

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Badisches Kriegskochbüchlein

Wundt, Emma

Karlsruhe i. B., 1915

Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-34379

Gemüse.

61. Schwarzwurzeln.

Zut.: 3 Pfd. Schwarzwurzeln, $\frac{5}{4}$ l helle Grünsbrühe, Fleischbrühe oder Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 2 Eßl. Kartoffelmehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Eigelb.

Die Schwarzwurzeln werden gewaschen, geschabt und in halbfingerlange Stückchen geschnitten, die man je nach der Dicke noch 1—2 mal durchschneidet. Damit die Wurzeln nicht schwarz werden, legt man sie sofort in Essigwasser (1 l Wasser, 2 Eßl. Essig). Sodann bringt man die durchgeseibte Grünsbrühe zum Kochen, gibt die Schwarzwurzeln zu und läßt sie weich werden. (1—2 Std.) 10 Min. vor dem Gebrauch rührt man das von Kartoffelmehl und Milch hergestellte Teiglein ein, kocht den Beiguß durch und rührt das Gemüse beim Anrichten mit einem Eigelb ab.

Auf dieselbe Weise können **Kohlraben**, **Blumentohl**, **Gelbrüben** zubereitet werden; das letztere Gemüse wird nicht mit Eigelb abgerührt.

62. Rettichgemüse.

Zut.: 3 Pfd. Rettich, 1 Eßl. Fett, 3 Eßl. Mehl, $\frac{3}{4}$ l Knochenbrühe, 1 Eßl. Salz.

Zu Gemüse verwendet man große, zarte Rettich, die nach dem Schälen in halbfingerlange und $\frac{3}{4}$ cm dicke Stäbchen geschnitten werden. Mit Fett, Mehl, Knochenbrühe und Salz wird ein weißer Beiguß zubereitet, in welchem die Rettichstäbchen weichgekocht werden und wozu etwa 1 Std. Kochzeit notwendig ist.

63. Gedämpfte Rettich.

Zut.: 3 Pfd. Rettich, 1 Eßl. Fett, 1 Eßl. Salz, $\frac{1}{10}$ l Grünsbrühe.

Fingerlange, dünne Mairettiche werden geschabt, wenn erforderlich gespalten und nebst Salz in Fett gegeben, in dem sie unter öfterem Rütteln der Kasserolle

und nach Zugabe der Fleischbrühe weichgedünstet werden. (Dämpfzeit 1 Std.)

64. Selleriegemüse.

Zut.: 3 Pfd. Sellerie. — Zum Beiguß: 1 Ehl. Fett, 3 Ehl. Mehl, $\frac{3}{4}$ l Grünsbrühe, 1 Ehl. Salz, 1 Ehl. Rahm oder Milch.

Die gepuzten, geschälten Sellerieknollen schneidet man in messerrückendicke Blättchen und gibt sie in den mit den angegebenen Zutaten hergestellten weißen Beiguß. Der Sellerie braucht zum Garfochen, je nach der Jahreszeit, $\frac{3}{4}$ —1 Std. Kurz vor dem Auftragen rührt man die Milch darunter und gibt das Gemüse zu Rindfleisch.

65. Lauchgemüse.

Zut.: 12 Lauchstengel, 2 l Abkochwasser, 2 Ehl. Salz. — Zum Beiguß: 2 Ehl. Fett, 3 Ehl. Mehl, $\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit, 3 Ehl. Milch.

Von dicken, gebleichten Lauchstengeln schneidet man die grünen, lose abstehenden Blätter ab und teilt den Stengel nach Entfernung der Wurzel in fingerdicke und halbfingerlange Stückchen. Diese werden in kochendem Salzwasser 5 Min gekocht, auf ein Sieb gelegt und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Mit Fett, Mehl und Grüns- oder Knochenbrühe bereitet man einen gelben Beiguß, in welchem die Lauchstückchen vorsichtig weichgedämpft werden. Beim Anrichten rührt man das Gemüse mit Milch ab. Nach Belieben kann man die Lauchstengel auch roh dem Beiguß zugeben; die Kochzeit verlängert sich in diesem Fall um $\frac{1}{2}$ Std.

66. Spinat.

Zut.: 3 Pfd. Spinat, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Ehl. Salz, 1 Ehl. Fett, $\frac{1}{2}$ Ehl. feingeschnittene Zwiebeln, 3 gekochte, geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ l Milch.

Der gepuzte, gewaschene Spinat wird in das kochende, gesalzene Wasser eingedrückt und darin weichgedämpft. Sobald er weich ist, wird er auf ein Sieb gegeben und nach dem Abtropfen so fein als möglich verwiegt. In heißem Fett dämpft man die feingeschnit-

tene Zwiebel glasig, gibt das Gemüse, nach 5 Min. Dämpfen die geriebenen Kartoffeln, die Milch sowie das nötige Salz zu und läßt das Gemüse nochmals aufkochen. Brennesselgemüse wird auf dieselbe Weise zubereitet.

67. Winterkohl.

Zut.: 2 Pfd. Winterkohl, 1 Ehl. Fett, 1 Ehl. verwiegte Zwiebel, 2 Pfd. am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 l Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Ehl. Salz.

Der Winterkohl wird gepuht, gewaschen, in kochendem Salzwasser abgewellt, bis er sich zwischen den Fingern zerdrücken läßt, alsdann abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgeschreckt, ausgedrückt und fein verwiegt. Alsdann dämpft man in heißem Fett die Zwiebeln glasig, dämpft das Gemüse einige Minuten, gibt die Kartoffeln zu, löscht mit Grünsbrühe ab und würzt mit Salz. Um das Gemüse zarter zu machen gibt man die Milch zu.

68. Rotkraut.

Zut.: 3 Pfd. gehobeltes Rotkraut, $1\frac{1}{2}$ Ehl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Ehl. nicht zu scharfen Essig, 1 Ehl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. Zucker, 1 Ehl. Schweinesfett, 1 Apfel, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ l heißes Wasser.

Der Krautkopf, welcher nach dem Entfernen der äußeren schlechten Blätter sowie dem Strunk etwa 3 Pfd. wiegen soll, wird gehobelt oder fein geschnitten und mit Salz und Essig gewürzt. Zugedeckt und gut beschwert läßt man das Gemüse 12—24 Std. stehen. In einem irdenen oder gut glasierten Emailtopf erhitzt man Schweinesfett, dämpft darin Zwiebel und Zucker gelblich, gibt das Kraut, den in feine Scheiben geschnittenen Apfel und heißes Wasser zu und dämpft das Kraut 3—4 Std. 1 Std. vor Gebrauch reibt man nach Belieben 2—3 gekochte Kartoffeln darüber.

69. Bayrisch Kraut

wird wie Rotkraut zubereitet.

70. Meerrettich.

Zut.: 2 Stangen Meerrettich, 1 Eßl. Fett, $\frac{1}{2}$ l Grünsbrühe, 2 Eßl. Stärkemehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Teel. Salz, 1 Prise Zucker.

Glatte Meerrettichstangen werden gewaschen, geschabt und auf dem Reibeisen gerieben. Man läßt das Fett heiß werden, dämpft den geriebenen Meerrettich etwa 5 Min. mit und löscht mit Fleisch- oder Grünsbrühe ab. Nun rührt man das Stärkemehl mit der Milch glatt an, gibt es in den Meerrettich, würzt mit Salz und Zwiebel und läßt den Meerrettich 8—10 Min. kochen.

71. Gelbrübenküchle.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Gelbrüben, $\frac{5}{4}$ l Wasser. — $\frac{1}{2}$ Pfd. am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, Mustat, 1 Eßl. Mehl. — Badfett.

Die Gelbrüben werden sauber gewaschen, gepuht, mit Wasser beigestellt, weichgekocht, abgeschüttet und durchgetrieben. Hierauf mengt man die geriebenen Kartoffeln, Ei, Gewürz und Mehl darunter, formt von der Masse Küchlein und bäckt sie in heißem Fett dunkelgelb. (Die Küchlein schmecken gut zu grünem oder Kartoffelsalat.)
