekocht. Den geschälten Stiel und die dicken Rippen der Hüllblätter gibt man ebenfalls dazu. Der Blumenkohl muß weichgekocht werden, doch darf er nicht zerfallen, damit man ihn ansehnlich auf den Tisch bringen kann. Man träufelt beim Anrichten die gebräunte Butter über den Kohl und streut den Zwieback darüber, der aber auch fehlen kann, wenn man dies nicht liebt. Das Kochwasser benutzt man zu einer Suppe (siehe Nr. 2). In dieser Art zubereitet, reicht man Blumenkohl zu einer vegetarischen Bratspeise (siehe Teil III), die eine Tunke hat, und Kartoffeln. Will man dagegen den Blumenkohl nur mit Kartoffeln aufstischen, so wählt man eine der beiden folgenden Arten:

106. Blumenkohl mit holländischer Soße.

Blumenkohl wie vor, Wasser, Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Mehl, etwas Muskat, 1 Eigelb oder 1 kleiner Teelöffel Eierjaß.

Der abgekochte Blumenkohl wird herausgehoben und heißgestellt. In das kochende Wasser gibt man nun die Milch, in der das Mehl ganz glatt und knötchenfrei verrührt ist, und läßt die Tunke schön bündig kochen. Damit sie nicht grau aussieht, was bei Kriegsmehl meist der Fall, nimmt man 35 g von diesem und 15 g Kartoffel- oder feines Maismehl. Wenn man diese Würze liebt, kann eine Kleinigkeit Muskat zugesetzt werden. Zuletzt rührt man das zer Schlagene Eigelb in die Soße, die aber dabei nicht mehr kochen darf, da sonst das Ei gerinnt. Eierjaß dagegen wird mit durchgekocht; man beachte die betr. Anmerkung S. 23.

Einen Teil der Soße füllt man über den Blumenkohl, die übrige reicht man besonders zu den Kartoffeln.

107. Blumenkohl mit Tomatensoße.

Wie vor, doch bleibt Milch und Ei sowie Muskat fort; an ihrer Stelle gibt man das durchgetriebene Mus von 250 g reifen Tomaten, die mit 40 g Butter durchgedämpft wurden, zu dem Kochwasser, bindet es mit Mehl und schmeckt mit Zitronensaft und Zucker ab.

108. Blumenkohl gebacken.

1 große Rose Blumenkohl, 60 g Mehl, 50 g Butter, 2 Eier (oder 1 ganzes Ei und 1 Eweiß), $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Eßlöffel geriebener Käse, 1 Eßlöffel geriebene Semmel.

Der abgekochte Blumenkohl, der noch nicht ganz gar sein darf, damit er nicht zerfällt, wird in eine feuerfeste Auflaufform gegeben, in der man ihn gleich zu Tische bringen kann. Mehl und Butter werden gedünstet, doch muß die Schwiße ganz weiß bleiben; sie wird mit $\frac{1}{4}$ l kochender Milch ausgerührt, mit der sie einmal aufkochen muß, und gesalzen. Wenn die dicke, teigartige Tunke abgekühlt ist, gibt man Ei und den steifgeschlagenen Eierschnee dazu, streicht diese Masse über den Blumenkohl und bestreut die Oberfläche mit Käse und Bröseln. 25—30 Minuten im Rohr dunkelgelb backen.

109. Blumenkohl mit Tomaten überbacken.

1 großer Kopf Blumenkohl, Wasser, Salz; 6—7 Tomaten, 50 g Butter, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Eßlöffel geriebener Käse.

Der Blumenkohl wird in Salzwasser halbweichgekocht, danach in eine feuerfeste Backschüssel gelegt, in der man ihn gleich zu Tisch geben kann. Die Blumenkohlröse soll die Form ganz ausfüllen, gegebenenfalls kochte man zwei Köpfe ab, zerteile einen davon in einzelne Rosen und stecke sie so um den Blumenkohl, daß das Ganze wie eine große Rose wirkt. Die Tomaten werden zerbrochen, mit ein wenig Butter weichgedämpft, durchgeschlagen und das Mus noch etwas eingekocht. Man bestreicht damit die Oberfläche des Blumenkohles, streut Semmel, Käse und die restliche Butter, zu kleinen Flöckchen zerpfückt, darüber und überbäck den Blumenkohl 25 Minuten im Ofen.

110. Blumenkohlpastete.

1 Blumenkohl, Wasser, Salz; 275 g Mehl, 1 Ei, 1 gestrichener Löffel Eierjaß, 50 g Butter, 1 halbes Weinglas Wasser; 50 g geriebener Käse, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Ei.

Das Mehl — 200 g Kriegsmehl, 75 g Kartoffel- oder feines Maismehl — wird auf ein Backbrett gesiebt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht und das zerquirkte Ei, die zerlassene Butter

und der im Wasser gelöste Eiersatz hineingegeben und nun von der Mitte aus der Teig angemacht, indem man nach und nach das Mehl hineinarbeitet. Man läßt den Teig eine halbe Stunde ruhen, rollt ihn dann dünn aus und schneidet, nach der Springform passend, zwei runde Platten aus; eine davon legt man auf den Boden der gefetteten Form und setzt darauf einen Randstreifen aus Teig.

Den Blumenkohl hat man inzwischen halb gar gekocht, teilt ihn in einzelne Rosen und legt sie auf den Teig; der geriebene Käse wird darüber gestreut, doch kann man statt dessen auch 25 g zerlassene Butter verwenden.

Der Teigdeckel wird aufgelegt, nachdem in der Mitte ein talergroßes Loch ausgestochen ist. Durch diese Öffnung gießt man während des Backens die mit dem Ei verquirlte Milch in 2—3 Teilen auf den Blumenkohl.

Die Pastete wird im Ofen in $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

111. Blumenkohl mit Pilzgrauen.

1 Rose Blumenkohl, 1 Pfd. Pilzgrauen, $\frac{1}{2}$ Pfd. frische oder 75 g getrocknete Pilze, Wasser, Salz, 50 g Butter.

Die abgespülten Grauen kocht man mit Wasser und Salz gar, indem man zuletzt das Kochwasser des Blumenkohls beigießt und einziehen läßt, indes der Blumenkohl warmgehalten wird. Die Pilze hat man gehackt und in der Hälfte der Butter durchgeschmort; getrocknete Pilze müssen vorher geweicht und einmal aufgekocht werden, dann werden sie wie frische weiter behandelt. Die Pilze und die gar und dick ausgequollenen Grauen vermischt man nun und häuft sie bergartig auf die Gemüseschüssel; in der Mitte macht man eine Vertiefung und legt darein den Blumenkohl, den man mit dem Rest der gebräunten Butter beträufelt.

Hierzu reicht man keine Kartoffeln, sondern nur Blattsalat. Statt Gräupchen kann auch Reis verwendet werden.

112. Bohnen (grüne Brehbohnen).

2 Pfd. Bohnen, Salz, Wasser, ein Zweiglein Bohnen-(Pfeffer-)kraut, 40 g hellgelb geröstetes Mehl, 30 g Fett.

Die Bohnen werden abgefahert, in fingergliedlange Stücke gebrochen und in Salzwasser mit dem Bohnenkraut, das beim

Anrichten entfernt wird, weichgekocht. Mit dem angequirkten Mehl sämt man das Gemüse ab und gibt zuletzt das Fett daran. Über die Herstellung von Röstmehl siehe Seite 5.

113. Brechbohnen mit Rahmbeiguß

ebenso, doch gibt man statt des Fettes 4—5 Eßlöffel sauren Rahm (siehe Anmerkung S. 19) dazu und nimmt weißes (nicht geröstetes) Mehl.

114. Bohnen und Birnen.

1½ Pfd. Bohnen, ¼ Pfd. kleine Birnen, Wasser, Salz, Zitronensaft, 1 Prise Zucker, 40 g Mehl, 30 g Fett.

Die Bohnen werden wie in der vorigen Anweisung behandelt. Die kleinen, harten Birnen werden nur gewaschen und Stiel und Blume entfernt, aber nicht zerschnitten, doch muß man sie sorgsam nachsehen, ob sie nicht madengestochen sind. Die Birnen werden in ganz wenig Wasser ohne weitere Zutat geschmort, zu den Bohnen gegeben und das Gemüse mit Mehl und Fett abgesämt und mit wenig Zitronensaft und Zucker ganz gelind säuerlich abgekostet.

115. Bohnen mit Äpfeln und Kartoffeln.

1½ Pfd. Bohnen, 1¼—2 Pfd. Kartoffeln, ¼ Pfd. Apfel, Wasser, Salz, Zucker, 30 g Fett.

Die gebrochenen Bohnen werden angekocht, dann mit den rohen Kartoffelscheiben und den geschälten, in dünne Spalten geschnittenen Äpfeln zusammen weichgekocht. Mit Salz, Zucker und Fett beenden. Das Gemüse muß einen lieblichen süß-säuerlichen Geschmack haben; es wird durch die Kartoffeln sämig ohne Verwendung von Mehl.

116. Grüne Schnittbohnen.

Die Zubereitung ist gleich Nr. 112, doch werden die Bohnen, die hierzu etwas dicker sein dürfen als zu Brechbohnen, nach dem Entfädeln schräg geschnippelt.

117. Schnittbohnen mit Mohrrüben.

1¼ Pfd. Bohnen geschnebelt, ¼ Pfd. Mohrrüben, in Würfel geschnitten, sonst wie vorstehend.

118. Wachsbohnen.

2 Pfd. Wachsbohnen, 1¼—2 Pfd. Kartoffeln, Wasser, Salz, Bohnenkraut, 30 g Mehl, 30 g Fett oder 3 Eßlöffel saure Sahne.

Die Wachsbohnen werden in Stückchen gebrochen, mit Wasser gekocht, mit Mehl und Fett abgefüllt und, wenn die Bohnen bald gar sind, die gebierteilten Kartoffeln mit in dem Gemüse, das entsprechend längere Brühe haben muß als sonst, gargekocht.

Wer diese Zubereitungsart nicht liebt, koche die Bohnen ohne Kartoffeln, wie Brechbohnen Nr. 112.

119. Wachsbohnen auf Solsteiner Art.

2 Pfd. Wachsbohnen, Wasser, Salz, $\frac{2}{10}$ 1 Milch, 40 g Mehl, Bohnenkraut.

Die abgefädelten Bohnen werden in Stücke gebrochen und mit nicht zu viel Wasser, Salz und einem Zweiglein Bohnenkraut gargekocht. Dann gibt man das mit der Milch verquirlte Mehl dazu, läßt das Gemüse damit durchkochen und reicht es mit Kartoffeln.

120. Weiße Bohnen mit Apfelmus.

400 g weiße Bohnen, 2 Pfd. Kochäpfel, Wasser, Salz, Zucker;
1 Eßlöffel flüssiges Fett.

Die 24 Stunden vorher eingeweichten Bohnen werden mit Wasser und Salz weichgekocht und durchgeschlagen, so daß man einen schlanken Brei erhält. Aus den nur gewaschenen und zerschnittenen, aber nicht geschälten Äpfeln kocht man ein Mus und süßt es. Bohnen und Äpfel werden nun entweder gemischt oder die Bohnen in die Mitte, das Apfelmus im Kranz darum gegeben. In letzterem Falle kann man auch, statt abgekochte Kartoffeln besonders dazu zu reichen, ein Kartoffelmus aus 2 bis 2½ Pfd. Kartoffeln gleich unter den Bohnenbrei rühren.

Das zerlassene Fett träufelt man darüber.

121. Weiße Bohnen mit Mohrrüben (Gold und Silber).

300 g weiße Bohnen, 1½ Pfd. Mohrrüben, Wasser, Salz, 40 g Mehl,
30 g Fett.

Die eingeweichten Bohnen werden mit Wasser weichgekocht, aber nicht durchgeschlagen; die gepuzten, in Würfel oder Scheiben geschnittenen Rüben kocht man gleichfalls gar und schüttet nun beide Gemüse zusammen, sie noch ein Weilchen kochen lassend. Dann kostet man das Gemüse auf Salz ab und bindet es mit Fett und Mehl; es muß eine kurze, sämige Tunke haben.

Die dazu gehörigen Kartoffeln kann man auch gleich mit dem Gemüse garkochen und muß dann eine entsprechende längere Brühe haben, die aber nicht mit Mehl abgerührt wird, da die Kartoffeln das Gericht sämig machen.

122. Weiße Bohnen mit Tomaten.

400 g Bohnen, 1 Pfd. Tomaten oder 100 g dickes Tomatenmus, Wasser, Salz, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Prife Zucker, 1 kleine Zwiebel,
30 g Fett, 25 g Mehl.

Die Bohnen werden wie in den vorstehenden Anweisungen behandelt und recht weichgekocht, doch nicht durchgeschlagen. Die Tomaten schmort man mit der feingehackten Zwiebel und Fett, schlägt sie durch und gibt sie nebst dem kalt angerührten Mehl zu dem Gemüse, das damit noch durchkochen muß. Eingekochtes Tomatenmus wird gleich zu den Bohnen getan und in diesem Fall die in Fett geschmorte Zwiebel gesondert dazu gegeben.

Die Bohnen müssen recht weich, doch nicht zerfocht sein und dürfen nicht in langer Brühe schwimmen, sie soll vielmehr kurz und sämig sein.

123. Dörrgemüse.

Es besteht gegen getrocknete Gemüse leider immer noch ein gewisses Vorurteil bei den Hausfrauen, das aber unberechtigt ist. Man muß bei der Verwendung von Dörrgemüse nur zweierlei beobachten: erstens nur tadellose Erzeugnisse einer gutbekannten Firma kaufen oder, bei Selbstherstellung, nach erprobten Regeln verfahren (s. Abschnitt XI, H); zweitens die Dörrgemüse richtig behandeln. Sie werden nach dem Abwaschen 24 Stunden eingeweicht, damit sie das beim Dörren verdunstete Wasser wieder auffaugen; dann bringt man sie zum Kochen und kocht sie lang-

sam weich, am besten in der Kochkiste. Die Fertigstellung ist dann wie bei frischen Gemüsen angegeben. So zubereitet, quellen die Gemüse voll auf und werden weich und wohlschmeckend. Falsch ist es, sie ohne Vorweichen oder gar mit heißem Wasser beiseigen zu wollen — ein hartes, zähes Etwas, das kaum den Namen Gemüse verdient, ist das Ergebnis.

Fast unentbehrlich in der Küche ist das getrocknete gemischte Suppengemüse (sogen. Julienne); es verbessert die Suppen außerordentlich.

124. Erbsenbrey.

400 g gelbe Erbsen, Wasser, Salz, ein Stengel Majoran oder Beifuß.

Die geweichten Erbsen werden gargekocht und durchgeschlagen, so daß man einen schlanken Brei erhält, den man meist mit Sauerkraut ißt. Sonst stellt man aus 2 Pfd. Kartoffeln Mus her, verrührt es gut mit dem Erbsenbrey und gibt beim Anrichten reichlich feingeschnittene Zwiebel darüber, die in etwas Fett braun gebraten wurde.

Erbsen, junge frische, siehe Schoten.

Erdbirne, siehe Helianthi.

125. Falscher Spargel.

1½ Pfd. weiße Rüben, Wasser, Salz, eine Prise Zucker; ¼ l Milch, 45 g Mehl, 1 Teelöffel Eierfab.

Die Rüben werden geschält, in etwa fingerdicke Stücke geschnitten und einige Stunden in Wasser gelegt, damit sie den strengen Geschmack verlieren. Dann kocht man sie mit Wasser und Salz gar und bereitet einen Beiguß aus etwas Kochwasser, Milch, Mehl und Eierfab; in dieser Soße kocht man den „falschen Spargel“ vollends weich. Ein wenig Zucker dem Kochwasser beigelegt, gibt einen milderen Geschmack.

126. Flageoletbohnen.

1½ Pfd. Bohnenkerne, Wasser, Salz; 30 g Butter, 40 g Mehl, einige Tropfen Suppentwürze, 1 kleiner Löffel gehackte Petersilie.

Von dieser Bohnenart ißt man nicht die fleischigen Hülsen, sondern die Kerne, die wie bei Schoten ausgepöhl werden. Man

kocht sie mit Salzwasser gar, bindet die Brühe mit glattgequirltem Mehl und würzt mit Petersilie, Suppenwürze und Butter.

127. Gemüseauflauf.

Man nimmt hierzu gemischte, feine Gemüse, z. B. Mohrrüben, Schoten, Blumenkohlröschen, oder Schwarzwurzeln, Sellerie, Rosenkohl, oder Schoten, Mohrrüben, Schnittspargel und Pilze, wie Steinpilze, Morcheln, Feld-Champignons. Jedes Gemüse wird für sich abgekocht, alles in eine Backform geordnet und mit dem Auflaufteig nach Nr. 108 bedeckt und gebacken.

Man kann auch den Teig nach folgender Art bereiten: 2 Eigelb, $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, 25 g geschmolzene Butter, soviel Mehl, daß ein dicklicher Eierkuchenteig entsteht der ganz glatt gequirlt werden muß. Zuletzt zieht man den Schnee der beiden Eier und eine kleine Messerspitze Backpulver darunter, auch 2 Eßlöffel geriebenen Käse, wenn man es liebt. Dieser Auflauf bäckt ebenfalls $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen zu schöner Farbe.

128. Gemüsepudding.

2 Pfd. verschiedene Gemüse, 100 g Graupen oder Gerstengröße, 2 Eier, eine 100-g-Semmel, 50 g Fett, Salz Wasser, Petersilie, etwas Milch (notfalls Wasser) zum Einweichen der Semmel.

Die zu verwendenden Gemüse können sein: Mohrrüben, Schoten, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Sellerie, Wirsingherzen, Rosenkohl. Man nimmt davon, was zur Jahreszeit gerade erhältlich ist, kocht es, jedes für sich, in Salzwasser weich und schneidet es recht fein. Die Graupen läßt man gar und dick ausquellen, dabei von der Gemüsebrühe beifügend. Eigelb und Fett werden gut abgetrieben, die in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel rührt man dazu, alsdann die Gemüse und die Graupen sowie einen Eßlöffel gehackte Petersilie und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee. Das Gericht ist in einer verschlossenen Puddingform 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde im Wasserbade zu kochen.

Dazu grüner Salat.

129. Gurfengemüse I.

3—3½ Pfd. Gemüsegurken, ein Eßlöffel Zitronensaft, 40 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Wasser, Salz, Zucker, Dill.

Die Gurken werden nach dem Schälen gekostet, ob sie nicht bitter schmecken, gegebenenfalls muß das Bittere fortgeschnitten werden; man schneidet sie in dicke Scheiben oder in Stücke und dünstet sie mit Butter, Wasser und Salz fest zugedeckt; kurz vor dem Anrichten träufelt man den Zitronensaft und eine kleine Prise Zucker darüber sowie einen Teelöffel feingewiegtes Dillkraut. Man läßt damit die Gurken noch einige Minuten ziehen und reicht sie zu Kartoffelbrei oder zu einer Bratspfeife.

130. Gurfengemüse II.

Die Zutaten sind die gleichen wie vor, doch kocht man die Gurkenstücke in mehr Wasser weich und bindet die Brühe mit 40 g in dem Fett dunkelgelb geröstetem Mehl; der Dill bleibt fort. Auf diese Art bereitet ist das Gemüse etwas ausgiebiger.

131. Gefüllte Gurken.

2 kurze, dicke Gemüsegurken oder, wenn sie kleiner sind, drei; 125 g Bratenmasse, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 50 g Fett, Wasser, Salz.

Die Gurken werden geschält, der Länge nach durchschnitten und die Kerne entfernt; in die so entstandene Höhlung füllt man die vorgekochte Bratenmasse (siehe Seite 86), drückt die Hälften wieder aufeinander und wickelt einen gebrühten Faden darum. In Fett und Wasser, so daß der Boden des Kochgefäßes gut bedeckt ist, schmort man die Gurken festzugedeckt weich; sie müssen neben-, nicht übereinander liegen. Man gibt Dill- oder Hamburger Soße dazu (siehe Abschnitt IX, A), wozu man die Gurkenbrühe im Kochtopf mit verwendet.

132. Grünkohl.

3 Pfd. Grünkohl, 1 Zwiebel, 50 g Fett, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Wasser.

Der Grünkohl wird gewaschen, abgestreift und mit wenig Wasser 5 Minuten abgekocht, alsdann feingewiegt oder durch die

Sackmaschine gedreht. Wenn der Kohl nicht sehr strenge riecht, verwendet man das Abkochwasser mit zum Gemüse. — Das Fett und die feingeschnittene Zwiebel werden gedünstet, der gehackte Kohl dazu gegeben und unter Nachgießen von Wasser weichgekocht. Zuletzt auf Salz abkosten und mit dem Mehl binden.

Man kann den Kohl auch mit 50 g Haferrübe durchkochen; dann nimmt man die Brühe etwas reichlicher und läßt das Mehl fort.

Grünkohl ist erst richtig wohlschmeckend, wenn er einmal Frost bekommen hat.

133. Helianthi (Topinambur, Erdbirne)

ist ein Knollengewächs von angenehmem Geschmack. Die geschälten Knollen werden, wie Schwarzwurzeln (Nr. 176), in mit Mehl verquirltes Wasser gelegt, damit sie nicht anlaufen.

Die Zubereitung ist gleich der von Schwarzwurzeln, doch sind die Helianthi in kurzer Zeit gar, worauf achtzugeben ist.

Sehr gut sind die Knollen in heißer Asche gebraten, auch kann man Salat davon bereiten wie Kartoffelsalat.

134. Hopfenproffen.

Es sind dies die Keime der Hopfenpflanze, die man mit soviel mildem Salzwasser, daß sie eben bedeckt sind, weichkocht. Aus dem Kochwasser bereitet man eine Soße wie bei Spargel (Nr. 187) beschrieben.

135. Jägerkohl.

1 Kopf Weißkohl, 60 g Fett, 2 Löffel Zucker oder Sirup, 40 g Mehl, Zitronensaft oder Essig, Wasser, Salz.

Der Weißkohl wird recht fein gehobelt. Mit dem Fett bräunt man den Zucker, löscht mit Wasser ab und kocht in dieser braunen Lunte mit Zitronensaft oder Essig den Kohl sehr weich. Zuletzt gibt man das angequirlte Mehl hinzu und dickt das Gemüse damit ein. — Statt Zucker kann man auch Sirup mit Fett und Wasser aufkochen und darin den Kohl dämpfen.

Zu diesem Gericht passen am besten Bratkartoffeln (siehe Nr. 272 und 273).

136. Karotten.

2 Pfd. Karotten oder auch Mohrrüben, 1 Pflie Zucker, Salz, 40 g Fett, 40 g Mehl, Petersilie.

Junge Karotten werden nur leicht geschrappt und schnell gespült, aber nicht im Wasser liegen gelassen. Sie werden unzer schnitten zubereitet. Ältere und größere dagegen schneidet man in Scheiben, Mohrrüben in Stifte; von letzteren sind $1\frac{3}{4}$ Pfund hinreichend.

Die Rübschen werden mit Wasser, Salz und einer kleinen Zuckerbeigabe gargedämpft, mit Mehl und Fett durchgekocht und beim Anrichten etwas gehackte Petersilie darüber gestreut.

Auch kann man die Rüben in weißer Soße stopen, indem man $\frac{1}{4}$ l Milch mit 40 g Mehl verquirlt, zu den halbweichen Rüben schüttet und zusammen gar werden läßt. Bei Anwendung von Milch bleibt das Fett fort.

137. Gefüllte Kartoffeln I.

16—18 gleichmäßig große Kartoffeln; $\frac{1}{4}$ Pfd. Bratenmasse, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 2 Eßlöffel Tomatenmus, 1 große Zwiebel, 40 g Fett, Wasser, Salz, 1 Brühwürfel.

Von den geschälten Kartoffeln schneidet man einen Deckel ab und höhlt sie aus; das herausgenommene Mark wird zu einer Suppe gekocht. Die Füllung stellt man her aus der mit Wasser aufgekochten Bratenmasse, die mit Tomatenmus und der gehackten, in etwas Fett geschmorten Zwiebel vermischt ist. Nachdem in jede Kartoffel ein Löffel Füllung gestrichen ist, legt man den abgeschnittenen Deckel wieder auf und befestigt ihn mit einem durch Deckel und Kartoffelwand gesteckten Holzspeilchen. In einer Backform läßt man Fett, etwas Wasser, Salz und Brühwürfel heiß werden, setzt die mit Salz bestreuten Kartoffeln dicht nebeneinander hinein und bäckt sie im Ofen gar und weich. Sie werden in der Form angerichtet mit grünem Salat.

138. Gefüllte Kartoffeln II.

Kartoffeln, 30 g Fett, Wasser, Salz, Brühwürfel wie vor; zur Füllung: ein Stück Semmel, 4—500 g Pilze, Salz, 30 g Butter, etwas Petersiliengrün.

Die Pilze — es können mehrere Arten gemischt sein — werden grobgehackt und in der Butter kurz eingeshmort, dann die

Wirte, Kochbuch.

4

eingeweichte, fest ausgedrückte Semmel und etwas gehackte Petersilie dazu getan, gesalzen und diese Masse zum Füllen der Kartoffeln benutzt.

Im übrigen ist die Bereitung die gleiche wie vorstehend angegeben.

139. Echte Kastanien,

Maronen, werden gern als Beilage zu Rot- oder Grünkohl gegeben. Sie werden entweder, die Schale kreuzweis eingeschnitten, auf einem Blech im Ofen geröstet, bis sie mehlig sind, oder auf folgende Art bereitet: zunächst wird die harte Schale entfernt, dann die Kastanien in kochendem Wasser einmal aufwallen gelassen, damit sich auch die zweite Haut löst. In 30 g Butter röstet man 1 Eßlöffel Zucker braun, füllt Wasser dazu, salzt und läßt die Kastanien (1 Pfund) in der Brühe weich werden und kurz ein- kochen.

Man legt sie im Kranze um das auf eine Schüssel aufgehäufte Kohlgemüse.

140. Kastanien mit Äpfeln gedämpft.

1½ Pfd. echte Kastanien, 1 Pfd. Äpfel, 40 g Butter, Wasser, Salz, Zucker.

Die Kastanien werden, wie in voriger Anweisung beschrieben, in kochendes Wasser getaucht und abgezogen, dann mit Butter, Wasser und Salz weichgeschmort. Die geschälten, in Achtel geteilten Äpfel kocht man mit wenig Wasser und Zucker weich und mischt sie mit den Kastanien.

Man kann nach Belieben auch noch 2 Eßlöffel große Rosinen mit den Kastanien zusammen ausquellen lassen.

141. Kohlrabi (Oberrüben).

2 Pfd. Kohlrabiknollen, die Herzblätter gehackt, Salz, Wasser, 40 g leicht geröstetes Mehl, 30 g Fett.

Von den geschälten Knollen entfernt man alles Holzige, schneidet sie in Scheiben und kocht sie mit Wasser und Salz weich. Die

zarten Herzblätter werden feingehackt und mitgekocht. Mit dem nur ganz lichtgelb gerösteten Mehl und Fett wird das Gemüse durchgekocht.

Kohlrabi können ebenfalls, wie Karotten (siehe vorstehend), in Milchsoße gestowt werden.

In Schlesien ist eine andere Bereitungsart üblich. Hier kocht man von den „Oberriiben“ vorwiegend die grünen Blätter, die wie Grünkohl (Nr. 132) bereitet werden, doch ohne Zwiebel; die zerschnittenen Knollen kocht man in dem etwas suppigem Gericht mit gar.

142. Kohlrabi mit Kartoffeln.

1½ Pfd. Kohlrabi, 1 Pfd. Karotten, sonst wie vorstehend. Auch gestowt sehr schmackhaft.

143. Gefüllte Kohlrabi I.

12 große, zarte Kohlrabi, ¼ Pfd. Bratenmasse, ¼ l Wasser, 2 Eßlöffel Tomatenmus, eine Zwiebel, 50 g Fett, 50 g geröstetes Mehl, Wasser, Salz, 1—2 Brühwürfel.

Die Kohlrabi müssen groß, aber recht zart sein; es wird nach dem Schälen ein Deckel abgeschnitten und die Knollen ausgehöhlt. Geht dies nicht gut vonstatten (wenn die Kohlrabi härtlich sind), dann kocht man sie vorher 10 Minuten in wenig Wasser ab, das man nachher zum Beiguß verwendet. — Das herausgenommene Kohlrabiinnere wird ganz fein gewiegt und mit der ebenso behandelten Zwiebel in der Hälfte der angegebenen Fettmenge durchgedünstet. Inzwischen bringt man ¼ l Wasser zum Kochen, rührt die Bratenmasse schnell hinein und läßt den steifen Brei kurze Zeit kochen. Er wird mit dem Kohlrabihack und Tomatenmus (das man auch fortlassen kann) vermengt, die Kohlrabiknollen mit dieser Mischung gefüllt und in einen breiten Schmortopf neben einander gesetzt. Aus dem restlichen Fett, Brühwürfel, Salz und etwas Wasser stellt man einen Sud her, so daß die Kohlrabi bis zur halben Höhe darin liegen; sie werden im gut verschlossenen Topfe gargemacht, gegebenenfalls muß etwas kochendes Wasser nachgegossen werden. Sind die Kohlrabi weich, so nimmt man sie heraus und verkocht die noch etwas verlängerte Brühe mit Mehl.

144. Gefüllte Kohlrabi II.

12 Kohlrabi, 60 g Reis oder feine Gerstengröße, 50 g geriebener Kräuterkäse, 20 g Butter, etwas Suppenwürze; 30 g Fett, 45 g Mehl, Wasser, Salz, 1 Teelöffel Eierfatz.

Die Kohlrabi werden wie in voriger Anweisung beschrieben ausgehöhlt. Zur Füllung quillt man Reis bezw. Gerstengröße gar und dick aus, gibt den Käse, die Butter und ein wenig Suppenwürze dazu und streicht diese Masse in die Kohlrabiknollen. Aus Wasser, Fett und Salz stellt man die Brühe her, in der sie gargekocht werden, und verkocht den Sud zuletzt mit Mehl und Eierfatz zur Soße.

145. Gefüllter Kohl.

1 großer Wirsing oder Weißkohl, 150 g Bratenmasse, 100 g frische oder 30 g getrocknete, vorher geweichte Pilze, 1 Zwiebel, Salz, Wasser, 50 g Fett, 40 g Mehl, 2 Zwiebeln.

Von dem abgeputzten Kohl werden vorsichtig die größeren Außenblätter abgelöst und samt dem Herz in wenig kochendes Wasser gegeben und 5 Minuten gekocht, damit sie geschmeidig werden. In einen Durchschlag oder tiefe Schüssel legt man ein sauberes Leintuch, das nur für solche Zwecke gebraucht wird, und legt nun die großen Kohlblätter, die dicken Mittelrippen etwas beschnitten, derart hinein, daß die Spitzen in der Mitte und etwas übereinander liegen, darauf legt man noch 2—3 kleinere Blätter. Die Füllung wird wie folgt bereitet: die Bratenmasse wird mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser übergossen und schnell glatt gerührt; dazu kommen die in 25 g Fett mit der gehackten Zwiebel geschmorten Pilze und das sehr fein gehackte Kohlherz. Die Masse wird mit Salz abgeschmeckt und auf die Kohlblätter gegeben; obenauf legt man noch einige Blätter, so daß die Füllung überall umschlossen ist. Nun faßt man das Tuch über dem Kohlkopf zusammen und bindet ein Bändchen darum. Über einen entsprechend hohen Kochtopf legt man einen festen Quirl oder Holzlöffel und hängt das Tuch mit dem Kohl daran, oder man legt es auf eine Siebunterlage, keinesfalls auf den Topfboden, weil es dann leicht anbrennt. Der Topf wird nun soweit mit kochendem Wasser gefüllt, daß der Kohl immer bedeckt bleibt; verkochendes Wasser muß durch neues siedendes Wasser ersetzt werden. Man deckt den Topf zu oder

stülpt im erstbeschriebenen Fall, wenn kein Deckel aufgelegt werden kann, eine Emailleschüssel über den Topf und läßt den Kohl reichlich 1 Stunde kochen. Beim Herausnehmen legt man ihn auf einen tiefen Teller, löst das Band, setzt den Gemüseteller auf den Kohl und hat ihn durch Umstürzen der beiden Teller in richtiger Form zum Anrichten bereit. Zur Tunke dünstet man 2 Zwiebeln in dem restlichen Fett, stäubt das Mehl darüber und verkocht es mit einem Teil der Kohlbrühe. Auch kann eine Tomaten- oder Pilztunke gereicht werden, in letzterem Falle würde man aber keine Pilze zur Füllung verwenden.

146. Kohlrollen (Kouladen).

Die Zutaten sind die gleichen wie vor, doch kann die Pilzmenge verringert worden oder ganz fortbleiben. Zu der Füllmasse gibt man noch 2 Eßlöffel geriebene Semmel und legt je einen Eßlöffel voll auf ein Kohlblatt, hüllt noch ein zweites darum und umwickelt das Röllchen mit einem weißen Baumwollfaden, damit es nicht auseinanderfällt. Die Füllung reicht, ohne Pilze, für 12—14 Rollen. In einem breiten Schmortopf läßt man 25 g Fett zergehen, legt die Rollen hinein, gießt heißes Wasser dazu, salzt und läßt die Rollen gar dämpfen. Die Brühe wird mit geröstetem Mehl gebunden, Zwiebeln bleiben in der Tunke fort. Vor dem Anrichten löst man die Fädchen von den Rollen.

Die Röllchen können auch mit Tomatentunke gereicht werden, indem man der Kohlbrühe 3 Eßlöffel Tomatenmus beifügt, mit Mehl bindet und mit Zitronensaft und Zucker abschmeckt.

147. Kohlrüben (Wruken, Stedrüben).

2 mittlere Kohlrüben, 1½ bis 2 Pfd. Kartoffeln, Wasser, Salz, Suppenwürze, 30 g Fett.

Die Kohlrüben werden geschält, erst in Scheiben und dann in Streifen geschnitten, etwa fingergliedlang und -dick. Das Gemüse wird mit Wasser und Salz aufgesetzt und, wenn es halbweich, die geschälten, zerschnittenen Kartoffeln dazu gegeben; sie müssen darin recht weichkochen, so daß das etwas suppige Gemüse schön blüdig ist. Zuletzt Fett und Würze dazu geben.

Mancher liebt es, das Gericht durch etwas darunter gerührten Essig zu säuern.

148. Gebackenes Kohlrübenmus.

3 Pfd. Kohlrüben, 1 Pfd. gekochte Kartoffeln, Salz, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1—2 Eier, etwas Suppenwürze.

Die Kohlrüben werden weichgekocht (Wasser zu einer Suppe nehmen!), abgetropft, durch ein Sieb getrieben und das Mus mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln und Ei vermengt, gewürzt und zuletzt der steife Eiweißschnee darunter gezogen. Man gibt das Mus in eine gefettete Form, am besten Kastenform wie Seite 85 beschrieben, bestreicht die Oberfläche mit ein wenig Fett und bäckt das Mus im Ofen in 40—45 Minuten braun.

Sellerie- oder Blattsalat ist dazu passend.

149. Kohlrüben wie Teltower Rübchen.

Dieses sehr wohlschmeckende Essen wird nach Nr. 200 bereitet.

150. Kohlrüben in Mayonnaise.

1 Kohlrübe, Wasser, Salz; 60 g Mehl, 3 Eßlöffel Öl, 1 Eidotter und 1 gestrichener Teelöffel Eierfatz, Zitronensaft oder Essig, am besten Estragoneßig, Salz.

Die Kohlrübe wird in Streifen geschnitten, dünner als zu Gemüse, und mit Wasser und Salz gargekocht. Das Mehl wird mit etwas von dem Rübenwasser zu dicklicher Lunte verkocht, wobei der Eierfatz mit durchgekocht wird, etwas abgekühlt, Zitronensaft oder Essig beigelegt, sowie das Eigelb und ganz glatt verrührt. Das Öl wird tropfenweise unter ständigem Rühren beigegeben. Wo Öl nicht mehr erhältlich, verwende man sogenanntes Ersatzöl oder schmelze die Butter in 30 g Fett durch, ehe sie mit Wasser verrührt wird. In die ganz glatte Mayonnaise schüttet man die Rübenstückchen und läßt das Ganze, auf einem Topf mit kochendem Wasser stehend, zugedeckt noch $\frac{1}{4}$ Stunde durchziehen. Man kann die Mayonnaise aber auch kalt geben; in beiden Fällen passen Bratlinge Nr. 242, 248, 250 oder Kartoffelbratlinge dazu.

151. Kürbisgemüse

wird in gleicher Weise hergestellt wie Gurkengemüse Nr. 129, doch bleibt der Dill fort, oder nach Nr. 130.

Ferner kann man Scheiben von Kürbis in geschlagenem Ei mit Salz und danach in fein durchgeseihtem Reibbrot wenden und dann in Fett braun braten oder die Schnitten auch in einen einfachen, ungefüßten Pfannkuchenteig (siehe Abschnitt V, D und Nr. 181) tauchen, so daß sie ganz umhüllt sind, und auf beiden Seiten braten.

152. Lauchgemüse (Porree).

8—10 Stangen Lauch (überwintertes, gebleichtes), 2 Pfd. Kartoffeln, 25 g Fett, 40 g Mehl, Salz, Suppenwürze, nach Geschmack etwas Rümmelkörner.

Der gepuzte, in Scheiben geschnittene Lauch wird in Fett angebrüht, Wasser, Salz und Rümmel beigelegt; wenn man den Rümmelgeschmack nicht liebt, kann er auch fortbleiben. Die Kartoffeln werden zunächst mit der Schale halbweich gekocht, abgeseigt und die Haut abgezogen, dann, in Scheiben geschnitten, mit dem Lauch zusammen gargemacht. Zuletzt wird die Brühe mit dem hellgelb gerösteten Mehl gebunden und mit Suppenwürze gefrästigt.

153. Leipziger Allerlei

ist eine Zusammenstellung von Schoten, Karotten in Würfeln, Spargelstücken und zerschnittenen Morcheln. Über die Behandlung der letzteren siehe Seite 77. Man setzt zunächst die Karotten an und kocht sie mit den dazu gegebenen Schotenkernen weich; der Spargel wird gesondert abgekocht, dann zu dem anderen Gemüse gegeben, mit Mehl und Butter vollendet (siehe Nr. 175) und zuletzt die fertig gekochten Morcheln dazu gegeben. Man rechnet auf 4 Personen zusammen 1½ Pfund der Gemüse und 4—5 Morcheln; wenn als Zuspäße zu einem vegetarischen Braten gereicht, etwas weniger.

154. Linsen.

400 g Linsen, Wasser, Salz, 1 Eßlöffel Zitronensaft, eine Prise Zucker, 1 Zwiebel, 20 g Fett, 30 g Mehl.

Die eingequellten Linsen werden mit demselben Wasser zum Feuer gebracht und langsam recht weichgekocht. Die in Würfel-

chen geschnittene Zwiebel dünstet man in dem Fett, läßt das Mehl mit anziehen und verkocht diese Einbrenne mit den Linsen, die zuletzt mit Zitronensaft (oder Essig) und Zucker gelind gesäuert werden.

155. Linsen mit Apfelscheiben.

375 g Linsen, $\frac{3}{4}$ Pfd. säuerliche Apfel, Wasser, Salz, eine kleine Zwiebel, 20 g Fett, 30 g Mehl.

Zu den wie vorstehend gekochten Linsen gibt man die geschälten, in Scheiben geschnittenen Apfel, läßt sie mit den Linsen gar kochen und beendet wie oben mit Zwiebeleinbrenne. Wenn die Apfel nicht recht sauer sind, wird das Gericht mit einigen Tropfen Zitronensaft geschärft.

156. Linsen mit Mohrrüben

werden ebenso zubereitet wie Bohnen mit Mohrrüben Nr. 121.

157. Mairüben

werden wie Karotten Nr. 136 entweder gekocht oder, wie am Schluß der gleichen Anweisung beschrieben, gestowt.

158. Mangold, römischer Kohl.

Die Blätter dieses spinatähnlichen Gemüses werden ganz wie Spinat bereitet (siehe Nr. 194). Die Stiele des Gemüses, weiß oder goldgelb aussehend, werden in mildem Salzwasser abgekocht und mit holländischer Soße (s. Abschnitt IX, A) gereicht.

159. Gefüllter Mangold.

16 große schöne Mangoldblätter mit den Stielen, 125 g Bratenmasse, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 Ei, 2 Eßlöffel geriebene Semmel; Wasser, Salz, $\frac{1}{8}$ l Milch, 30 g Mehl, Salz, 1 Messerspitze Eieratz, etwas Muskat (wenn beliebt).

Die Blätter werden von den Stielen geschnitten, in Wasser, das man nachher zum Kochen der Rollen benutzt, einmal überkocht,

damit sie geschmeidig werden. Die mit $\frac{1}{4}$ l Wasser steif gekochte Bratenmasse wird mit Ei und Semmel verrührt und auf jedes Mangoldblatt ein Löffelchen Füllung gegeben, zusammengerollt und mit Fädchen umwickelt, damit die Röllchen Form behalten; sie müssen in kochendem Wasser garziehen. Zu den am Gemüse befindlichen Stielen gibt man noch ein Teil solcher, von denen man nur die Blätter als Spinat verwendet hat, schneidet die Stiele in fingergliedlange Stücke und kocht sie, eben mit Salzwasser bedeckt, gar. Die Brühe wird dann mit dem in der Milch verquirlten Mehl und Eierjaß abgefänt und nach Belieben mit etwas Muskat gewürzt.

Beim Anrichten gibt man das Stielgemüse mit der Tunke in die Mitte, legt die Röllchen als Kranz herum und reicht Kartoffeln dazu.

Maronen, siehe Kastanien.

Mohrrüben, siehe Karotten.

160. Nachlese oder Blindhuhn.

1 Pfd. grüne Bohnen, 200 g weiße Bohnenerne, 300 g Mohrrüben, $\frac{1}{2}$ Pfd. säuerliche Apfel, 3—4 Birnen, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, 40 g Fett, 50 g Mehl, Wasser, Salz, ein halber Teelöffel Zucker.

Dieses Gericht mit dem sonderbaren Namen stammt aus Westfalen. — Die Bohnenerne werden zuerst zum Kochen gebracht, dann die in Würfel oder Stifte zerteilten Rüben und die in ganz kurze Stücken geschnittenen grünen Bohnen dazu gegeben; wenn die Gemüse halbweich sind, nach einer Stunde ungefähr, kommen die gevierteilten Kartoffeln und die in dicke Scheiben geschnittenen Birnen und Apfel dazu. Wenn alles gar, verkocht man die Brühe mit Mehl und Fett und schmeckt mit Salz und Zucker ab. Blindhuhn muß recht saftig sein und von den Äpfeln lieblich säuerlich schmecken, notfalls hilft man mit Essig nach.

Nesselgemüse, siehe unter „Wilder Spinat“, Seite 82.

161. Pastinaken.

1½ Pfd. Pastinaken, 1½ Pfd. Kartoffeln, Wasser, Salz; 30 g Fett, 50 g Mehl, etwas Suppenwürze.

Die gepuzten, in Scheiben geschnittenen Wurzeln werden in Wasser und Salz gekocht, die Kartoffeln dazu gegeben und zusammen fertiggekocht. Zuletzt kommt das leicht angeröstete Mehl dazu, das Fett und etwas Würze zur Kräftigung des Geschmacks.

162. Pastinaken gestowt.

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei Karotten Nr. 136.

163. Pastinakenmus.

2 Pfd. Pastinaken, 1 Pfd. Kartoffeln, Wasser, Salz; 1 große Zwiebel, 25 g Fett.

Die Wurzeln werden mit wenig Wasser und Salz weichgekocht und durch die Kartoffelpresse oder ein Sieb gedriekt. Die gekochten Kartoffeln treibt man ebenfalls durch, gibt in die Mitte der Gemüseschüssel den Pastinakenbrei, das Kartoffelmus rund herum und überstreut das Gericht mit der feingehackten, in Fett gebratenen Zwiebel.

Einfacher ist es, Wurzeln und Kartoffeln gleich zusammen zu kochen und durchzutreiben; das Mus wird dann untereinander gerührt und, wie oben, Zwiebel darüber gegeben.

Borce, siehe Lauch.

164. Prinzessbohnen, sogenannte haricots verts.

Dies ist eine sehr zarte, feine Art der grünen Bohnen, die man unzerschnitten in mildem Salzwasser abkocht, mit 40 g Butter (auf 2 Pfd. Bohnen) und etwas gehackter Petersilie durchschwenkt oder wie Brehbohnen mit Rahmbeiguß (Nr. 113) bereitet.

165. Puffbohnen (Große Bohnen).

2 Pfd. Bohnen, Wasser, Salz, 50 g Fett, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie.

Die Bohnen sollen noch nicht zu dick sein, weil sie sonst hart und schwer verdaulich sind. Man kocht sie mit Salz und Wasser gar, so daß sie nur eben davon bedeckt sind, und schüttet sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. In einer Pfanne hat man das Fett zerlaufen lassen, gibt die Bohnen nebst der Petersilie dazu und schwenkt es gut durcheinander.

Auf andere Art verkocht man die Brühe der Bohnen mit 25—30 g leicht geröstetem Mehl und gibt 30 g Fett darunter. Etwas feingehacktes Pfefferkraut wird vor dem Anrichten dazwischen gerührt.

166. Rosenkohl.

2 Pfd. Rosenkohl, Wasser, Salz, 25 g Fett, 50 g Mehl, 1 Brühwürfel.

Die kleinen Köschen, die nicht blätterig, sondern fest geschlossen sein sollen, werden gepuzt und mehrmals gewaschen, damit alles kleine Getier, das darin gern Winterquartier bezieht, herauskommt. Aus Butter, Wasser, Salz und einem Würfel bereitet man die Brühe, in der der Rosenkohl gekocht wird. Die Brühe wird mit dem angequirkten Mehl gebunden und der Kochtopf vorsichtig geschüttelt, damit der Kohl gleichmäßig mit der Soße durchzieht; rühren beschädigt leicht die Köschen und macht sie unansehnlich. Wer es liebt, gibt ein wenig Muskat dazu.

Kartoffelbratling oder Schalkartoffeln sind die passende Beilage.

167. Rote Rüben, gedämpft.

2 bis 2½ Pfd. rote Rüben (rote Beete), 35 g Fett, 45 g Mehl, Wasser, Salz, Suppenwürze.

Die sauber gewaschenen Rüben dämpft man im Kartoffeldämpfer fast weich, zieht dann die Haut ab und schneidet sie in Scheiben. Aus Fett und Mehl kocht man mit Wasser eine sämige, glatte Soße, würzt sie mit Salz und einigen Tropfen Suppenwürze und läßt darin die Rüben völlig gar werden.

168. Rote Rüben, gedünstet.

2 bis 2½ Pfd. rote Rüben, 40 g Fett, Wasser, Salz, Zitronensaft, ein getrichener Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 saurer Apfel.

Die Rüben werden sauber gebürstet, dann schnell geschält und in Schnitzel zerteilt. Sie werden in dem Fett angedämpft, dann etwas Wasser beigegeben und ein saurer Apfel gerieben dazu gegeben. Das Gemüse wird kurz eingedünstet, mit etwas Zitronensaft herzhast abgeschmeckt und die kurze Brühe mit kalt angerührtem Kartoffelmehl gebunden.

169. Rotkohl.

1 großer Kopf Rotkohl, 2 große saure Apfel oder 1 kleines Weinglas ohne Zucker eingemachter Johannisbeerjast, 40 g Fett, Wasser, Salz, eine Prise Zucker, 1 große roh geriebene Kartoffel.

Der Kohl — man setzt auch öfters einen Teil Weißkohl zu — wird fein gehobelt, zuerst mit dem Fett durchgedämpft, dann Wasser zugegeben und entweder die in Scheiben geschnittenen Apfel — sogenannte „weinsaure“ — oder der Johannisbeersaft beigegeben, der dem Kraut einen sehr feinen, würzigen Geschmack und angenehme Säure verleiht, wie dies weder durch Essig noch Zitrone erzielt wird. Mit beigegebenem Salz und einer Kleinigkeit Zucker wird der Kohl kurz eingeschmort und zuletzt die roh geriebene Kartoffel beigegeben, die ihm ein glänzendes Aussehen verleiht.

Dazu passen geröstete Kastanien oder Kartoffelbratlinge, doch kann man auch nur Schalkartoffeln dazu geben.

Mehlschwitze gehört nicht an Rotkohl — macht ihn unansehnlich; allenfalls kann man die Brühe mit einem Teelöffel Kartoffelmehl binden, doch ist obige Art empfehlenswerter.

170. Salat als Gemüse.

Zu groß gewordener Salat, der als solcher nicht mehr recht wohlgeschmeckend ist, läßt sich zu Gemüse verwenden, indem man ihn unter Spinat mischt oder zusammen mit etwas Wildspinat zubereitet.

171. Gefüllter Salat.

4 feste Köpfe Salat, 50 g Bratenmasse, 50 g Semmel, Wasser, 1 Eßlöffel Tomatenmus, 40 g Butter, 1 Brühwürfel, 2 Eßlöffel geriebene Semmel.

Die abgeputzten Salatköpfe biegt man vorsichtig auseinander, so daß man in jeden einen guten Löffel folgender Füllmasse geben kann: Die Semmel wird eingeweicht, herausgenommen und fest ausgedrückt, dann mit 20 g Butter und dem Tomatenmus glatt verrührt. Die Bratenmasse hat man mit $\frac{1}{10}$ l Wasser ausgequollen, mischt sie zu der Semmelmasse und schmeckt auf Salz ab.

In eine feuerfeste Form gibt man reichlich $\frac{1}{4}$ l Wasser, in dem der Brühwürfel aufgelöst ist, setzt die gefüllten Salatköpfe hinein und bestreut die Oberfläche mit der restlichen Butter und der geriebenen Semmel.

Die Schüssel wird für 50 Minuten in den Ofen gestellt, der nicht zu scharfe Hitze haben soll.

172. Sauerkohl (eingemachtes Kraut).

1½—2 Pfd. Sauerkohl, 1 säuerlicher Apfel oder ein halbes Weinglas saurer Apfelsaft oder alkoholfreier Apfelwein, 50 g Fett, Salz, Wasser, 1 Prise Zucker, 1 große, roh geriebene Kartoffel.

Das Kraut wird mit kaltem Wasser abgewaschen, falls es sehr sauer ist auch mit heißem (nicht kochendem), und gut ausgedrückt; gewässert soll es nicht werden. Man dünstet es zuerst in Fett an, gibt dann Wasser und Apfel oder Wein dazu und schmort das Kraut, fest zugedeckt, langsam weich. Es wird mit roh geriebener Kartoffel durchgekocht, auf Salz und Zucker abgeschmeckt. — Manche lieben einige gestoßene Wacholderbeeren im Kraut, doch nimmt man dann nur Apfel, keinen Saft oder Wein, weil dessen Geschmack sonst unterdrückt wird.

Sauerkohl wird am besten in einem irdenen Gefäß geschmort und läßt sich sehr gut aufwärmen.

Man gibt hierzu Erbsenbrei, dem man $\frac{1}{3}$ Kartoffelmus beimischen kann, oder Kartoffelklöße. Will man nur Schalkartoffeln dazu reichen, so gebraucht man 2 Pfund Kraut.

173. Sauerkrautpastete

läßt sich gut aus einem Nest herstellen. In eine gefettete Form gibt man abgekochte Kartoffelscheiben oder auch Kartoffelbrei, darüber das Kraut und deckt es mit Kartoffeln zu. Die Oberfläche wird leicht mit Fett bestrichen und mit Reibbrot bestreut. Kartoffelscheiben übergießt man vorher mit 1 Tasse voll heißem Wasser, in dem 2 Brühwürfel gelöst sind, bei Kartoffelbrei ist dies nicht nötig.

1 Stunde im Ofen backen.

Savoyerfohl, siehe Wirsing.

174. Schoten.

1 Pfd. Schotenkerne, 20 g Butter, Salz, Zucker, Wasser, Petersilie.

Die Schotenkerne, die hierzu noch recht klein und süß sein müssen, werden in Butter und ganz wenig Wasser gedämpft, wobei man sehr wenig Salz und eine Messerspitze Zucker beifügt. Sie dürfen keine Brühe haben, sondern nur eben damit durchfeuchtet sein. Beim Anrichten wird etwas feingehackte Petersilie darüber gestreut.

Als Beilage zu vegetarischem Braten berechnet.

175. Schoten und Karotten (Mohrrüben).

1 Pfd. Schotenkerne, $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfd. Karotten, 25 g Butter, 35 g Mehl, Wasser, Salz, Zucker, Petersilie.

Die Schoten und die in Würfel geschnittenen Rüben werden mit nicht zu viel Wasser, dem Salz und etwas Zucker beigegeben ist, weichgekocht, mit Mehl und Butter abgösamt und mit gehackter Petersilie überstreut. Dazu Bratling (siehe dort).

Wenn man nur Kartoffeln dazu reicht, muß das Gemüse reichlicher bemessen werden, doch kann man für den täglichen Tisch ohne Schaden mehr Rüben nehmen im Verhältnis zu den Schoten, und statt Karotten die wohlfeileren Mohrrüben.

In manchen Gegenden ist es üblich, das Mehl, statt mit Wasser, mit einer halben Tasse Milch anzuquirlen; das Gemüse bekommt davon einen sehr lieblichen, süßen Geschmack. Diese Art ist gut, wenn die Schoten nicht mehr recht zart sind.

176. Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln müssen sogleich nach dem Schaben in eine Schüssel gelegt werden, in der man entweder saure Milch mit Wasser oder Mehl mit Essig und Wasser verquirlt hat, damit sie nicht fleckig werden.

Die Zubereitung ist, nachdem sie in wenig Salzwasser weichgekocht sind, gleich der des Spargels, auch kann man sie wie dieser mit Klößchen geben (siehe Nr. 190 und Nr. 191).

177. Schwarzwurzelauflauf

siehe Nr. 127 und Nr. 179. Die abgekochten Schwarzwurzelnstücke werden mit einem der angegebenen Auflaufeige bedeckt und gebacken.

178. Sellerie.

2 große oder 3 kleinere Köpfe Sellerie, Wasser, Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch, 40 g Mehl.

Der gepuzte, in Würfel geschnittene Sellerie wird in Wasser mit Salz weichgekocht und mit dem in Milch verquirlten Mehl abgesämt. Dazu reichlich Kartoffeln, die man auch gleich mit dem Sellerie zusammen kochen kann, indem man dann die Brühe entsprechend länger bemischt.

179. Sellerieauflauf.

2—3 Sellerieknollen, Wasser, Salz; $\frac{1}{4}$ l Selleriewasser, $\frac{1}{8}$ l Milch, 40 g Butter, 60 g Mehl, 1 Ei, eine Messerspitze Eierjak, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, 40 g geriebener Käse.

Der Sellerie wird gepuzt, in wenig Salzwasser abgekocht und in nicht zu dicke Scheiben geschnitten, die in einer gefetteten Auflauf-

form schuppig übereinander liegend geordnet werden. 1 l Selleriewasser bringt man zum Kochen, gibt dazu das in der Milch angequirlte Mehl und den Eieratz, kocht daraus eine sehr dicke Soße, würzt sie mit Salz und zieht sie, wenn sie etwas verkühlt ist, mit dem zerquirlten Ei und 15 g Butter ab. Diese Soße streicht man über die Selleriescheiben, streut darauf das Reibbrot, den Käse und die restliche Butter und bäckt den Auflauf 30—35 Minuten im Ofen.

180. Braunes Selleriegemüse.

3 große Sellerieknollen, Wasser, Salz; 35 g Butter, ein Teelöffel Zuckerfarbe, 40 g Mehl, Suppenwürze.

Der gut gepuzte Sellerie wird in Salzwasser halbgar gekocht, dann herausgenommen und in Scheiben geschnitten, die nochmals zerteilt werden, so daß die Stücke nicht allzu groß sind. Die Butter wird zerlassen und so lange auf dem Feuer gerührt, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen hat, danach schnell vom Feuer genommen und etwas ausgekühlt. Das Mehl quirkt man mit etwas kaltem Wasser an, gibt dann nach und nach unter Rühren von dem Selleriekochwasser dazu, schüttet es zu der Butter und kocht die Soße glatt; sollte sie noch zu dick sein, so gibt man noch etwas Selleriewasser dazu. Mit gebranntem Zucker (siehe Abschnitt IX, A) färbt man die Soße, schmeckt sie mit Salz und Suppenwürze ab und läßt den Sellerie darin auf nicht zu starkem Feuer vollends gerdünsten.

181. Gebackener Sellerie.

2—3 Sellerieknollen, je nach Größe, Wasser, Salz; ein Ei, Paniermehl oder Reibbrot zum Umhüllen oder ein Teig aus 125 g Mehl, 20 g Öl, 1 Ei, Salz, 4—5 Löffeln Milch, einer feinen Messerspitze Backpulver.

Die Sellerieknollen werden gut gebürstet und gewaschen, in einen eisernen Topf nebeneinandergelegt und handhoch Salzwasser darauf gegossen. Dann stellt man den Topf in den heißen Bratofen oder das Rohr, wo die Sellerie mehr backen als kochen. Wenn das Wasser eingezogen und die Sellerie fast weich sind, schält man sie ab und schneidet sie in nicht zu dicke Scheiben,

ungefähr 1 cm stark. Diese werden entweder in dem mit etwas Salz zerflopfen Ei und dann in Paniermehl gewendet und in Fett gebraten, oder man bereitet einen Teig aus den angegebenen Zutaten, taucht die Scheiben hinein, so daß sie ganz umhüllt sind, und bäckt sie in der Pfanne mit Fett goldgelb.

182. Gedünsteter Sellerie.

2—3 große Knollen Sellerie, 35 g Butter, eine gute Messerspiße feiner Zucker, Gemüsebrühe oder Wasser und 2 Brühwürfel.

Butter und Zucker läßt man bräunen, zieht den Topf vom Feuer zurück und gibt den geschälten, in Stücke geschnittenen Sellerie dazu, ferner soviel Gemüsebrühe, daß sie mit den Selleriestücken fast gleich steht. Statt Gemüsebrühe kann man im Notfalle auch Wasser, in dem 2 Würfel und etwas Salz gelöst sind, verwenden. Im verschlossenen Topf wird das Gemüse gedünstet, bis es völlig weich und das Wasser eingekocht ist.

183. Gefüllter Sellerie I.

8 kleine oder 4 größere Knollen Sellerie, 50 g Reis oder feine Gerstengröße, 50 g geriebener Käse, 20 g Butter, Salz, Wasser.

Die geschabten Knollen werden in Wasser überkocht, herausgenommen, von jeder ein Deckel abgeschnitten und die Knolle ausgehöhlt. Das Herausgenommene hackt man fein, dünstet es in der Butter, gibt den weichgequollenen Reis bezw. die Größe dazu und füllt damit die Knollen. Die Kappe wird wieder daraufgelegt und mit einem durch Deckel und Knollenwand gesteckten Holzspeilchen befestigt. Die Knollen werden nebeneinander in einen breiten Schmortopf gelegt und mit soviel von dem Selleriewasser, daß sie halb bedeckt sind, weichgekocht.

Dazu Kartoffelsalat oder gestowte Kartoffeln (in diesem Falle verwendet man das Selleriewasser zu einer Suppe); oder man reicht Schalkartoffeln daneben und stellt aus Selleriewasser, in Milch verquirltem Mehl und 20 g Fett eine sämige Tunke her.

184. Gefüllter Sellerie II.

Sellerie wie vor, 100 g Bratenmasse, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 20 g Butter, Salz, Wasser.

Die Zubereitung ist gleich der vorigen Anweisung, doch füllt man die Knollen mit der dick ausgequollenen Bratenmasse und verwendet das Selleriemark zu einer Suppe oder mischt es unter Kartoffelsalat.

185. Selleriegemüse mit Tomatensoße.

2—3 große Köpfe Sellerie, Wasser, Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. Tomaten, 30 g Butter, die Hälfte einer kleinen Zwiebel, 50 g Mehl, 1 Brühwürfel.

Der Sellerie wird gepuzt, geschabt, in Scheiben geschnitten und in Wasser und Salz gargekocht. Die gehackte Zwiebel schmort man in der Butter durch, gibt die zerschnittenen Tomaten dazu und rührt sie, nachdem sie zerkoht sind, durch ein Sieb. Das Tomatenmus wird dem Sellerie beigefügt, mit dem in etwas Wasser glattgequirkten Mehl abgesämmt und mit einem Brühwürfel gekräftigt.

186. Sellerie mit Reis.

2 Pfd. Sellerie (ungefähr), 150 g Reis oder feine Gerstengrütze, Wasser, Salz; $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 35 g Mehl, Salz, 1 Teelöffel Eieratz; Fett zum Ausstreichen der Form.

Der Sellerie wird gepuzt, in Salzwasser nicht ganz weichgekocht, herausgenommen und nach dem Abkühlen in dicke Würfel geschnitten. In dem Selleriewasser hat man inzwischen Reis oder Gerstengrütze ausgequollen und gibt nun abwechselnd Sellerie und Grütze in eine gefettete Backform. Aus Milch und Wasser, Mehl, Salz und Eieratz kocht man eine einfache holländische Soße, füllt sie gleichmäßig über das Gemüse und bäckt 30—35 Minuten im Ofen.

187. Spargel.

1 Pfd. Spargel, Wasser, Salz, 40 g Butter, 2 Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Der Spargel soll möglichst frisch gestochen sein, da alter oder gar solcher, der schon gewässert worden ist, um Frische vorzutäuschen, kein Aroma mehr entwickelt.

Man nimmt die Spargelstange in die linke Hand und schält sie mit einem schmalen scharfen Messer, vom Kopfe her beginnend, gleichmäßig und dünn; doch so, daß alles Harte und etwa Holzige entfernt wird. Zum Kochen verwendet man ein entsprechend großes Gefäß, damit die Köpfe nicht von den Stangen brechen. Kochzeit je nach Frische und Zartheit $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde. Den herausgenommenen Spargel legt man auf eine längliche Schüssel, übergießt ihn mit der gebräunten Butter und streut den Zwieback darüber, den man aber auch fortlassen kann.

1 Teelöffel Zucker mitgekocht, erhöht das Aroma; besonders anzuraten, wenn einzelne Stangen etwas bitter sind.

Als Beilage zu einer Bratспеise. Das Spargelwasser wird zu einer Suppe verwendet.

188. Spargelauflauf.

Die Bereitung ist die gleiche wie bei Schwarzwurzelauflauf Nr. 177.

189. Spargelgemüse.

$1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfd. Spargel, Wasser, Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Mehl, davon 15 g Kartoffel- oder feines Maismehl, 1 Eigelb oder Eierjak, 1 Prise Zucker.

Der Spargel wird in Stücke geschnitten, mit Salz und Wasser nebst Zucker gargekocht. Dann läßt man das in der Milch verquirlte Mehl ganz glatt verkochen und zieht die Dunke, wenn sie nicht mehr kocht, mit dem Eigelb ab. Eierjak muß dagegen angerührt und mit durchgekocht werden.

190. Spargel mit Klößchen I.

1 Pfd. Spargel, Wasser, Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch, 70 g Mehl, 20 g Butter, 100 g Bratenmasse, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 Ei, 25 g geriebene Semmel.

Die Bratenmasse wird mit $\frac{1}{4}$ l Wasser recht steif gekocht, die geriebene Semmel und die Hälfte des zerquirkten Eies dazugegeben; will man die Masse noch vermehren, so geschieht dies durch eine halbe, in Wasser geweichte und fest ausgedrückte Semmel, notfalls Brot. Von dieser Masse formt man mit feuchten Hän-

den runde kleine Klöße und läßt sie in Salzwasser gar ziehen. — Den Spargel hat man inzwischen gekocht, schüttet nun noch etwas von dem Kochwasser der Klöße durch ein Sieb dazu, da man eine längere Lunte braucht, als zu Gemüsespargel; sie wird durch Milch, Mehl und den Rest des Eies vollendet, wie in Nr. 189 angegeben. Zuletzt rührt man noch das Stückchen Butter durch und schüttet die Spargel über die in die Gemüseschüssel gegebenen Klößchen. Dazu Kartoffeln.

191. Spargel mit Klößchen II.

Zutaten zum Spargel wie vor; zu den Klößchen: 5 Semmeln von je 100 g, 10 g Butter, 2 Eier, Salz, 1 reichlicher Eßlöffel gesäuberte Rosinen.

Von den Semmeln läßt man eine halbe zurück, die trocken gerieben wird, während die übrigen in kaltem Wasser einzuweichen sind; dann drückt man sie in einem Sehtuch fest aus und verrührt sie ganz glatt mit den zerschlagenen Eigelben (wobon man etwas zurückbehält zum Abziehen der Spargelsoße), der geriebenen Semmel, den gut abgetropften Rosinen, der geschmolzenen Butter und dem erforderlichen Salz. Zuletzt wird das festgeschlagene Eiweiß untergezogen und nun ein Probekloß gekocht; sollte er zu locker sein, so gibt ein Teelöffel Kartoffelmehl die nötige Festigkeit. Die Klöße werden in kochendem Salzwasser in $\frac{1}{4}$ Stunde gargekocht und mit dem Spargel angerichtet, wie in der vorigen Anweisung angegeben.

192. Spargel-Kartoffelauflauf.

$1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfd. Kartoffeln, 1 Pfd. Spargel, Wasser, Salz; $\frac{1}{8}$ 1 Milch, 3 $\frac{1}{2}$ g Mehl, 1 gestrichener Teelöffel Eieratz, etwas Muskat, 25 g Butter, 1 Eßlöffel Reibbrot.

Die Kartoffeln werden gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, der in kurze Stückchen geschnittene Spargel ebenfalls gekocht und abgetropft. Aus etwas Spargelwasser kocht man mit Mehl, Milch und Eieratz einen holländischen Beiguß, der mit Salz und Muskat abgekostet wird. In eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform gibt man zuerst Kartoffelscheiben, dann Spargel, noch einmal von jedem und als Schluß wieder Kar-

toffeln. Die Soße wird gleichmäßig über den Auflauf gegossen, obenauf Reibbrot und die Butter in kleinen Stückchen gestreut und 1 Stunde im Rohr gebacken.

193. Spargelpastete

kann in gleicher Weise bereitet werden wie Blumenkohlpastete Nr. 110, doch läßt man den Käse fort.

194. Spinat.

5 Pfd. Spinat, 1 kleine Zwiebel, 30 g Butter, Salz, Wasser.

Der verlesene Spinat wird am besten in einem Gemüse- oder Kartoffeldämpfer 5 Minuten gedämpft, oder sonst in einen Kochtopf gegeben, in dem sich etwas kochendes Wasser befindet, und zugedeckt aufgekocht; das Wasser wird bei der weiteren Zubereitung verwendet. Der abgetropfte Spinat wird mit dem Wiegemeßer fein zerkleinert oder, was erheblich einfacher und schneller geht, durch die Hackmaschine gedreht. Die feingehackte Zwiebel wird mit der Butter gedünstet, der Spinat dazugegeben und unter Zuguß von etwas Brühe und Salz gar gedämpft. Manche Hausfrauen lieben es, den Spinat gleich beim Andünsten mit einem Löffel Mehl zu bestreuen, damit er gebundener ist. Das Mehl muß sorgsam verrührt werden, damit keine Klümpchen entstehen.

Statt der sonst üblichen Spiegeleier gibt man jetzt besser gebratene Kartoffelröllchen dazu oder die gefüllten Schnitten Nr. 244, auch kann man den Spinat mit Scheiben von gekochtem Ei verzieren, wobei man mit 2 Eiern für 4 Personen immer noch vorteilhafter auskommt, als bei Spiegeleiern, von denen auf jede Person eines erforderlich ist.

Wem Spinat zu weichlich erscheint, der koche etwas Sauerampfer oder Kerbel mit oder einen Teil wilden Spinat, siehe Seite 82.

195. Spinatauflauf I.

1 Pfd. fertiger Spinatbrei, 2 Pfd. gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ 1 kräftige Brühe aus 2 Brühwürfeln, 20 g Butter, 4 Eier, Salz.

In eine gefettete Backform gibt man zunächst die Kartoffelscheiben und beträufelt sie mit der Brühe, dann wird der Spinat-

brei darübergestrichen, mit Butter versehen und die Eier, auf jede Person eines, darauf geschlagen. Eine halbe Stunde im Ofen backen bei gelinder Hitze.

196. Spinatauflauf II.

1 Pfd. fertiger Spinatbrei, ein Mus aus 2½ bis 3 Pfd. Kartoffeln, mit ¼ 1 Milch durchgerührt, 50 g Käse, 20 g Butter, 1 Löffel Reibbrot.

In die ausgestrichene Backform gibt man zunächst eine Lage Kartoffelbrei mit etwas geriebenem Käse bestreut, dann Spinat, wiederholt dies und beschließt die Reihenfolge mit dem restlichen Kartoffelmus. Die Oberfläche wird mit Butter bestrichen, Reibbrot und der restliche Käse darüber gestreut und im Ofen schnell überbacken, bis obenauf eine lichtbraune Kruste entstanden ist.

197. Spinatpudding.

3 Pfd. Spinat, 1 Zwiebel, 25 g Fett, Salz, 2 Eier, ein 100-g-Weißbrot; 125 g Bratenmasse, reichlich ¼ 1 Wasser, Fett zum Ausstreichen der Form.

Der Spinat wird wie in Nr. 194 angegeben vorbereitet, mit Zwiebel und Fett gedünstet. Die Bratenmasse wird in das kochende Wasser gequirlt und dick ausgequollen. Die Semmel weicht man ein, drückt sie dann aus und reibt sie mit den zwei Eidottern zu feinem Brei, dem der abgekühlte Spinat beigegeben wird. Zuletzt zieht man den Eiweißschnee darunter und gibt nun in eine gefettete Puddingform die Hälfte Spinat, dann die Bratenmasse, obenauf den restlichen Spinat, schließt die Form fest und kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbade.

198. Spinatschüssel.

Man bereitet für jede Person zwei nicht zu dicke Eierkuchen (siehe unter Mehlspeisen) aus ungesüßtem Teig und streicht dazwischen gut fingerdick Spinatbrei, der wie in Nr. 194 bereitet und mit 2 Löffeln saurer Sahne (siehe Seite 19) durchgerührt ist.

Weitere Zusammenstellungen mit Spinat siehe unter Mehlspeisen.

Steckrüben, siehe Kohlrüben.

199. Stoppels- oder Wasserrüben.

werden wie Kohlrüben mit Kartoffeln zusammengekocht (siehe Nr. 147).

200. Teltower Rübchen.

2 Pfd. Rübchen, 50 g Fett, 1 Eßlöffel Zucker, 40 g Mehl, 2 Brühwürfel, Salz, Wasser.

Fett und Zucker werden mit einander dunkel geröstet; es ist Aufmerksamkeit nötig, damit es nicht verbrennt. In das Fett gibt man die abgeschabten Rübchen, läßt sie unter vorsichtigem Rühren durchschwitzen, gießt dann nicht zu viel kochendes Wasser nebst Würfeln und Salz dazu und kocht die Rüben unter öfterem Schütteln weich. Zuletzt verkocht man die Brühe mit dem in eiserner Pfanne ohne Fett gerösteten Mehl, so daß eine ganz kurze Soße entsteht, mit der man die Rübchen durchschwenkt, so daß sie wie glasiert erscheinen.

Dazu vegetarischer Braten oder Bratlinge.

201. Tomaten, geschmort.

12 gleichmäßig große, feste Tomaten, 30 g Butter, Salz, die Hälfte einer kleinen Zwiebel, ein ganz kleines Stückchen Knoblauch.

Die Tomaten werden sauber abgewischt, aber nicht zerschnitten. Zwiebel und Knoblauch wird gehackt und mit dem Messer zu ganz feinem Mus zerdrückt, dann mit der Butter durchgerührt und die Tomaten nebeneinander hineingelegt, mit feinem Salz bestreut und fest verschlossen gargedämpft, wozu nur kurze Zeit erforderlich ist. Man nehme hierzu nur feste, runde Früchte.

Als Beilage zu einem vegetarischen Braten.

202. Gefüllte Tomaten.

Zutaten wie in voriger Anweisung, ferner 50 g geriebene Semmel, einige fein gewiegte, in 10 g Butter gedünstete Pilze, Salz.

Von den Tomaten schneidet man einen Deckel ab, nimmt mit einem kleinen Löffelchen das weiche Innere heraus und rührt es durch ein Haarsieb. In dieses Mark rührt man die geriebene

Semmel, die Pilze und etwas Salz, streicht diese Mischung in die Tomaten, legt den Deckel wieder darauf und schmort die Tomaten wie vor.

Eine andere Füllung besteht aus vorgekochter Bratenmasse, unter die man ebenfalls das herausgenommene Mark rührt.

203. Tomatenauflauf I.

2½ Pfd. Kartoffeln; 1 Pfd. Tomaten, Wasser, Salz, Suppenwürze, 25 g Mehl, 3 Eßlöffel saure Sahne.

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in recht dünne Scheiben geschnitten, die ohne jede weitere Zutat in eine feuerfeste Form eingeschichtet werden. Die Tomaten hat man mit etwas Wasser verkocht und durchgestrichen, würzt die so erhaltene Tunke, was ziemlich kräftig geschehen kann, da ja die Kartoffeln davon mit durchzogen werden sollen, und kocht sie mit dem angerührten Mehl und der Sahne durch. Dann gießt man die Tunke über die Kartoffelscheiben, mit denen sie gleichstehen muß. 1 Stunde im Ofen backen.

204. Tomatenauflauf II.

Reichlich 1 Pfd. Tomaten, 50 g Butter, 3 Pfd. Kartoffeln, 4 Zwiebeln, Salz, 30 g geriebener Käse, 1 Eßlöffel Reibbrot.

Die Tomaten werden in etwas von der Butter geschmort und durch ein Sieb gedrückt. Die Kartoffeln werden abgekocht, durch die Kartoffelpresse gedrückt oder fein zerstampft und die Tomaten sowie die gehackten, in Butter gedämpften Zwiebeln dazu gegeben, mit Salz abgeschmeckt. Die gut verrührte Masse kommt in eine Auflaufform, wird obenauf mit Käse und Reibbrot bestreut und 40 Minuten im Ofen gebacken.

Topinambur, siehe Helianthi Nr. 133.

205. Weißkohl, sogenannter Rümmelkohl.

1 Kopf Weißkohl, 40 g Fett, 30 g Mehl, 2 roh geriebene Kartoffeln, Wasser, Salz, 1 halber Teelöffel Rümmelkörner, 2 Brühwürfel.

Der Weißkohl wird, nachdem er von den schlechten äußeren Blättern befreit ist, in 4 Teile geteilt und Streifen davon abge-

schnitten, die nicht allzu fein sein sollen. Sie werden mit Wasser, Salz, Brühwürfeln und Kümmel gargekocht, dann mit der aus Fett und Mehl bereiteten dunklen Schwitze gebunden und die roh geriebenen Kartoffeln mit durchgekocht.

Man kann auch gleich die Kartoffeln, 2 Pfd., mit dem Kohl weichkochen, der dann eine längere Brühe haben muß.

206. Weißkohl, geschmort,

siehe Rotkohl Nr. 169; statt Johannisbeersaft sind Apfel zu verwenden.

207. Weißkohl auf andere Art.

1 Kopf Kohl, 40 g Fett, eine kleine Zwiebel, 4 Tomaten, Wasser, Salz,
1 Eßlöffel Zitronensaft.

Die feingeschnittene Zwiebel schmort man nebst den in Scheiben geschnittenen Tomaten mit dem Fett an, gibt dann den feingehobelten Kohl dazu und läßt alles solange dünsten, bis das Fett eingesogen ist. Dann erst fügt man etwas Wasser bei, salzt das Gemüse und schmort es langsam gar; vor dem Anrichten wird der ganz kurz eingekochte Kohl mit dem Zitronensaft geschärft. An seiner Stelle kann man einige saure Weinbeeren verwenden.

Geröstete Kastanien sind eine passende Beilage, sonst reicht man auch nur Kartoffeln dazu.

208. Weißkohl, gestowt.

1 Kohlkopf, Wasser, Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Mehl, etwas Muskat.

Der feingehobelte Kohl wird zunächst mit Wasser und Salz halbweich gekocht, dann die mit Mehl verquirlte Milch dazugegeben, mit Muskat gewürzt und der Kohl hiermit fertig gestowt, wobei man öfters umrührt, damit er nicht am Topfboden anhängt.

Auf diese Weise bereitet ist das Gemüse sehr schmackhaft und erinnert an Blumenkohl.

209. Weißkohlpudding.

1 mittlerer Kopf Weißkohl, Wasser, Salz, 1 Brühwürfel, 125 g Gerstengröße oder Reis, $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{8}$ l Milch, 45 g Mehl, 1 Teelöffel Eierjak, 25 g Fett.

Der Kohl wird gehobelt, mit Wasser, Salz und etwas Fett fast gar gedämpft; er muß sehr kurz eingekocht sein. Die Gerstengröße hat man inzwischen mit Wasser und Salz gar und dick ausgequollen und mit einem Brühwürfel verrührt. Aus $\frac{1}{2}$ l Wasser kocht man mit dem in der Milch glattgequirkten Mehl und Eierjak eine einfache holländische Soße.

Eine gefettete Form wird abwechselnd mit Kohl und Reis bezw. Größe gefüllt, die Soße darüber gegossen und 45 bis 50 Minuten im Ofen gebacken.

Statt der genannten kann man auch $\frac{1}{2}$ l Tomatensoße verwenden.

210. Wirsing (Welschkraut, Savoyerkohl)

kann wie Weißkohl gestommt werden, oder man kocht ihn, nicht allzu fein zerschnitten, in Salzwasser weich und macht die kurze Brühe mit geröstetem Mehl und Fett sämig. Weitere Zutaten als etwas Würze oder Kraftbrühwürfel sind hierbei nicht üblich.

Brufen, siehe Kohlrüben.

211. Zuckerrüben.

Die Blätter der Zucker- und auch Runkelrüben können, solange sie noch zart sind, wie Spinat zubereitet werden, ferner kann man Röllchen davon herstellen wie von Mangold (siehe Nr. 159) und auch die Stiele, gargekocht und mit braungeröstetem Mehl gebunden, als Gemüse verwenden.

Die Rübe selbst ist als Gemüse nicht recht brauchbar, da sie immer widerlich-süß durchschmeckt. Dagegen ist sie sehr gut zu verwenden bei Kompott und beim Muskothen. Im Teil „Einnachen“ ist darauf näher eingegangen.

212. Zuckerschoten.

2—2½ Pfd. Zuckerschoten, 30 g Butter, 40 g Mehl, Wasser, Salz, eine Kleinigkeit Zucker, 1 Teelöffel gehackte Petersilie.

Die Zuckerschoten werden nicht, wie andere Schoten, ausgepöht, sondern samt den fleischigen, süßen Hülsen gegessen; man zieht nur seitlich die Fäden ab. In wenig Wasser, dem Salz und eine kleine Prise Zucker zugesetzt ist, kocht man die Schoten weich, bindet die Brühe mit Mehl und gibt zuletzt die Butter daran. Beim Anrichten wird die feingewiegte Petersilie darüber gestreut.

Man kann auch die gekochten, abgetropften Schoten nur mit Butter durchschwenken, mit wenig Petersilie bestreuen und zu einem vegetarischen Braten geben.

213. Zwiebelgemüse.

15—16 Zwiebeln, 20 g Fett, 50 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, Salz, 2 Brühewürfel, Wasser, ein wenig Kümmel.

Die Zwiebeln müssen gleichmäßig groß sein, etwa von der Größe eines kleinen Eies. Sie werden geschält und mit ganz wenig Wasser kurz aufgekocht. Inzwischen schwitz man Fett mit soviel Mehl, als es annimmt, doch muß es hell bleiben, gibt dann die Milch, in der das restliche Mehl glatt gequirlt ist, dazu, sowie das Kochwasser der Zwiebeln und würzt mit Salz und Würfeln. In dieser Tunke werden die Zwiebeln, ganz oder halbiert, gestaut. Den Kümmel kann man, wenn man ihn nicht liebt, fehlen lassen.

Dazu reicht man Schalkartoffeln oder abgekochte Nudeln, in Wasser dickgequollenen Reis oder Graupen.

214. Glasierte Zwiebeln.

14—16 kleine Zwiebeln, 40 g Butter, 1 Teelöffel Zucker, Salz, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Brühewürfel.

Butter und Zucker wird goldbraun geröstet, dann gibt man die geschälten Zwiebeln dazu, die für diese Zubereitungsart nicht zu groß genommen werden, deckt den Topf zu und läßt die Zwiebeln, unter öfterem Mitteln des Gefäßes, Saft ziehen; mit Wasser, Salz und Brühewürfel werden sie dann weichgedämpft.

Als Beilage zu vegetarischem Braten.

215. Bunte Gemüseschüssel.

An Festtagen reicht man zu einem vegetarischen Braten gern verschiedene Gemüse, die man entweder im Kranze um den Braten legt oder auf einer besonderen Platte hübsch ordnet.

Solche kleinen Gemüseanrichten können sein: halbe Tomaten, aus denen das Innere entfernt ist, gefüllt mit Spinat und einem Fischbeichchen obenauf, oder mit Blumenkohlröschen, mit Zwiebackbröseln bestreut; zarte Kohlrabi gekocht und ausgehöhlt, mit Schoten gefüllt; kleine, mit Käsereis gefüllte Sellerieknollen (siehe Nr. 183), Kartoffelteig in Förmchen gedrückt und blind ausgebacken, dann mit gedünsteten Pilzen versehen; kleine glasierte Zwiebeln; gefüllte Artischockenböden; dazwischen stellt man vier Muscheln mit gutem Kartoffelsalat gefüllt.

Der Braten wird in Scheiben geschnitten und wieder zusammengefügt.

Kartoffeln und Soße werden hierbei nicht gereicht.

B. Pilze.

Der Reichtum unserer Wälder an den verschiedensten Arten von Pilzen sollte noch weit mehr ausgenützt werden. Die Furcht vor Vergiftungen, die viele vor dem Pilzgenuß zurückschrecken läßt, ist ganz unbegründet, wenn man sich folgendes zur strengsten Regel macht:

1. Beim Selbstsammeln nur die einem bekannten Arten zu nehmen — seine Kenntnisse der Pilze, besonders der in der betreffenden Gegend wachsenden, erweitere man durch Studium guter Abbildungen und Suchen unter Führung eines Pilzkundigen;
2. nur tadellose, noch feste Pilze zu sammeln, unter Ausschluß aller alten, schwammig gewordenen und von Maden angefressenen;
3. die Pilze möglichst schnell zu verwenden und, bei warmem Wetter, ein Pilzgericht niemals am Abend oder gar folgenden Tage nochmals aufgewärmt zu reichen.

Pilzbergiftungen durch giftige Pilze kommen viel seltener vor, als man glauben möchte (von tatsächlich giftigen Pilzen soll es in Deutschland nur 8 oder 9 Arten geben, die sich zum Teil schon durch ihr Äußeres als solche kennzeichnen), in den meisten Fällen handelt es sich um verdorbene Pilze einer eßbaren Art; man darf nicht vergessen, daß die Pilze infolge ihres Eiweißgehaltes sich äußerst leicht zersetzen und alsdann wie ein scharfes Gift auf den Körper wirken. Ferner sind Pilze durchaus kein leichtverdauliches Nahrungsmittel und werden von vielen Personen mit geschwächten Verdauungswerkzeugen schlecht oder überhaupt nicht vertragen.

Ein anderes Mittel, eßbare und schädliche Pilze auseinanderzuhalten, als Pilzkenntnis, gibt es nicht. Die immer noch gutgläubig aufgenommenen Behauptungen, daß das Verfärben einer mitgekochten Zwiebel oder Anlaufen eines silbernen Löffels Zeichen von Giftigkeit seien, sind — Ammenmärchen. Auch ein Verfärben der Schnittstelle gibt keinen Anhalt, denn mehrere gute, eßbare Pilze tun dies; nicht einmal das Kosten der Pilze kann Bestimmtes sagen, denn die giftigen sollen durchaus nicht alle unangenehm schmecken!

Der Wert der Pilze für die Küche ist verschieden. Man kann aber auch alle weniger wohlschmeckenden Arten mitverwenden, wenn man sie mit anderen mischt. Einzelne Pilze, z. B. den Mousseron oder Lauchschwindling, verwendet man nur als Würze. Allgemein gültige Regeln für die Vorbereitung der Pilze lassen sich nicht geben — man muß sich dabei je nach der verwendeten Art richten. Die Faltpilze z. B., deren bekanntester Vertreter der Pfifferling (Gelbling, Gelbschwämmchen, auch Rehpötchen genannt) ist, bedürfen, nachdem sie erst einmal von allem Sand usw. gereinigt sind, nur eines leichten Abputzens an einzelnen Stellen; bei manchen Arten muß man das Futter entfernen, wie bei den Stoppelpilzen, bei wieder anderen tut man dies nur bei sehr entwickelten, beläßt das Futter aber bei jüngeren Pilzen. Die Oberhaut des Hutcs ist nur abzuziehen, wenn sie hart ist. Nach dem Verputzen überspült man die Pilze noch einmal und bereitet sie dann zu.

Eine Ausnahme macht die Morchel bezw. Lorchel. Diese muß, nach gründlichem Waschen in oft erneutem Wasser, einmal über-

kocht und dieses Wasser fortgeschüttet werden, weil es die dieser Pilzart eigene Selbessäure enthält, die, mitgenossen, Vergiftungserrscheinungen hervorrufen würde.

Ihres Eiweißgehaltes wegen stellt man Pilze nicht mit Speisen von gleichen Eigenschaften zusammen, dagegen passen sie gut zu eiweißarmen, also zu Kartoffeln, Reis, Nudeln.

216. Pilze im eigenen Saft gedünstet.

Die geäuberten, gewaschenen Pilze werden in einen Kochtopf gegeben, in dem man eine gehackte Zwiebel in Butter geschmort hat, schnell zugedeckt und in dem sich bildenden eigenen Saft gedünstet. Es wird Salz beigefügt und beim Anrichten Petersilie darüber gestreut.

Größere Pilze werden in Stücke geschnitten, kleine läßt man wohl auch ganz.

Die Pilze sollen nicht länger auf dem Feuer bleiben, als zum Garwerden nötig — sie werden durch langes Kochen zäh, da das Eiweiß immer mehr erhärtet.

217. Geschmorte Pilze

werden, nachdem sie in das Fett gegeben und darin umgerührt sind, mit Mehl überstäubt und mit etwas beigegossenem Wasser verkocht, so daß eine leicht gebundene Soße entsteht. In dieser Art zubereitet, sind sie ausgiebiger.

218. Gebratene Pilze (Pilzschnitzel).

Hierzu eignen sich nur die großen Hutpilze. Man schneidet sie in Scheiben — den Stiel der Länge nach —, dreht sie in Ei und Reibbrot um und brät sie in heißem Fett schnell braun. Auch kann man einen einfachen, dicken Pfannkuchenteig (Abschnitt V, D) anrühren, bei dem die Eier durch Backpulver ersetzt werden können, und die Pilzscheiben vor dem Braten in diesen Teig tauchen, so da sie ganz umhüllt sind.

Kartoffelsalat ist hierzu eine passende Beilage, oder Kartoffelbrei und grüner Salat.

219. Zum Füllen

werden die Pilze mannigfach verwendet, nachdem sie feingehackt und in oben beschriebener Art gedünstet sind: z. B. zum Füllen von Gemüßen, aufgerollten Eierfuchen, Rübelflecken (Maultaschen) und dergleichen. Siehe unter Abschnitt V.

Als geschmackverbessernde Zutat werden Pilze gern bei Tunken, Suppen und Brat Speisen gebraucht. Hierzu eignen sich auch sehr gut getrocknete Pilze, die vor der Zubereitung einzutweichen sind.

220. Gefüllte Pilze.

Von gut gesäuberten Pilzen, die aber noch nicht zu groß sein dürfen, z. B. Steinpilzen und verwandten Arten oder Feld-Champignons, bricht man den Stiel heraus und füllt den Hohlraum des Kopfes mit folgender Masse: Von einer 100-g-Semmel reibt man die Rinde ab, während das übrige eingeweicht, dann ausgedrückt und glatt gerührt wird. Dazu kommen 25 g Butter, 1 Ei, Salz, eine kleine Prise Kräuterpulver und die geriebene Rinde.

In eine Backform, die gut ausgefettet ist, setzt man die gefüllten Pilze nebeneinander, träufelt 3—4 Eßlöffel Wasser darüber und macht die Pilze im Ofen in dem sich bildenden Saft gar. Erforderliche Zeit 25—30 Minuten.

221. Steinpilze mit Graupen.

175 g Gerstengraupen, $\frac{3}{4}$ Pfd. Steinpilze, 1 Zwiebel, 40 g Fett, Wasser, Salz, Petersilie.

Die gehackte Zwiebel wird in Fett gedünstet, die Graupen unter Umrühren mit angeröstet und unter allmählichem Zugießen von kochendem Wasser gar- und dickgekocht. Die zerschnittenen Steinpilze läßt man die letzte halbe Stunde mit gar kochen. Mit Salz würzen und mit Petersilie überstreuen.

Dies Gericht läßt sich auch aus Dörripilzen herstellen; es gehören dazu 60—75 g.

222. Pilzklopfe.

500 g Pilze, nach dem Dünsten gewogen, eine Scheibe gewechtes und fest ausgedrücktes Brot, 1 Ei, Salz, 50 g Mehl, geriebene Semmel.

Die feingehackten, gedünsteten Pilze (siehe dort) werden abgetropft (der Pilzsaft wird später der Soße beigelegt) und mit Ei, ausgedrücktem Brot, Mehl und Salz verrihrt; dazu kommt soviel geriebene Semmel, daß eine feste Masse entsteht, aus der man runde Klöße formt und sie in einer Tunke garziehen läßt, die wie in Nr. 261 zubereitet ist.

Dazu Kartoffeln und grüner Salat.

223. Pilzbraten.

Die gleiche Masse kann man auch, zu einem länglichen Brot geformt, in der Bratpfanne im Ofen braten. (Siehe Teil III: Vegetarische Braten.)

224. Nudeln oder Reis mit Pilzen.

Reis wird mit Wasser und Brühwürfel körnig ausgequollen oder feingebrochene Nudeln in Salzwasser gekocht und abgetropft, in eine gefettete Ringform gedrückt, auf eine runde Platte gestürzt und der Innenraum mit geschmorten Pilzen gefüllt.

Kartoffelmusring, an Stelle von Reis, siehe Nr. 294.

225. Pilz-Nudeln einfach.

Die gargekochten, abgetropften Nudeln werden zu den nach Nr. 216 bereiteten Pilzen geschüttet, ungerührt, mit durchgedünstet und mit gehackter Petersilie bestreut. Für diese Zubereitungsart werden die Pilze recht klein zerschnitten.

Auf 1 Pfd. Pilze $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfd. Nudeln.

226. Pilz-Nudeln gebacken.

1 Pfd. Pilze, $\frac{3}{4}$ Pfd. Nudeln, 50 g Butter, 1 Ei, Salz, 2—3 Eßlöffel saure Sahne.

Die Pilze werden mit Butter und Salz gedünstet, die Nudeln abgekocht. Wenn man Hohnudeln (Maffaroni) verwendet, müssen

diese nach dem Kochen noch fein zerschnitten werden. Nudeln und Pilze werden mit dem zerquirlten Dotter verrührt und der Eierschnee darunter gezogen. In eine gefettete Form gefüllt und mit saurer Sahne bestrichen, wird die Speise in $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen hellbraun gebacken.

227. Pilz-Nudeln III.

500 g Pilze, 500 g Nudeln oder Hohlnudeln, 35 g Butter, Salz, 1 Zwiebel oder Petersilie, 1 Ei, $\frac{1}{10}$ l Milch, 2 Eßlöffel geriebener Käse, 2 Eßlöffel Reibbrot.

Pilze und Nudeln werden wie in der vorigen Anweisung vorbereitet und mit einander gemischt. Das Ei wird mit der Milch schaumig geschlagen, über die in eine Backform gegebenen Pilz-Nudeln gegossen, Käse und Reibbrot auf die Oberfläche gestreut und $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen gebacken.

228. Pilzpudding.

175 g Nudeln oder Hohlnudeln, 4—500 g frische Pilze, 1 kleine Zwiebel, 40 g Butter, Salz, 2 Eßlöffel geriebener Käse, 2 Eier.

Die Nudeln sind zu kochen und abzutropfen. Die Pilzmenge bemißt man nach der Art der verwendeten Pilze; von festen (z. B. Steinpilzen) genügen 400 g, von weicheren, die mehr zusammenfallen, nimmt man ein Pfund. Sie werden mit Zwiebel und Fett gedünstet, mit den zerklöpften Eiern, den Nudeln, dem Käse und dem Eiweißschnee gut gemischt und in der gefetteten Puddingform 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

C. Wildwachsende Gemüse.

Feld und Wiese bieten uns schon vom zeitigen Frühjahr ab eine ganze Reihe von Wildpflanzen, die zum Genuße als Gemüse, Suppe und Salat oder als Würzkräuter geeignet sind. Einige davon haben wir wohl von jeher gelegentlich gegessen, die meisten aber sind erst in der Kriegszeit nutzbar gemacht worden. Ihr Genuß möchte auch für kommende bessere Zeiten beibehalten wer-

Birke, Kochbuch.

6

den, denn hier wächst uns Gemüse in Hülle und Fülle nicht nur umsonst zu, nur die Mühe des Pflückens kostend, sondern es kommt uns auch zu einer Jahreszeit in die Küche, wo es Gartengemüse noch nicht oder höchstens zu Luxuspreisen gibt. Alle Wildgemüse sind an Gehalt den Gartengewächsen überlegen, weil auf ungedüngtem Boden gewachsen; vielen von ihnen kommen noch blutreinigende oder besondere heilkräftige Eigenschaften zu.

Von den Gemüsepflanzen wären zunächst, als die bekanntesten, zu nennen die Brennessel und die Melde, die beide an allen Rainen, Secken und Zäunen wuchern. Man pflückt sie nur im Jugendzustand, vor der Blüte, bei Nesseln mit Handschuhen oder einer kleinen Schere. Die Ameisensäure, die bei den Nesseln das Brennen auf der Haut verursacht, verschwindet selbstredend bei der Zubereitung völlig.

Ein sehr wohlschmeckender

229. Frühlingsspinat

besteht aus Nessel, Melde, Sauerampfer und Kerbel oder Löwenzahn. Von letzteren drei Pflanzen ist nicht zuviel zu nehmen, damit das Gericht nicht zu scharf werde. Sie werden gut gewaschen, abgetropft und roh fein gewiegt. Bei vorherigem Abkochen verlieren die Wildlinge viel an Geschmack. Die weitere Bereitung ist wie bei Spinat Nr. 194; statt Mehl kann man auch einen Löffel Flocken mit verkochen. Mit Salz sei man vorsichtig, es ist hier weniger erforderlich als bei Gartenspinat.

230. Raps

gibt in gleicher Weise, aber allein, ungemischt, zubereitet, ebenfalls ein feines Gemüse.

Ferner sind zu verwenden: Schafgarbe, Ackersenf, „Guter Heinrich“, trotzdem er mit dem mehligem Belag der Blätter nicht so einladend aussieht, Wegerich, Gänsefingerkraut, Ziegenfuß (Giersch), Beinwell, Wiesenknöterich, Gundermann, dieser jedoch nur in kleineren Mengen, damit er nicht vorschmeckt.

Diese Kräuter lassen sich untereinander und mit dem oben genannten Frühlingsspinat mischen. Die Bereitung ist die gleiche.

231. Suppe von Wildkräutern

stellt man entweder aus solchem Spinat her durch entsprechende Verlängerung mit Wasser und Absämung mit Mehlschwitze oder hineingestreuten Hafer- bezw. Gerstenflocken, oder man bereitet, wenn nicht so große Mengen von Kräutern zur Verfügung stehen, eine Mehlsuppe nach Nr. 7, 14, 19, oder eine solche aus Grütze, Flocken, Graupe oder Kartoffeln (Nr. 17, 22, 26) und gebe die roh gehackten Kräuter daran. In solche Suppen kann man auch schärfer schmeckende Kräuter reichlicher tun, außer den schon genannten noch Kerbel, Liebstöckel und Portulak, die man allerdings meist den Gärten entnimmt.

Vom Hopfen (siehe Nr. 134) werden die jungen Sprossen zu einem feinen Gemüse verwendet, ähnlich wie Spargel, ebenso sind die Sprossen des Seekohles zu gebrauchen, der in einigen Gegenden auch als Gemüse gebaut wird. Das gleiche gilt für das Kerbelrübchen und die Pastinake, die sowohl wild wie auch in der Kultur vorkommen; ihre Zubereitung ist bereits unter „Gemüse“ erwähnt, Nr. 161 bis 163.

Zu

232. Salaten

nimmt man vorzugsweise die Blätter von Löwenzahn, Zichorie, Rapiunzchen (auch Feldsalat genannt, schon im zeitigsten Frühjahr, sogar unter dem Schnee zu finden), Brunnenkresse, Bachbunze und den hirschkornblättrigen Wegerich.

Die verlesenen Blätter werden gewaschen, abgetropft und einfach mit Zitronensaft oder Essig, Salz, ein wenig Zucker und einem Löffel Öl angemacht, oder mit einer Salattunke (siehe Abschnitt VIII) vermengt.

Wer diese Salate zu scharf findet, gebe sie mit Kartoffelsalat zusammen, eine Art des Anrichtens, die vom Rapiunzchen her bekannt ist.

Die Brunnenkresse hat einen so scharf-gewürzigen Geschmack, daß sie besser mit anderen Kräutern gemischt wird. Ausgezeichnet ist sie gehackt auf Brotschnitten gestreut.

233. Würzkräuter.

Etliche Wildpflanzen werden besonders zum Würzen von Soßen, Suppen und Bratspeisen benutzt. Da man sie nicht immer frisch bei der Hand hat, empfiehlt es sich, sie zu Bündelchen vereinigt im Schatten zu trocknen und zu Pulver zu zerreiben, das man in kleinen Glashäfen mit Schraubdeckel aufhebt. Hier sind zu nennen: Tripmadam, Thymian, Quendel, Weifuß, Salbei, Bibernell (Pimpinelle), Wermut, ferner die mehr in Gärten gezogenen: Portulak, Kerbel, Boretsch, Majoran, Pfefferkraut, Estragon, Basilikum.

Man kann aus den frischen Pflanzen die bekannte Kräuterbutter herstellen oder sie mit Quark (Weißkäse, Topfen) verrühren; sie sind auch der Hauptbestandteil der „Grünen Soße“.

Eine kleine Kräuterbeigabe gibt vielen Gerichten eine feine Würze und ist besonders in der nüchterneren Kriegskost angenehm, kostet zudem fast nichts und ist — unschädlich, was man von vielen ausländischen Gewürzen nicht sagen kann.

Erwähnt sei noch, daß von einigen Pflanzen die Wurzeln verwendet werden; kandierte Engelwurz (Angelika) und Kalmuswurzel sind bekannt, und aus der Wurzel des Knabenkrautes stellt man den in der Krankenküche zu Schleimsuppen gebrauchten Salep her. — Für den Haushalt kommt die Verarbeitung dieser Wurzeln nicht in Betracht.

Wiese, Feld und Wald liefern uns auch

234. Einheimischen Tee

als Ersatz für chinesischen. Außer den in der Heilkunde bekannten verwendet man die jungen Blätter von Erd-, Him-, Brom- und Preiselbeere, Schwarzdorn und Waldmeister.