

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Grosse oder Hauptgemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

Große oder Hauptgemüse.

135. Ganzer Wirsing.

Der Wirsingkopf wird in zwei Theile geschnitten, (ist er sehr groß in vier Theile) rein gewaschen und in kochendem Wasser weich gekocht, dann herausgenommen, mit frischem Wasser abgekühlt und die Dorschen herausgeschnitten, ausgedrückt und in eine Casserole neben einander gelegt, gesalzen, dazu eine ganze Zwiebel gethan und mit guter fetter Bouillon weich gekocht; auch können einige Speck-Schnitten in die Casserole unten hinein gelegt und das Gemüse darauf angerichtet werden. Zu diesem können als Beilage Feldhühner, Wild-Enten, Krebskotelettes, Hammelkotelettes, Hammelscarré, gebackene Kalbskern oder Bratwürste gegeben werden.

136. Ganzer Wirsing auf eine andere Art, au four.

Wenn der in vier Theile geschnittene Wirsing weich gekocht und ausgedrückt ist, wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in die Casserole gethan, in welche das Gemüse eingerichtet werden soll, dazu eine fein gewürfelt geschnittene Zwiebel mit einem Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet. Hierauf wird dieß mit guter Bouillon zu einer Sauce gemacht, gesalzen und dann das Gemüse neben einander darin eingerichtet und so langsam gut weich gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Gemüse

auf die Platte gerichtet, eine Lage Gemüs, eine Lage Feldhühner, Wild-Enten oder auch Bratwürste, und dann oben darauf wieder Gemüs. In die dann zurückgebliebene Sauce, wenn sie nicht mehr zu warm ist, werden zwei ganze Eier geschlagen und diese Masse über das Gemüs gethan, ein wenig feingeriebenes Brod darauf gestreut und ihm alsdann im Ofen eine schöne gelbe Farbe gegeben und servirt.

137. Gefüllter Wirsing mit Kastanien.

Schöne ganze Blätter Wirsing werden genommen, rein gewaschen, mit kochendem Wasser angebrühet und, wenn das Wasser verkühlt ist, auf ein reines Tuch gelegt und abtrocknen lassen; dann nehme Kastanien und reinige sie, von diesen wird der dritte Theil, ferner Zwiebel und etwas Petersilie gehackt, dann diese gehackten so wie die ganzen Kastanien mit einem starken $\frac{1}{4}$ Pfund Butter gedämpft, gesalzen und damit die Blätter gefüllt, schön rund zusammengelegt und in eine Casserole neben einander gelegt, mit etwas guter Bouillon zum Feuer gesetzt und langsam weich gekocht (man muß jedoch nicht zu viel Bouillon daran thun, damit das Kraut nicht aus einander gehen kann); wenn es weich ist, so kann man dasselbe einige Minuten in einen heißen Ofen setzen, damit es oben Farbe bekommt.

138. Weiskraut gefüllt mit Kastanien.

Wie der Wirsing Nr. 137.

139. Weiskraut mit Haasen.

Das Weiskraut wird zusammengeschnitten, rein gewaschen und im Wasser abgekocht; hierauf mit dem Messer nochmals geschnitten, mit guter Bouillon und mit Salz an das Feuer gesetzt und weich gekocht; wenn es weich ist, wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter genommen, mit einer gewürfelt geschnittenen Zwiebel gelb geröstet, dann ein Kochlöffel voll Mehl und dies an das Gemüse gethan und noch eine Zeitlang damit gekocht. Unterdessen wird ein gutgespickter Haas im Butter gebraten und beim Anrichten das Kraut auf die Platte angerichtet, der Haas in Tranchen geschnitten und das Gemüse damit garnirt, dann servirt; zu diesem können auch gedämpfte Kastanien und, wenn man will, auch etwas Kümmel gethan werden.

140. Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird rein gepuzt und im Salzwasser abgekocht, dann nehme man von der weißen Sauce Nr. 43 einen starken Anrichtlöffel voll in eine Casserole, lasse sie aufkochen, thue den Rosenkohl hinein und lasse ihn etliche Male aufkochen, dann ist er gut. Als Beilage kann dazu gegeben werden: gebackene Hühner, Hammels- und Kalbs-Cotelettes, gebackener Kalbskern.

141. Grüner Kohl.

Der Kohl wird rein gewaschen und abgebrüht (wenn er etwas rauh ist, so kann zum Abbrühen eine leichte

Lauge genommen werden), dann gut ausgedrückt und mit guter Bouillon, etwas Gänsschmalz und Salz zum Feuer gesetzt; ist der Kohl weich, so wird er mit einer Zwiebel, welche fein würflicht geschnitten und in Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet ist, einpassirt, dann gut verkocht; dazu werden Kastanien gegeben, welche man von der Schale gereinigt, mit etwas Zucker, der in einer Casserole gebräunt wurde, dann etwas Butter, ein wenig Salz und Bouillon schnell hat weich kochen lassen; diese Kastanien werden beim Anrichten um das Gemüse garnirt und zu diesem Dürrfleisch, gebratene Gansleber oder Bratwürste gegeben.

142. Grüne Bohnen.

Die Bohnen werden von den Fäden gereinigt und nach beliebiger Form geschnitten und im Salzwasser abgekocht. Sollen sie schön grün seyn, so koche sie in einer schwachen Lauge ab; sie müssen aber darin schnell gekocht und dann sogleich in kaltes Wasser gebracht werden. (Alle grüne Gemüse, welche man in der Lauge abkocht, werden weit grüner als im Salzwasser und schneller weich.) Sind die Bohnen abgekühlt und wieder abgeseiht, so nehme man von der Sauce Nr. 46 und koche damit die Bohnen kurz; auch können sie mit der Bechamelle Nr. 50 gegeben werden. Dazu kann man als Beilage geben: Kalbs-, Hammels- und Lamm's Cotelettes oder gebackene junge Hühner.

143. Gelbe Rüben mit grünen Erbsen.

Nehme junge Gelberüben und grüne kleine Erbsen, von jedem die Hälfte, und reinige sie; dann werden dieselben zusammen in einer Casserole mit Wasser, etwas frischer Butter, ein wenig Zucker und ein Bouquet von Petersilie zum Feuer gesetzt, weich gekocht, dann das Bouquet von Petersilie herausgenommen und von der Sauce Nr. 43 daran gethan, gesalzen und servirt. Als Garnitur zu diesem Gemüse kann gegeben werden: grillirte Kalbszungen, Kalbs-Cotelettes, gebackener Kalbskern, Hammels- und Lamms-Cotelettes.

144. Roth-Kraut.

Roths Kraut wird gereinigt und auf dem Krauthobel geschnitten, in Ermangelung eines solchen schneide man es mit dem Messer von der Hand; ist das geschehen, dann werden einige Zwiebeln gewürfelt geschnitten und in Butter gedämpft. Nach diesem schütte man an diese Zwiebeln einen Schoppen guten weißen oder rothen Wein, thue das Kraut nebst Salz hinein und lasse es sehr weich dunsten; sollte die Sauce sich einkochen und das Kraut noch nicht weich seyn, so wird etwas Bouillon dazu gegossen; wenn es aber weich ist, darf die Sauce ganz eingekocht seyn; sollte man das Gemüse sauer lieben, so kann auch etwas guter Weinessig daran gegeben werden. Zu diesem Gemüse ist als Garnitur das Beste: Schwein-Cotelettes, Bratwürste, gesalzene Zunge, auch Dürrfleisch und Wachteln.

145. Gedämpftes Weiskraut.

Wird gemacht wie das rothe Kraut Nr. 144, nur daß man dazu keinen rothen Wein nehmen darf; auch kann zu diesem Gemüs kurz vor dem Anrichten etwas gute braune Sauce genommen werden. Garnitur wie beim rothen Kraut.

146. Kartoffeln à la Hasenstab.

Nehme gekochte Kartoffeln und schneide sie in Blättchen, dann mache eine Zwiebel-Bechamelle, wie folgt: nehme 3 bis 4 mittelgroße Zwiebeln; wenn sie geschält sind, werden sie in Scheiben geschnitten und im Wasser abgekocht und wieder abgekühlt; thue hierauf 12 Loth Butter in eine Casserole und dämpfe die Zwiebeln damit nebst einem starken Kochlöffel voll Mehl, dann mit Milch angefüllt, gesalzen und recht weich kochen lassen, nach diesem läßt man es verkühlen; dann schlage 6 ganze Eier hinein, verrühre Alles wohl und treibe das Ganze durch ein Haartuch; dann wird eine Casserole genommen, wie man sie nach der Zahl der Personen nöthig hat, mit Butter ausgestrichen und mit feinem Brod bestreut, von den Kartoffelblättchen eine Lage hineingelegt und dann etwas von der Bechamelle, dann wieder eine Lage Kartoffel und so fortgefahen bis die Casserole voll ist. Dazwischen kann gekochtes Dürrfleisch, geschnittener oder gehackter Schinken gesetzt werden; dann backe man es im Ofen gar; auch kann es im Dunst gleich einem Buding gekocht werden.

147. Sauerkraut.

Wenn das Kraut vergährt hat, d. h. es muß in seine gehörige Säure übergegangen seyn, wird es mit kaltem Wasser nebst etwas Gansschmalz zum Feuer gesetzt; ist es weich gekocht, so wird es mit einigen gewürfelt geschnittenen Zwiebeln in Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl einpassirt und dann gut durchkochen lassen, so daß nur noch wenig Sauce sich an dem Kraut befindet, dann wird es angerichtet. Als Beilage kann dazu gegeben werden: Dürrfleisch, Bratwürste, Schwein: Cotelettes, gebratener Haas, Feldhühner, Fasan, Wachtel, Kapaun, welches, wenn es gebraten ist, tranchirt und um das Gemüs garnirt wird. Die Sauce von diesem Gebratenen wird an das Kraut gegossen, nachdem zuvor das Fett von derselben abgenommen worden ist, und servirt.

Es ist auch gut, wenn man Erbsen-Purée zu diesem Gemüs servirt, auch Späzen oder Klöße.

148. Sauerkraut mit Krebs.

Sehr gut ist es, wenn man das Sauerkraut immer auf zwei Tage kocht, denn je mehr dasselbe aufgewärmt wird, desto besser wird es. Nehme also zu dem Sauerkraut mit Krebs von dem Tags vorher gekochten Kraut, menge Krebsbutter nebst den Schweifen von den Krebsen darunter und dann servire es; dazu können auch die Purées von Erbsen und Kartoffeln gegeben werden.

149. Sauerkraut mit Hecht.

Sauerkraut mit Hecht wird gekocht wie Nr. 148, nur wird beim Anrichten Hecht, welchen man vorher im Salzwasser abgekocht hat, darunter gemengt. Nämlich: wenn der Hecht gekocht ist, wird das Fleisch sauber von den Gräten genommen und unter das Kraut gemengt, welches mit gebackenem Hecht garnirt wird. Dieser gebackene Hecht wird von den Gräten gelöst, eingesalzen, dann wieder abgetrocknet und in zerklöpftes Eier und feingeriebenes Brod getaucht, hernach aus dem Schmalz gebacken.

150. Sauerkraut mit Schnecken.

Sauerkraut wird gekocht wie Nr. 147, dann werden Schnecken rein gewaschen, hernach im Wasser abgekocht und aus den Häuschen genommen, der Kräuter-Sack davon losgemacht und die Schnecken in die Gansleber-Farce Nr. 69 gemengt; dann wird auf eine Platte, welche zur Tafel kommt, eine Lage von dem Kraut angerichtet und dann eine Lage von der Farce mit Schnecken, und so fortgefahen bis die Masse all' ist; dann oben darauf etwas geriebenes Brod gestreut, im Ofen während einer Stunde gebacken und servirt.

151. Gemüs von Keps.

Im Frühjahr werden die zarten Blätter vom Keps genommen, rein gewaschen und im Wasser abgekocht,

abgekühlt und gut ausgedrückt; dann das Gemüs mit der Sauce Nr. 43 gut verkocht und gesalzen, dann ist es fertig. Zu diesem Gemüs können Kalbs- oder Hammels-Cotelettes gegeben werden.

Es wäre sehr zu wünschen, daß auf derartige, noch nicht so gebräuchliche Früh-Gemüse mehr Bedacht genommen würde, da sie in der Zeit, wo die grünen Gemüse selten werden, einem sehr gut zu Statten kommen und als wohlschmeckend zur Abwechslung ihren Platz vollkommenn ausfüllen.

152. Chartreuse.

Dieses Gemüs ist eine Zusammensetzung von verschiedenen Gemüsen, namentlich Erbsen und Gelbe Rüben Nr. 143, Wirsing Nr. 135, Rosenkohl Nr. 140, Bohnen Nr. 142, welche getheilt, auf die Platte schön angerichtet und mit einer von den Beilagen Nr. 135 garnirt und servirt wird.

153. Weiße Bohnen mit schwarzen Würsten.

Nehme weiße dürre Bohnen und reinige sie, setze dieselben mit kaltem Wasser zum Feuer und koche sie weich; hierauf nehme Sauce Nr. 46 oder Nr. 54 und thue die Bohnen, wenn das Wasser davon genommen ist, hinein.

Hierzu werden folgende schwarze Würste gegeben: Ein Pfund frischer Speck wird weich gekocht und würflicht geschnitten, dann nehme drei mittelgroße Zwiebeln, schneide sie ebenfalls würflicht, koche sie im

Wasser weich, seihe sie ab, dämpfe dieselben in Butter und thue sie nebst Salz und Pfeffer zu dem gewürfeltem Speck. Rühre dies alles mit 1 Schoppen Schweineblut zusammen und fülle es in dünne Därme, welche unten und oben zugebunden und dann im kalten Wasser zum Feuer gesetzt werden. Lasse sie langsam ziehen, aber ja nicht kochen, nehme sie dann heraus, und wenn sie verkühlt sind, schneide sie in Stücke nach Belieben, brate sie in Butter und garnire dann die Bohnen damit. Diese Würste können zu allen Hauptgemüsen gegeben werden.

154. Erbsen - Puré.

Die Erbsen werden sauber gelesen, gewaschen und mit kaltem Wasser nebst einer Zwiebel zum Feuer gesetzt, weich gekocht, so daß sie keinen Saft mehr haben, dann durch ein Haartuch oder Sieb getrieben, abgeseigt, etwas frische Butter dazu gethan und servirt. Zu diesem Puré können als Garnitur gegeben werden: die schwarzen Würste Nr. 153, Dürreffleisch, Bratwürste, grillirtes Hammelfleisch oder Ochsenfleisch.

155. Puré von Linsen.

Werden gekocht wie die Erbsen, und können dieselben Garnituren wie Nr. 154 dazu gegeben werden.

156. Puré von Bohnen.

Behandle wie die Purés von Erbsen und Linsen; auch können dieselben Garnituren dazu gegeben werden.