

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Geschmack und schützt die Magenwände vor der zu starken Reizung durch Obstsäure. In manchen Gegenden, speziell in Süddeutschland, wo man Obstsuppen als Eingangsgericht ablehnt, darf man diese, etwas dicklicher zubereitet, an Stelle süßer Speisen, in kleineren Quanten geben.

Gemüse.

Was die Gemüse für die Ernährung wert macht, sind in erster Reihe die in ihnen enthaltenen Salze, welche denen unseres Blutes gleichen, und die Abwechslung, welche sie in die Hauptmahlzeiten bringen. Mit Fett und Mehl verbunden, werden sie zum eigentlichen Nahrungsmittel und kann bei ihrer Zubereitung ebenfalls der Gewohnheit und dem jeweiligen Geschmacks Rechnung getragen werden.

Die gebräuchlichste Art, Gemüse zuzubereiten ist, daß man die meisten, zumal die Kohlarten, in Salzwasser gar kocht, mit einer Schwitze aus Fett, Mehl, Wasser oder Fleischbrühe verbindet. Nach einer andern Art dämpft man sie kurz ein, macht sie mit der eigenen Brühe fertig oder verwendet solche, nachdem das Gemüse abgekocht ist, zum Auffüllen der Schwitze. Abgesehen davon, daß Gemüse mit Fleischbrühe zubereitet kräftiger schmecken, ist das Kochwasser von manchen Kohlarten wegen seines Gehaltes an Schwefelwasserstoff den Verdauungswegen nicht dienlich; jedenfalls gehört zum Vertragen derselben längere Gewöhnung.

Auch bei der Zubereitung von Gemüsen kommt uns der feine Butterersatz Palmin und Palmona sehr zu statten, und steht es frei, in das fertige Gemüse noch ein kleines Stückchen Kuhbutter zu geben.

Nachfolgende Rezepte sind immer für 6 Personen berechnet.

56. Wirsinggemüse.

Zutaten: 2 mittelgroße Köpfe Wirsing, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 30 Gramm Palmin oder Palmona, 20 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 2 Prisen Pfeffer, Suppenwürze.

Zubereitung: Das Gemüse wird gepuzt, grob oder fein je nach Belieben geschnitten, gewaschen, in kochendes Salz-

wasser gegeben und gar gekocht, abgegossen, mit der aus Palmin oder Palmona und Bouillon hergestellten Schwitze vermischt, nach 10 Minuten damit geschmort, mit Salz und Pfeffer, nach Belieben mit Suppenwürze abgeschmeckt.

57. Bayrisch Kraut.

Zutaten: 2 mittelgroße feste Köpfe Weißkraut, 50 Gramm Palmona, 10 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon, 2 Prisen Pfeffer, 1 Messerspitze Fleischextrakt, 2 Eßlöffel Essig, Suppenwürze.

Zubereitung: Das Kraut wird gehobelt, in Salzwasser halb gar gekocht, mit Palmona, Bouillon und Essig weich gedämpft, das Mehl darüber gestreut, gewendet, nochmals aufgekocht, mit Extrakt, Salz, Pfeffer und Butter abgeschmeckt, mit Suppenwürze gewürzt.

58. Weißkohlgemüse.

Zutaten: 2 mittelgroße Köpfe Weißkohl, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 30 Gramm Palmin oder Palmona, 30 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 2 Prisen Pfeffer, Suppenwürze, 1 Teelöffel Kümmel.

Zubereitung: Der Weißkohl wird gepuzt, grob oder feiner geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, abgegossen, mit einer aus Palmona oder Palmin, Mehl und Bouillon hergestellten Schwitze vermischt, Kümmel hinzugegeben und noch 10 Minuten geschmort, mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abgeschmeckt.

59. Brückkohlgemüse (Krauskohl).

Zutaten: 4 große Stauden Brückkohl, 4 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Salz, 40 Gramm Palmona oder Palmin und Butter, 30 Gramm Mehl, 2 Prisen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 1 Messerspitze Fleischextrakt, 1 kleine Zwiebel.

Zubereitung: Der Brückkohl wird von den Strunken gepuzt, dabei alles Harte fortgelassen, in reichlich Salzwasser im offenen Topf gar gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser übergossen, fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine genommen. Die feingewiegte oder geschnittene Zwiebel wird in der Palmona oder Palmin geschwitz, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, mit der Bouillon aufgefüllt, mit dem Kohl

vermischt, noch 10 Minuten geschmort, dann mit Pfeffer, Salz, Fleischextrakt, mit Suppenwürze und einem kleinen Stückchen Süßrahmbutter abgeschmeckt.

60. Rosenkohlgemüse.

Zutaten: 3–4 Teller Rosenkohl, 4 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Liter gute Bouillon, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, 2 Prisen Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Der Rosenkohl wird gepuzt, in reichlichem Salzwasser in offenem Topf gar, aber nicht zu weich gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser begossen. Palmin wird heiß gemacht, die Butter darin gebräunt, das Mehl hineingestreut, gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, der Rosenkohl darin vorsichtig gewendet, noch 5 Minuten geschmort, mit Salz, Pfeffer, nach Belieben mit Fleischextrakt abgeschmeckt.

61. Kohlsprossen.

Zutaten: 4 Teller Kohlsprossen, 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, 2 Prisen Pfeffer, 1 Messerspitze Fleischextrakt.

Zubereitung: Die Kohlsprossen werden verlesen, in Salzwasser halbgar gekocht, gewiegt und in Butter und Bouillon weich gedämpft, mit der aus Palmin und Mehl hergestellten Schwitze vermischt, aufgeköcht und abgeschmeckt.

62. Spinat.

Zutaten: 6 Hände voll Spinat, soviel die Hand fassen kann, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 1 große Sardelle, 2 Prisen Pfeffer, 20 Gramm Mehl.

Zubereitung: Der Spinat wird verlesen, in Salzwasser überwallt, abgegossen, mit kaltem Wasser übergossen, fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine genommen, mit der aus Palmin, Butter, Mehl und Bouillon hergestellten Schwitze vermischt, noch 15 Minuten geschmort, dann mit der feingewiegten, in 1 Eßlöffel Wasser angerührten Sardelle, die vorher gut gewaschen und entgrätet wurde, abgeschmeckt.

63. Mangoldgemüse.

Dieses sind stattliche, den Runkelrüben ähnlich sehende Blätter, die in verschiedenen Gegenden, z. B. in Süddeutschland, in Feld und Gärten angebaut und als eines der feinsten Gemüse geschätzt werden. Man rechnet pro Person 2–3 Blätter. Das Grüne wird genau so zubereitet wie Spinat, die Strunken dagegen wie Spargel. Sie werden wie diese geschält resp. abgezogen, in zierliche schräge Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, mit einer Schwitze verbunden und das wie Spinat zubereitete und ebenso angerichtete grüne Mangoldgemüse damit garniert.

64. Rhabarbergemüse.

Dazu verwendet man die ganz jungen Blätter des Rhabarbers – alte Blätter enthalten Gift (Oxalsäure). – Sie bereitet man so zu wie Spinat, läßt die Sardelle fort, und rührt das Gemüse mit einigen Löffeln Rahm ab. Wünscht man das Gemüse säuerlich, so werden einige Blattrippen mit verwendet, die man sonst fortläßt.

65. Schmorkohl (Rotkohl).

Zutaten: 2 mittelgroße Köpfe Rotkohl, 3 Liter Wasser, 4 große Äpfel, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 30 Gramm Palmin, 30 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon, 3 Eßlöffel Essig, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Teelöffel Zucker, nach Belieben 3 Eßlöffel Rotwein, Fleischextrakt und Suppenwürze.

Zubereitung: Das Kraut wird von den äußeren harten Blättern befreit, gehobelt oder fein geschnitten, in Salzwasser halbgar gekocht, auf einen Durchschlag zum Ablaufen, dann in den Schmortopf gegeben, mit Essig besprengt und rasch gewendet, wodurch es eine schöne rote Farbe erhält. Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, mit Palmin, Butter und Bouillon an das Kraut gegeben und alles weich geschmort, das Mehl darauf gestreut, umgewendet, nochmals aufgekocht, mit Zucker, Rotwein nach Belieben, mit Fleischextrakt und Suppenwürze abgeschmeckt.

66. Blumenkohlgemüse.

Zutaten: 2 mittlere, feste Köpfe Blumenkohl, 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 40 Gramm Palmona,

25 Gramm Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Blumenkohlwasser, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie, 2 Eßlöffel Rahm.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird in Röschen zerlegt, diese von der dicksten Haut befreit, gewaschen, und in dem angegebenen Wasser gar, aber nicht zu weich gekocht. Das Mehl wird in Palmona angeröstet, muß ganz hell bleiben, mit $\frac{3}{4}$ Liter Blumenkohlwasser aufgefüllt, glatt gekocht, abgeschmeckt, mit dem Rahm und dem Blumenkohl verbunden, die Petersilie beim Anrichten darüber gestreut. Von dem übrigen Gemüse und Wasser kann Suppe bereitet werden.

67. Spargelgemüse.

Zutaten: 2–3 Pfund Spargel frisch oder 2 Pfund Büchenspargel, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Palmona, 25 Gramm Mehl, $\frac{5}{8}$ Liter Spargelwasser, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Der frische Spargel wird geschält, vorher gewaschen, in 3 Zentimeter lange Stücke gebrochen oder geschnitten, in Salzwasser gar gekocht. Butter und Palmona werden zerlassen, das Mehl darin gelb geröstet, mit $\frac{5}{8}$ Liter Spargelwasser aufgefüllt, verkocht, abgeschmeckt, mit dem Spargel verbunden, die Petersilie beim Anrichten darüber gestreut. Verwendet man Büchenspargel, so stellt man die Sauce mit Wasser her, das man entsprechend salzt und läßt Spargel samt Wasser einmal darin aufziehen.

69. Blumenkohl mit holländischer Sauce.

Zutaten: 2 schöne weiße, mittelgroße Köpfe Blumenkohl, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 40 Gramm Butter oder Palmona oder von jedem die Hälfte, 20 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Blumenkohlwasser, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Prise weißen Pfeffer, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird nicht zerlegt, sondern nur die Strunken gekürzt, und um diese herum die Schalen von den untersten Rosen abgezogen, 2 Stunden vor dem Gebrauch in Wasser gelegt, welches mit einigen Löffeln Essig versehen wurde – wodurch sich eventuelle Schnecken aus dem Blumenkohl herausbegeben –, Butter und Palmona werden,

indem der Blumenkohlkopf gar gekocht und vorsichtig zum Ablaufen auf einen Teller gehoben ist, zerlassen, das Mehl darin gekräuselt, mit Blumenkohlwasser aufgefüllt, glatt gekocht, mit Pfeffer abgeschmeckt, die Sauce mit Eigelb und Rahm abgerührt. Der Blumenkohlkopf wird nun auf eine runde, erwärmte, halbtiefe Platte gehoben, die Sauce darüber gegossen, die Petersilie zierlich obenauf gestreut. Es werden gekochter oder roher Schinken oder auch feine Würstchen dazu gereicht.

69. Spargel mit Bechamel.

Zu diesem Zwecke wird der gewaschene, geschälte Spargel, der sehr zart sein muß, mit Faden umbunden und ganz gekocht. Auf halbtiefer länglicher Schüssel angerichtet, die nach voriger Nummer mit Spargelwasser zubereitete Sauce darüber gegeben, mit Petersilie bestreut.

70. Spargel mit Butter.

Der nach obigen Angaben gekochte Spargel wird auf einer länglichen Platte angerichtet, unter die Enden einige Pfeifen quer geschoben, daß sie höher wie die Spitzen zu liegen und nicht mit der Butter in Berührung kommen. Diese wird hellbraun gemacht und auf die Spitzen gegossen.

71. Bohnengemüse.

Zutaten: 2 Pfund zarte, grüne Bohnen, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 20 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Hammel- oder andere Bouillon, 1 Sträußchen Bohnenkraut, 1 Prise Pfeffer, nach Belieben einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Die Bohnen werden abgefädelt, gleichmäßig geschnitten, gewaschen, in Salzwasser gar gekocht, abgegossen, mit der inzwischen hergestellten Schwitze vermischt, das fein gewiegte Bohnenkraut hinzugegeben und noch 10 Minuten geschmort, mit Pfeffer, eventuell Salz und Suppenwürze abgeschmeckt.

72. Kohlrabigemüse.

Zutaten: 10–12 ausgewachsene, aber zarte Kohlrabi, 2 Liter Wasser, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 30 Gramm

Palmona, 20 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Petersilie, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Kohlrabi werden geschält, dabei das Herzchen mit den zarten grünen Blättern beiseite gelegt, überkreuz durch, dann in dünne Scheiben geschnitten, mit den geschnittenen Blättern in Salzwasser gar gekocht, mit der fertigen Schwitze vermischt, noch nachgeschmort, mit Pfeffer, dem nötigen Salz und Petersilie abgeschmeckt.

73. Gemüse von frischen Erbsen (Schoten).

Zutaten: 3 tiefe Teller frisch ausgepölte Erbsen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 40 Gramm Butter oder Palmona, 15 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Bouillonwürfel, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Teelöffel Zucker.

Zubereitung: In der Hälfte der Butter oder Palmona, Wasser, Salz und Zucker werden die Erbsen weich gedämpft, dann mit dem aus der übrigen Butter und Mehl hergestellten hellen Röstmehl, welches man mit der Erbsenbrühe auffüllen, aber auch so an die Erbsen geben kann, verrührt, nochmals durchgekocht, mit dem aufgelösten Bouillonwürfel oder Fleischextrakt und Petersilie abgeschmeckt.

74. Karotten mit Schoten.

Zutaten: 1 Teller voll Karotten, 2 Teller voll Schoten, sonst die Zutaten wie oben.

Zubereitung: Die Karotten werden geschabt, in zierliche Stifftchen geschnitten, diese für sich wie frische Erbsen fertig gedämpft, die beiden Gemüse zusammengegeben, nochmals aufgekocht und abgeschmeckt.

75. Gelbe Rüben (Möhren).

Zutaten: 4 gehäufte Teller gelbe Rüben, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 50 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fleischextrakt, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Die gelben Rüben werden geschabt, abgspült, dann in Stifftchen geschnitten oder auf dem Rübenhobel gehobelt, mit kochendem Wasser, der Hälfte Palmona, dem Salz weich gedämpft, mit dem aus dem Mehl und Palmona

hergestellten Schwitzmehl verbunden, durchgekocht, mit Fleischextrakt, Suppenwürze, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt.

Ältere gelbe Rüben müssen ihres scharfen Geschmackes halber einigemal in leichtgesalzenem Wasser überwellt werden.

76. Gelbe Rüben auf andere Art.

Dasselbe Quantum gelbe Rüben, aber kleine, werden geschabt, gewaschen, mit Palmona oder Palmin, Wasser, Zucker und Salz zum Kochen gebracht, dann langsam ziemlich weich geschmort, 1 Eßlöffel Mehl darauf gestreut, leicht gewendet, 2 Teller Kartoffelwürfel darauf gelegt, mit 1 Teelöffel Salz bestreut und zugedeckt gar gedämpft, mit Petersilie, Pfeffer und Suppenwürze abgeschmeckt. Man kann auch, falls man keine kleinen Rüben hat, größere in lange, mäßig dicke Stücke schneiden.

77. Kohlrüben.

2–3 mittlere, gelbe Kohlrüben werden wie Kohlrabi in Blättchen oder wie Möhren in Streifen geschnitten und genau so zubereitet wie letztere.

78. Gurkengemüse.

Zutaten: 3 große Gurken, 30 Gramm Palmona oder Butter, 15 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Prise Zucker.

Zubereitung: Die Gurken werden geschält, in Hälften geschnitten, die vorhandenen Kerne ausgeschabt, dann die Gurken in kleine, fingerlange, 2 Zentimeter dicke Stücke geschnitten, die man in Salzwasser überwellen läßt, abtropft, in der aus Palmona und Mehl hergestellten, mit Bouillon aufgefüllten Schwitze gar geschmort, mit Pfeffer, Zucker und Säure, nach Belieben auch mit 1 Prise Muskat abgeschmeckt.

79. Rübstielgemüse.

Dazu verwendet man die jungen Blätter von Runkel- oder Zuckerrüben, jedoch nur die Stiele, auch solche vom Mangold.

Zutaten: 5 Hände voll Stiele mit Blattrippen, 2 Liter

Wasser, 2 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Suppenwürze, 1 Prise Muskat.

Zubereitung: Das Grüne wird von den Stielen und Blattrippen gezupft, diese werden gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben, mit der Schmitze vermischt, einmal durchgekocht und abgeschmeckt.

80. Sauerkohl.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Sauerkohl, 1 Apfel, 1 kleine Zwiebel, 100 Gramm Schweinefett, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz oder Schweinefleischbouillon, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Das Sauerkraut wird, wenn es sehr sauer ist, durch laues Wasser gezogen, ausgedrückt, mit der geschnittenen Zwiebel, dem geschälten, geschnittenen Apfel, Fett Salz und Wasser oder Fleischbrühe in einen Schmortopf getan, zum Kochen gebracht, dann langsam 2–3 Stunden gedämpft, wobei man acht gibt, daß das Kraut nicht zu trocken wird. Das Mehl wird darauf gestreut, das Kraut umgewendet und nochmals durchgekocht. Sauerkraut darf keine Brühe haben, aber auch nicht pappig sein. Es kann auch mit Speck zubereitet und Schweinefleisch (Salzfleisch, Salzbein, Dörrfleisch, das ist magerer geräucherter Speck, und fetter Schinken) darin gekocht werden. Man gibt es zu Schweinefleisch jeder Art, zu Rebhuhn, Reh, Hecht usw.

81. Linsengemüse.

Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Pfund verlesene Linsen, 100 Gramm Speck, 20 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, 2 Zwiebeln, $\frac{5}{8}$ Liter Wasser, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, 4 Eßlöffel Essig, 3 Liter Wasser, Suppenwürze.

Zubereitung: Die Linsen werden, wenn sie gut verlesen und gewaschen, mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, ohne Salz, zum Feuer gebracht, 10 Minuten gekocht und abgegossen, mit frischem kochendem Wasser langsam gar gekocht (doch dürfen sie nicht zerfallen), auf einen Durchschlag gegeben. Der Speck wird, nachdem er und die Zwiebel würflich geschnitten wurden, ausgebraten, wenn die Speckwürfel anfangen gelb zu werden, die Zwiebel dazu und beides hellbraun gebraten, auf einen

Durchschlag gegossen, die Grieben warm gestellt. Aus Speckfett, Palmona und Mehl wird eine gelbe Mehlschwitze hergestellt, welche mit Wasser aufgefüllt, mit Salz versehen, mit Essig und Pfeffer recht pikant abgeschmeckt, mit den Linsen verbunden, einigemal aufgekocht und vor dem Anrichten nochmals mit Essig und Salz abgeschmeckt wird. Das Gericht wird auf halbtiefer Schüssel angerichtet, mit den Speck- und Zwiebelwürfeln bestreut. Man gibt Bratwurst, gekochte oder gebratene Rotwurst, auch frische Blutwurst dazu.

82. Bohnengemüse.

1 – 1¹/₄ Pfund weiße Bohnen werden verlesen, gewaschen, eine Nacht vor dem Gebrauch in kaltem Wasser eingeweicht, andern Tags mit reichlichem Wasser aufgesetzt, abgegossen, dann weich, aber nicht zerkoht und weiter zurecht gemacht wie Linsen. Man verwendet zu Bohnen auch gern Schinkenbrühe, läßt den Speck in der Schwitze oder mischt Speck und Zwiebeln später unter die Bohnen. Sauer werden sie nur nach Belieben und Gewohnheit gekocht; es passen zu dem Gemüse alle gekochten Räucherwaren.

83. Erbsenbrei (Erbsenpurrée).

Zutaten: 1 Pfund gelbe gehülste oder ungehülste Erbsen, 1¹/₂ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, Suppenwürze, Speck, Palmona nach Bedarf.

Zubereitung: Die Erbsen werden verlesen, eine Nacht vor dem Gebrauch eingeweicht, mit kaltem Wasser ohne Salz zum Feuer gebracht, langsam weichgekocht, durch einen Durchschlag getrieben, dann gesalzen und noch einigemal gut aufgekocht und abgeschmeckt. Der Erbsenbrei wird neben Sauerkraut zu Schweinefleisch, Salzbein und dergl. gegeben. Man begießt den Brei mit brauner Butter oder mit ausgebratenem Speck und Zwiebel. Reste von Erbsenbrei dienen zur Suppe.