

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

B. Andere Fleischersatzspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

B. Andere Fleischerkajzeisen.

(Siehe auch gefüllte Gemüse in Teil II.)

258. Erbsenbällchen.

200 g getrocknete grüne oder gelbe Erbsen, 2 gekochte Kartoffeln, Salz,
30 g Mehl.

Die vorher eingeweichten Erbsen werden mit wenig Wasser weichgekocht; im offenen Topfe läßt man sie unter Schütteln noch abdampfen, so daß sie fast trocken werden. Durch ein Sieb getrieben, vermischt man sie mit den feinflockig geriebenen Kartoffeln und Mehl, schmeckt wegen Salz ab und läßt den Brei erkalten. Dann formt man runde Bällchen, nicht zu groß, und bratet sie in Fett braun, was besonders gut in der in Holstein gebräuchlichen „Pförtschenpfanne“ geht, die runde Vertiefungen hat ähnlich der Scheipfanne.

259. Kartoffelbällchen

werden aus derselben Masse hergestellt wie Bratlinge Nr. 251, werden aber nur aus recht mehligem Kartoffeln gut. Bei solchen ist das Ei entbehrlich. Die runden Bällchen werden wie in voriger Anweisung gebraten oder auch ohne Fett geröstet.

260. Pilzklopfe.

1 Pfd. Pilze, 1 kleine Zwiebel, 20 g Fett, 75 g Haferflocken, $\frac{1}{4}$ l Wasser,
1 Eßlöffel Kartoffelmehl, Salz, Petersilie, 2—3 Löffel Reibbrot.

Die Pilze — es können verschiedene Arten gemischt sein — werden gewiegt und mit der ebenfalls fein zerkleinerten Zwiebel und dem Fett im eigenen Saft gedünstet. Die Haferflocken streut man in das kochende Wasser, läßt einigemal hochkochen, bis der Brei sich vom Topfe löst, und vermischt ihn dann mit den Pilzen, dem Kartoffelmehl und 2—3 Eßlöffeln Reibbrot; nachdem die gut miteinander verrührte Masse mit Salz und gehackter Petersilie abgeschmeckt ist, muß sie völlig erkalten. Man formt runde, nicht zu große Klöße, die man in einer Tomatentunke gar ziehen läßt oder nach Nr. 261 in einer Brühe kocht, die dann zur Herstellung der Tunke benutzt wird.

Diese Klopse müssen fester sein als die Bratlingmasse, damit sie nicht zerflohen; wenn nötig, ist etwas mehr Reibbrot zuzusetzen.

261. Vegetarische Klopse.

200 g Bratenmasse, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, Reibbrot; 1 Liter Wasser, 1 Zwiebel, 1 Mohrrübe oder ein Stückchen Sellerie, einige Kohlblätter, Salz, eine Zitronenscheibe oder 1 Teelöffel Zitronensaft, 60 g Mehl, 20 g Fett, 1 Brühwürfel, 1 Messerspitze Eierstich.

Die Bratenmasse wird mit dem Wasser zu recht steifem Brei gekocht und das Kartoffelmehl darunter gerührt. Nach dem Abkühlen kommt noch soviel Reibbrot dazu, daß der Teig recht fest ist und sich zu runden Kugeln formen läßt. Inzwischen hat man Zwiebel und Gemüse zerschnitten, in Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde ausgekocht (die Kohlblätter können unansehnlichere Nußenblätter sein, die sich zum Gemüse nicht gut eignen); die Brühe wird durchgeseiht, das Eingekochte mit heißem Wasser ergänzt und ein Kraftbrühwürfel sowie eine kleine ungeschälte Zitronenscheibe hinzugegeben, falls nicht vorhanden, Zitronensaft. In dieser Brühe kocht man die Klopse gar und verkocht den Sud mit Mehl, Fett und Eierstich zu einer sämigen Lunte. Wer es liebt, kann noch einige Kapern dazu geben.

262. Vegetarische Klopse auf andere Art

stellt man aus durchgetriebenen Hülsenfrüchten her, wie bei Braten Nr. 237 angegeben, festigt die Masse noch mit Reibbrot und bereitet die Klopse weiter wie oben.

263. Milchgericht von einem Bratenrest (Ragout).

Rest eines Bratens Nr. 235, 236 oder 237; 20 g Fett, ein Teelöffel Zucker, 50 g Mehl, ein Eßlöffel geriebener Pfefferkuchen (gewöhnlicher, sogenannter Fischpfefferkuchen), Wasser, Salz, Salzgurke.

Fett und Zucker wird gebräunt, das Mehl mitgeröstet und mit Wasser zur Lunte verkocht, in die man den geriebenen Pfefferkuchen und einige Scheiben geschälter, in Würfelchen geschnittener Salzgurke gibt. Mit Salz abschmecken, durchkochen lassen und den in dicke Würfel geschnittenen Bratenrest darin heiß werden, nicht kochen lassen, da die Bratenstückchen sonst zerfallen. Dazu Kartoffeln und grüner Salat, auch abgekochte Sohnudeln passen dazu.

264. Kartoffelpastete I.

1½ Pfd. Kartoffeln, 100 g Bratenmasse, $\frac{1}{8}$ l Wasser, Tomaten- oder Dilltunke.

Die Kartoffeln werden geschält und roh in ganz dünne Scheiben geschnitten. Die Bratenmasse wird mit dem kochenden Wasser angerührt und an warmer Stelle noch etwas nachgequollen. In eine feuerfeste Form legt man die Hälfte der Kartoffeln, dann die glattgestrichene Bratenmasse und den Rest der Kartoffelscheiben. Es wird soviel Tomaten- oder Dilltunke (siehe Abschnitt IX, A) darüber gegossen, daß sie mit den Kartoffeln gleichsteht, und eine Stunde im Ofen gebacken.

265. Kartoffelpastete II.

2 Pfd. Kartoffeln, 1 Brühwürfel, $\frac{1}{8}$ l Wasser oder Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Bratenmasse, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 2 Zwiebeln, 30 g Fett.

Die Kartoffeln werden gekocht, zerstampft und mit dem in kochendem Wasser gelösten Brühwürfel oder mit Milch verrührt, so daß ein glattes Mus entsteht. Die Bratenmasse hat man inzwischen gargekocht und 2 große Zwiebeln fein zerschnitten in etwas Fett gedünstet. In die ausgestrichene Form kommt die Hälfte Kartoffelbrei, mit der halben Menge Zwiebeln bestreut, dann die Bratenmasse, wieder Zwiebeln und zuletzt der Rest Brei. Die glatt gestrichene Oberfläche wird mit der restlichen Butter bestrichen und die Speise im Ofen bräunlich überbacken. Erforderliche Zeit 30—35 Minuten.

Man kann die gekochten Kartoffeln auch in Scheiben geschnitten verwenden und dann mit der Würfelbrühe befeuchten.

266. Kleine gefüllte Pastetchen.

1 Pfd. Kartoffeln, 20 g Kartoffelmehl, 20 g anderes Mehl (ein Ei), Salz; gedünstete Pilze.

Die gekochten Kartoffeln werden gerieben und mit dem Mehl vermischt; sie müssen recht mehlig sein, da die Pastetchen sonst nicht zart, sondern hartlich werden. Bei guten, mehltreichen Kartoffeln ist das Ei entbehrlich. Man formt aus dem Teige kleine

Bällchen, nimmt eines so in die linke Hand, daß es seine Form behält, und drückt oben eine Höhlung hinein, die mit einem Löffelchen gehackter, gedünsteter Pilze (siehe dort) gefüllt wird. Dann drückt man die Öffnung mit Teig zu und brät die Pastetchen wie Erbsenbällchen (Nr. 258) in Fett oder bäckt sie schnell im Ofen.

267. Reispastetchen.

100 g Reis, Wasser, 1 Brühwürfel, 10 g Butter; gedünstete Pilze nach Nr. 216.

Der Reis wird mit Wasser und Brühwürfel gar ausgequollen, dann gibt man die Butter dazu und läßt sie einziehen. Becherförmchen oder Tassenköpfe streicht man ganz leicht mit Fett oder Öl aus, tut etwas Reis hinein und drückt ihn mit einem Löffel am Boden und an den Seiten fest, gibt einen guten Eßlöffel voll gehackte gedünstete Pilze hinein — Steinpilze, Feldchampignons oder Pfifferlinge — und füllt die Form dann mit Reis aus. Man stellt die Pastetchen warm, bis alle fertig sind, und stürzt sie im Kreis um ein feines Gemüse, z. B. Schoten mit Karotten oder Leipziger Merlei.

268. Reis- oder Nudeltörtchen.

100 g Reis oder 125 g Fadennudeln, Wasser, 1 Brühwürfel, 75 g mit einer halben kleinen Zwiebel in etwas Fett gedünstete Pilze.

Der in Wasser mit Salz und Brühwürfel ausgequollene Reis wird mit den recht fein gehackten, gedünsteten Pilzen vermischt, in Tassenköpfe gedrückt und ausgestürzt.

Statt mit Reis auch in gleicher Weise mit Nudeln herzustellen; am besten sind Fadennudeln, doch kann man auch schmale Streifennudeln verwenden, die vor dem Kochen fein zerbrochen werden.