

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Teltower Rübchen mit Hammelfleisch

urn:nbn:de:bsz:31-55726



Einmal mußte »sie« ja zu »ihren« Eltern fahren! »Ich weiß mir schon zu helfen«, beruhigte »er« »sie«. Nun – »sie« fuhr und »er« kochte! Aber leider, leider war er ganz aus der Übung gekommen. Die Spiegeleier verbrannten! Der Eierkuchen flog beim eleganten Wenden ... auf den Schrank! Nur gut, daß »sie« in weiser Voraussicht einen Eintopf in die Speisekammer gestellt hatte. Aufgewärmt, mit selbstgekochten Kartoffeln dazu, schmeckte er »ihm« himmlisch!



Teltower Rübchen mit Hammelfleisch

Die Rübchen putzen, waschen, evtl. halbieren. Palmin im Schmortopf erhitzen und die Rübchen gut anbräunen. Zucker überstreuen, bräunen lassen. Das Fleisch in größere Stücke schneiden und dazugeben. Mehl überstreuen, bräunen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, zerschneiden und mit anschmoren. Wasser nach und nach aufgießen. Nach ca. 60 Min. mit angerührtem Stärkemehl binden. Mit Salz abschmecken. Kartoffeln und grüne Salate dazu servieren.

- 500 g Teltower Rübchen
- 30 bis 40 g Palmin
- 20 g Zucker
- 250 g Hammelfleisch
- Mehl zum Bestäuben
- 2 Tomaten
- ½ Liter Wasser
- 10 g Stärkemehl
- Salz, evtl. Zitrone oder Essig

