

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

X. Abendbrotgerichte

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Man kann auch die in verschiedenen Arten künstlichen Soß-
pulver verwenden.

Wenn die Nußstückchen stören, der gieße die Tunke durch
ein Sieb.

Kalt zu reichen, besonders zu Roter Grütze empfehlenswert.

561. Zimttunke

bereitet man wie Vanilletunke, nimmt jedoch an Stelle des Va-
nillins 1 Teelöffel feingemahlener Zimt.

X. Abendbrotgerichte.

Die Kriegsverhältnisse haben es mit sich gebracht, daß mit
mancher anderen Gewohnheit die — keineswegs empfehlens-
werte — Sitte schwand, sich abends an belegten Butterbroten satt
zu essen.

An deren Stelle treten andere Gerichte, die zwar, das muß
zugegeben werden, der Hausmutter mehr Mühe machen, aber da-
für auch zuträglicher sind — nicht nur dem Magen, sondern auch
der Wirtschaftskasse, denn Wurst- und Schinkenbrote waren auch
in Friedenszeiten ein teures Essen, wenn man es richtig be-
trachtet!

Um mit dem zugeteilten Brote zu reichen, geben wir abends
ein warmes Gericht, entweder eine Suppe oder Brei oder eine der
vielen Kartoffelspeisen, die uns die Kriegszeit erst richtig schätzen
lehrt, oder wir verwenden die Überreste des Mittagessens, indem
wir z. B. Gemüse mit eingeschnittenen Kartoffeln wärmen, durch
etwas Würfelbrühe suppig verlängert, oder, wenn es dazu nicht
ausreicht, mit Zusatz von Kartoffeln, Grütze, Flocken und dergl.
eine Suppe herstellen. Mit einer Brotschnitte danach — ohne

Butter — und gegebenenfalls einem Getränk ist solch Abendessen völlig ausreichend.

Eine ganze Reihe von den Kochvorschriften der vorstehenden Abschnitte eignen sich gut zum Abendessen und gestatten auch die Verwendung von Resten, die in wohlschmeckender Art auf den Tisch zu bringen eine der nötigsten Hausfrauenkünste ist.

Der Küchenzettel in Abschnitt XII gibt auch für den Abendtisch passende Gerichte an. Die hier folgenden Anweisungen sind eigens für das Abendessen bestimmt.

562. Butterbrote ohne Butter.

Außer Obstmuschnitten, die man sich allerdings schon einigermaßen „über gegessen“ hat, sind als süße Brote folgende zu nennen: Schnitten mit Sirup oder Rübenjaft bestrichen und mit geriebenen Nüssen bestreut; Schnitten mit geweichten, zerschnittenen Feigen und geriebenen Nüssen; mit frischem Quark (Topsen, Weichkäse) mit Nüssen vermischt; wer ihn süß nicht liebt, gibt Salz und Schnittlauch dazu. Dörrfrüchte wie Aprikosen, Backpflaumen, Feigen und Datteln, eingeweicht und dann durch die Hackmaschine gegeben, mit geriebenen Nüssen vermengt und solche Mischung auf Brot gestrichen, sind empfehlenswert. Rohe Tomatenscheiben mit ganz wenig feinem Salz bestreut, schmecken ausgezeichnet auf Brot.

Sehr gute „Butterbrote“ lassen sich herstellen, indem man die Schnitten mit einer Seite schnell in Wasser taucht, eine beliebige Auflage gibt, zwei solcher Schnitten mit den feuchten Seiten aneinanderdrückt und dann diese „Klappstulle“ auf einem Brotröster oder der sauberen Herdplatte röstet. Als Einlage gibt man: geriebenen Käse irgend welcher Art, mit reichlich fein gehackten Kräutern (siehe Seite 84) vermischt; geriebenen Rettich und geriebenen Apfel gemischt; Apfel und Zwiebel, oder Mohrrüben und Meerrettich, oder Rüben und Apfel, oder Apfel und Meerrettich, alles gerieben, nach Gefallen auch säuerlich abgeschmeckt. Diese Mischungen können natürlich auch einfach auf das Brot gestrichen werden, wenn man auf das Rösten verzichtet. Für Sonntag abend oder besondere Gelegenheiten eignet sich vortrefflich kalter Aufschnitt aus den Braten Nr. 235, 236, 237, 238 oder die Brat-

linge aus gleicher Masse; man gibt auf die Platte mit den Braten-
schnitten Radieschen und Scheiben von Salzgurke und steckt ein
Büschelchen Petersilie dazwischen.

563. Sellerieaufstrich.

1 großer Kopf Sellerie wird abgekocht, durch die Hackmaschine
gedreht und das so erhaltene Mus mit Salz und einigen Tropfen
Suppenwürze abgeschmeckt. Auf Brot zu streichen.

564. Aufstrich aus Bratenmasse.

100 g Bratenmasse kocht man in reichlich $\frac{1}{4}$ l Wasser gar,
doch nicht so steif wie zu Bratlingen, es muß vielmehr eine nach
dem Auskühlen streichbare Masse sein; sie wird mit Salz und
Suppenwürze abgeschmeckt und kann noch durch einige sehr fein
gewiegte geschmorte Pilze oder gekochten, in kleine Würfel ge-
schnittenen Sellerie bereichert werden.

Man läßt in der Pfanne ein Stückchen Fett zergehen, dünstet
eine feingehackte Zwiebel darin und läßt die Bratenmasse unter
ständigem Rühren mit dem Fett durchkochen.

565. Pilzbrötchen.

Pilze beliebiger Art werden wie gedünstete Pilze Nr. 216 zu-
bereitet, doch recht fein gehackt, damit Semmelhälften oder nicht
zu dünne Brotschnitten bestrichen, kurze Zeit in den Ofen gestellt
und warm gegessen.

566. Gemüsesülze.

1 kleiner Kopf Blumenkohl, 4 Mohrrüben, 1 Petersilienwurzel, 2 bis
3 Rößel Schoten, ebensoviel frische Bohnenerne, 1 Kopf Kohlrabi,
1 kleiner Sellerie, 1—2 Steinpilze oder einige Pfifferlinge; 3 Tomaten,
1 Salzgurke.

Die vorstehende Menge Gemüse ergibt eine große Schüssel
Sülze, die für 2 Abendessen hinreicht. Wenn man nicht alles von
dem Gemüse zur Hand hat, lasse man dies oder jenes fort — die
Sülze läßt sich auch weit einfacher aus 3—4 Gemüsen herstellen.
Alles Gemüse wird in wenig mildem Salzwasser abgekocht, dann

in Scheiben oder Würfel geschnitten, Blumenkohl in Röschen zerlegt. Das Gemüsekochwasser wird durchgeseiht, mit 1—2 Würfeln gekräftigt und mit Zitronensaft gesäuert. Auf je $\frac{1}{2}$ l Brühe rechnet man 8 Blatt Gelatine oder $\frac{1}{2}$ Stange Agar-Agar. Erstere wird in heißem, doch nicht kochendem Wasser gelöst, letztere muß dagegen aufgekocht und durch ein Sieb gestrichen werden. In eine leicht mit Öl ausgewischte glatte Schüssel gibt man zunächst einige Löffel Stand, so daß der Boden bedeckt ist, und stellt die Schüssel in kaltes Wasser, damit die Gallertbildung schnell erfolgt. Zunächst legt man auf den Boden Scheiben von Tomaten (roh) und Gurke sowie Rübenrädchen und einige hübsche Blumenkohlstückchen, dann folgen in bunter Reihe die übrigen Gemüse, wobei man immer wieder von dem warmgehaltenen Stand dazwischen gibt, so daß alle Gemüse von Gallert umgeben sind. Wenn alles eingelegt, läßt man die Sülze kalt und starr werden, stürzt sie beim Anrichten auf eine runde Platte und umgibt sie mit Salatblättern oder einigen Sträußchen Petersilie.

Dazu Kriegs-Bratkartoffeln oder eine Tunte Nr. 535, 538, 542, 543, und Brotschnitten.

567. Pilzsülze.

Große, ansehnliche Scheiben von Pilzen kocht man in Salzwasser weich, nimmt sie heraus und seiht die Brühe durch, die gesäuert und mit Gelatine (siehe vorige Anweisung) gesteiht wird. Zwischen die Pilze gibt man kleine Zweiglein recht krauser Petersilie. Das Einlegen geschieht wie in voriger Anweisung. Beilagen dieselben.

568. Selleriescheiben in Sülze.

Selleriescheiben werden wie in Nr. 181 angegeben ausgebacken. In kleine Schüsseln gibt man einen Löffel Gallert, legt je eine Selleriescheibe darauf und füllt die Form mit Sülze aus.

Nach dem Erkalten stürzt man die Sülzen aus und legt einen Kranz von Kapuzinchen- oder Endivienalat herum.

569. Selleriesülze.

2 Köpfe Sellerie, Wasser, Salz, 1 Brühwürfel, Zitronensaft, 8 Blatt Gelatine, Petersilie.

Die Sellerie werden gepuzt, gewaschen und in Scheiben geschnitten, die in mildem Salzwasser weichgekocht werden. Dann

schichtet man die Scheiben in eine Glasschale und steckt kleine Zweiglein recht krauser Petersilie dazwischen. In dem durchgeseihten Kochwasser löst man den Brühwürfel auf, verlängert es auf $\frac{1}{2}$ l und säuert es mit Zitronensaft oder Essig. Die Gelatine wird in warmem Wasser aufgelöst, mit der Brühe vermischt und über die Selleriescheiben gefüllt.

570. Kleine Sülzen (Anrichten für 1 Person).

In kleine Schüsseln gibt man je eine halbe rohe Tomate, deren durch Herausnehmen der Kerne entstandene Höhlung mit einem abgekochten Blumenkohlröschen ausgefüllt ist, und füllt die Form mit Sulz, die nach Anweisung in Nr. 566 bereitet ist. Die Tomate muß natürlich umgekippt hineingelegt werden, so daß beim Stürzen die Blumenkohlrose oben liegt.

Auch Gemüse- und Pilzsülze lassen sich solcherart in kleinen Portionen herstellen.

571. Sülzkotelett.

Von Ruzfleisch oder Protose schneidet man Scheiben ab und legt sie wie oben in Gallert.

Bratlinge aus Fleischsatzmasse oder Hülsenfrüchten müssen sehr scharf und froß gebraten sein, wenn man sie in Sulz legen will.

Scheiben von Tomaten oder Gurken können mit eingelegt werden.

572. Muschelanrichten.

Hierzu lassen sich sehr gut die Reste vom Mittagessen verwenden: etwas feines Gemüse, z. B. Schoten und Mohrrüben, Spargel, Spinat, Schwarzwurzeln, dazu Nudeln oder Hohlnudeln, gegebenenfalls frisch abgekocht. Man mischt Nudeln und Gemüse, gibt es in ausgefettete Muscheln, streut reichlich geriebenen Käse darüber und überbäckt die Muscheln im Ofen.

Bei Spinat gibt man ein Häufchen davon in die Mitte der Muscheln und füllt rundherum die Nudeln, die mit Käse bestreut

werden. Auf den Spinat kann nach dem Backen noch je ein Eischeibchen gelegt werden.

Solche kleinen Muschelgerichte sind natürlich nicht zum Sattessen berechnet, man gibt danach z. B. Kartoffelsalat oder einfachen Pfannkuchen; sie sind eine besonders nette Art, Reste zu verwerten, und auf das hübsche Anrichten ist gerade bei der nicht so abwechslungsreichen Kriegskost Wert zu legen!

XI. Einmachen.

A. Kompottfrüchte.

Es ist bereits an anderer Stelle erwähnt worden, wie wohlthätig und wie notwendig für unsere Ernährung das Obst ist; es ist deshalb nur folgerichtig, wenn wir möglichst viel von dem Fruchtereichtum des Sommers und Herbstes in den Winter hinüberretten. Das Einkochen war immer der besondere Stolz der Hausfrauen, und daran ändert sich nichts dadurch, daß eine rege Industrie uns mit eingemachtem Obst und Gemüse versorgt. Trotz guter Fabrikware wird eine gut bereitete Konserve von Hausfrauenhand immer vorgezogen, und wenn man zu rechter Zeit Flug einzukaufen versteht, stellt sich das eigene Erzeugnis auch nennenswert billiger.

Das beste Verfahren, Früchte einzukochen, ist das Sterilisieren. Die Haltbarkeit ist aufs sicherste gewährleistet, und die Früchte behalten ihren reinen, natürlichen Geschmack, der ihnen bei veralteten Arten oft völlig verloren ging, z. B. beim Einkochen mit viel Zucker, „Pfund auf Pfund“, wie das Rezept lautete. Dabei soll gleich bemerkt werden, daß Sparsamkeit mit Zucker eine Grundbedingung zur Erlangung natürlich-aromatisch schmeckender Früchte ist. Nichts ist widerlicher und kann dessen Genuß mehr verleiden, als überfüßtes Eingemachtes. Der Zucker hat lediglich die Aufgabe, die Fruchtsäure zu binden und den natürlichen Feingeschmack der Frucht hervorzuheben, zu unterstreichen — nicht aber,