

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Erprobte Kochrezepte**

**Maggi GmbH <Berlin>**

**Berlin, [ca. 1935]**

Gemüse

**urn:nbn:de:bsz:31-57609**



# Gemüse

## Kohlgerichte

### Blumenkohl mit weißer Soße

- 1 Kopf Blumenkohl 1½ Eßlöffel (30 g) Butter 1 Eigelb  
2 Liter Wasser 2 Eßlöffel (40 g) Mehl Zucker, Salz, Muskat  
1 Eßlöffel Salz 1 Tasse Milch 10 Tropfen Maggi's Würze

Den Blumenkohl putzen und kurze Zeit in Essigwasser (1 Liter Wasser = 1 Eßlöffel Essig) legen, damit etwaige Raupen aus dem Kohl herauskommen.

Den Kohl in kochendes Salzwasser bringen und in 30 Minuten garkochen, dann vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einer flachen, runden Schüssel anrichten. Zur Soße aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten, mit Blumenkohlwasser und heißer Milch auffüllen, mit Salz, Maggi's Würze, Zucker und Muskat abschmecken und zuletzt mit einem Eigelb abziehen. Die Soße, die recht dick sein muß, über den angerichteten Blumenkohl gießen.

### Rosenkohl

- 1½—2 Pfund Rosenkohl etwas Salz  
3 Eßlöffel (60 g) Butter Prise Pfeffer  
12 Tropfen Maggi's Würze

Die äußeren welken Blättchen und den unteren harten Teil entfernen, doch nur so, daß die Köschen ganz bleiben. Dann das Gemüse waschen,

in leichtem Salzwasser weichkochen, die Butter und Maggi's Würze darunter schwenken, nach Salz und Pfeffer abschmecken. Wer den Geschmack liebt, kann auch eine Prise Muskatnuß beifügen. Die abgekochten, gut abgetropften Köschchen können in einer Buttersoße angerichtet werden, die aus der Butter, 2 Eßlöffel Mehl und  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln bereitet wird. Auch kann das Gemüse noch durch 2—3 Eßlöffel Sahne (Rahm) verfeinert werden.

### Grünkohl (Braunkohl)

3 Pfund Grünkohl	2 Eßlöffel (40 g) Mehl
2 Eßlöffel (40 g) Butter	1 Teelöffel Zucker
2 Maggi's Fleischbrühwürfel	Salz, Pfeffer

Grünkohl schmeckt am besten im Winter, wenn er durchgefroren ist. — Die Blätter von den Stengeln streifen und in siedendem, leichtgesalzenem Wasser 10 Minuten kochen lassen. Dann den Kohl in einem Durchschlag gut abtropfen lassen, feinhacken oder durch die Fleischmaschine drehen. Nun das Mehl mit der Butter andünsten, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe, hergestellt aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln, eine gut gebundene Soße anrühren, den Kohl hineingeben, Zucker und etwas Pfeffer beifügen und auf schwachem Feuer unter öfterem Umrühren  $\frac{1}{2}$  Stunde dämpfen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken.

Sehr verfeinert wird das Gemüse durch Zugabe von 2—3 Eßlöffel süßer Sahne (Rahm). Wer es liebt, kann auch in der Butter und dem Mehl eine feingehackte oder geriebene Zwiebel mitdünsten.

### Rotkraut (Rotkohl)

2 Pfund Rotkraut	1 Zwiebel	2 Eßlöffel (40 g) feinen Zucker
$2\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Fett	3 Äpfel	Salz, Pfeffer
	3 Eßlöffel Essig	10 Tropfen Maggi's Würze

Die äußeren harten Blätter entfernen, den Krautkopf teilen und mit dem Messer oder dem Krauthobel bis zum Strunk in ganz feine Streifen

schneiden. Das so zerkleinerte Kraut mit dem Essig übergießen, das Fett heißmachen, die Zwiebel hineinreiben und durchdünsten, das Kraut mit allem gezogenen Saft hineingeben, ferner die geschälten, vom Kernhaus befreiten und in feine Scheiben geschnittenen Äpfel, und auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren weichschmoren lassen. Wenn das Kraut während des Kochens nicht genug Saft gibt,  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe zugießen, die rasch und bequem durch Auflösen eines Maggi-Fleischbrühwürfels in  $\frac{1}{4}$  Liter kochendem Wasser bereitet wird. Beim Anrichten nach Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken und noch mit Maggi's Würze verbessern.

### Weißkraut (Weißkohl)

2 Pfund Weißkraut	1 Zwiebel
50 g geräucherten Speck	2 Eßlöffel (40 g) Mehl
$\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln	1 Teelöffel Kümmel Salz, Pfeffer

Die äußeren harten Blätter entfernen, den Kohlkopf in 6—8 Stücke teilen, die dicken Rippen und Strunkteile fortschneiden, das Kraut waschen und in leichtgesalzenem, kochendem Wasser abbrühen, dann in einem Durchschlag gut abtropfen lassen. Inzwischen den kleinstückig geschnittenen Speck ausbraten, die feingeschnittene Zwiebel darin andämpfen, das Mehl hellgelb schwitzen, mit der Fleischbrühe glattrühren, den Kümmel, etwas Salz und Pfeffer hineinstreuen. Nun das Kraut neben- und übereinander in diese Soße schichten und bei kleinem Feuer zugedeckt gardämpfen lassen.

### Wirsingkohl

Wie Weißkraut bereiten, nur Kümmel fortlassen. In Süddeutschland ist auch folgende Zubereitungsart verbreitet: Den Wirsingkohl nach dem Abbrühen ganz fein hacken und ihn in folgender Soße gar kochen: 30 g Butter mit 1—2 Eßlöffel Mehl hell andünsten, mit Milch eine glatte,



und mit Salz und Maggi's Würze abschmecken. Die Kohlblätter mit der Füllung belegen, zusammenrollen und mit einem Baumwollfaden umwickeln. Im Fett von allen Seiten anbraten, heißes Wasser zugießen und garschmoren. — Aus Maggi's Bratensofenwürfel nach Vorschrift eine Soße herstellen, zu der Brühe der Kohltrouladen geben und damit zu einer dicklichen Soße aufkochen.

## Andere Gemüse

### Grüne Bohnen

2 Pfund frische Bohnen	einige Stengel Bohnenkraut
3 Maggi's Fleischbrühwürfel	etwas Salz
2 Eßlöffel (40 g) Butter	Pfeffer
2 Eßlöffel (40 g) Mehl	gehackte Petersilie

Die Bohnen sorgfältig von den Fäden befreien, in gleichmäßig lange Stücke von 4—5 cm Länge brechen oder in schräge feine Schnitzel schneiden. Dann die Bohnen in  $\frac{3}{4}$  Liter Fleischbrühe, die man aus Maggi's Fleischbrühwürfeln herstellt, mit dem Bohnenkraut bei kleinem Feuer weichkochen. In einer Pfanne mit der Butter das Mehl hellgelb rösten, mit der Bohnenbrühe glattrühren, zu den bereits weichen Bohnen gießen, gut umrühren und noch etwas durchkochen lassen. Beim Anrichten das Bohnenkraut entfernen, nach Salz und Pfeffer abschmecken und die feingehackte Petersilie darüberstreuen.

Ganz junge, zarte Bohnen nur in wenig schwachgesalzenem Wasser abkochen, gut abtropfen lassen, dann in frischer Butter schwenken, nach Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie daruntererrühren und mit einigen Tropfen Maggi's Würze vollenden.

## Dicke Bohnen (Puffbohnen)

4—5 Pfund junge Puffbohnen	etwas Bohnenkraut
100 g Speck	Salz
2 Eßlöffel (40 g) Mehl	Prise Pfeffer
1 Eßlöffel gehackte Petersilie	12 Tropfen Maggi's Würze

Die Puffbohnen aushülsen, in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, weichkochen lassen, dann auf ein Sieb zum Abtropfen schütten. Unterdeßsen den feinvüßlig geschnittenen Speck ausbraten, darin das Mehl gut durchdämpfen, mit Wasser ablöschen, etwas Bohnenkraut beifügen, salzen, pfeffern und gut durchkochen. Nun die Bohnen in diese Soße geben und zum Schluß Petersilie und Maggi's Würze hineinrühren.

## Dicke Bohnen auf andere Art

Statt Speck bei Zubereitung der Soße eigroß frische Butter nehmen, das Mehl darin gut durchdämpfen, mit gut  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe (aus 1 Maggi's Fleischbrühwürfel bereitet) und 1 Tasse saurem Rahm (Sahne) eine gebundene Soße kochen und nach Salz und Pfeffer abschmecken. Die im Salzwasser weichgekochten Puffbohnen in der Soße durchkochen und einen Eßlöffel gehackte Petersilie darunterühren.

## Erbßen (Zuckerschoten)

2 Pfund Zuckerschoten	1 Eßlöffel feingehackte Petersilie
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter	Salz, Pfeffer
2 Eßlöffel (40 g) Mehl	8—10 Tropfen Maggi's Würze

Die Zuckerschoten von den Städen und Enden befreien, sauber abwaschen und im Sieb abtropfen lassen. Unterdeßsen mit der Butter das Mehl dünsten, ohne daß es gelb wird, mit Wasser zu einer glatten,

kurzen, gut sämigen Soße kochen, Salz und eine Prise Pfeffer hinzugeben, die Schoten hineingeben und auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren garkochen lassen. Vor dem Anrichten die Petersilie und Maggi's Würze hineintrühren.

### Junge Erbsen

Zubereitung wie vorstehend unter Erbsen (Zuckerschoten) angegeben.

### Kohlrabi

15 junge, zarte Kohlrabi	2 Eßlöffel (40 g) Butter
$\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln	2 Eßlöffel (40 g) Mehl Salz nach Geschmack
1 Prise Muskatnuß	

Die Kohlrabi schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die zarten grünen Blätter von den Stengeln streifen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Dann in der Butter das Mehl leicht andünsten, mit der Fleischbrühe eine glatte, sämige Soße rühren, die Kohlrabischeiben und Blätterstreifen hineingeben, nach Salz und Muskatnuß abschmecken und nun das Gemüse auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren weichkochen lassen.

### Kohlrüben

2 Pfund Kohlrüben	$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter
$\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln	2 Eßlöffel (40 g) Mehl etwas Salz Pfeffer

Die Kohlrüben schälen, waschen und in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden. Dann das Mehl in der Butter leicht andünsten, mit der Fleischbrühe eine glatte, sämige Soße rühren, die Kohlrüben hineingeben, nach Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleinem Feuer unter

zeitweiligem Umrühren weichkochen lassen. Wer es liebt, kann kurz vor dem Anrichten etwas feingehackte Petersilie hinzufügen.

### Seltower Kürbchen

2 Pfund Kürbchen	1 Eßlöffel (20 g) Zucker
1½ Eßlöffel (30 g) Butter	Salz, Pfeffer, ½ Liter Wasser
1½ Eßlöffel (30 g) Mehl	10 Tropfen Maggi's Würze

Die Kürbchen recht sorgfältig putzen, waschen und abtropfen lassen. Dann mit der Butter den Zucker und das Mehl dunkelbraun rösten, mit knapp ½ Liter Wasser eine glatte, gut gebundene Soße rühren, die Kürbchen, das nötige Salz und etwas Pfeffer hineingeben und auf gelindem Feuer unter öfterem Umrühren garkochen lassen. Vor dem Anrichten nach Pfeffer abschmecken und mit Maggi's Würze verbessern.

### Weißer Kürben

2 Pfund weißer Kürben	2 Eßlöffel (40 g) Butter
½ Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's	1 Teelöffel (10 g) Zucker
Fleischbrühwürfeln	Salz
2 Eßlöffel (40 g) Mehl	Pfeffer

Die Kürben gut putzen, waschen und abtropfen lassen. Dann mit der Butter das Mehl leicht durchdünsten, mit der Fleischbrühe zu einer glatten, dicklichen Soße kochen, die Kürben hineingeben, den Zucker und etwas Pfeffer beifügen und unter zeitweiligem Umrühren auf kleinem Feuer gardämpfen lassen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken.

### Mohrkürben (Gelber Kürben)

2 Pfund Mohrkürben	1½ Eßlöffel (30 g) Mehl
2 Maggi's Fleischbrühwürfel	1 Teelöffel (10 g) Zucker
1½ Eßlöffel (30 g) Butter	Salz, Pfeffer und Petersilie

Die Mohrkürben gut abwaschen, sauber schaben, nochmals mit kaltem Wasser überspülen und dann in dünne Scheibchen, Stifte oder kleine

Würfel schneiden. Nun mit der Butter das Mehl leicht anschwitzen, ohne daß es Farbe nimmt, mit  $\frac{1}{2}$  Liter kochender Fleischbrühe, die man aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln herstellt, glattrühren, den Zucker hinzufügen und zugedeckt auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren gar kochen lassen. Vor dem Anrichten nach Salz und Pfeffer abschmecken und die feingehackte Petersilie darunterühren.

### Spinat

2 Pfund Spinat	$\frac{1}{4}$ Liter Kochbrühe
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter	Salz nach Geschmack
1 Eßlöffel (20 g) Mehl	1 Teelöffel Maggi's Würze

Den Spinat verlesen und waschen, in sprudelnd kochendem Wasser schnell abkochen; jedoch eine Handvoll rohen Spinat zur Vitaminanreicherung zurückbehalten! Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenne bereiten, mit Kochbrühe auffüllen, den gekochten und dann feingehackten Spinat beifügen, einige Minuten durchkochen und vom Feuer nehmen. — Nun den restlichen, rohen Spinat auch hacken, mit dem gekochten vermischen, nach Salz abschmecken und Maggi's Würze gut darunterühren.

### Mangold

Die von den Rippen abgestreiften Blätter wie Spinat zubereiten. Die Blatttrippen von den Fäden befreien bzw. leicht abschälen, in fingerlange Stücke schneiden und wie Spargel weiterbehandeln.

### Schwarzwurzeln

$2\frac{1}{2}$ Pfund Schwarzwurzeln	Salz, Prise Pfeffer
$2\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Butter	10 Tropfen Maggi's Würze
$2\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Mehl	4 Eßlöffel Essig

Die Schwarzwurzeln schaben, in halbfingerlange Stücke schneiden, starke Wurzeln auch der Länge nach teilen und, damit sie schön weiß

bleiben, sofort in leichtes Essigwasser legen. In einer Emailkasserolle (Metalltöpfe dürfen zum Kochen der Schwarzwurzeln niemals verwendet werden, da sie darin grau und schwarz werden) mit der Butter das Mehl gut durchdämpfen, mit der nötigen Menge Wasser eine gut gebundene Soße kochen, die abgetropften Schwarzwurzeln in die Soße geben, nach Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleinem Feuer unter öfterem Umrühren weichkochen lassen. Vor dem Anrichten noch Maggi's Würze daruntererrühren.

### Porree-Gemüse

5 Stangen Porree	1 Tasse Milch
2 Eßlöffel (40 g) Butter	Salz und Muskatnuß
2 Eßlöffel (40 g) Mehl	Maggi's Würze nach Geschmack

Den Porree putzen, in runde Scheiben schneiden, mit Wasser knapp bedeckt weichkochen. — In der heißen Butter das Mehl hellgelb schwitzen, mit Milch ablöschen und mit Porreebrühe auffüllen. Das inzwischen weichgekochte Porreegemüse begeben und mit Salz, Maggi's Würze sowie Muskatnuß abschmecken.

### Spargel mit brauner Butter

2 Pfund Spargel	Salz
5 Eßlöffel (100 g) Butter	10 Tropfen Maggi's Würze

Die Spargel von unterhalb des Kopfes aus bis zum unteren Ende dünn abschälen, abwaschen, zu Bündeln binden und in leichtgesalzenem, kochendem Wasser weichkochen. Dann sorgfältig herausheben, gut abtropfen lassen, die Fäden entfernen und auf der Schüssel anrichten. Unterdessen die Butter leicht bräunen, etwas Salz und Maggi's Würze hineingeben, gut durchrühren und die Butter entweder gleich über die Spargel gießen oder besonders reichen.

## Stangenspargel auf bürgerliche Art

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Spargel	1 Eigelb
2 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Butter	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
2 Eßlöffel (40 g) Weizenmehl	10 Tropfen Maggi's Würze

Die Spargel von unterhalb des Kopfes aus bis zum unteren Ende dünn schälen, abwaschen, zu Bündeln binden und in leichtgesalzeneu kochendem Wasser weichkochen. Dann mit der Butter das Mehl gut durchdünsten, von dem Spargelwasser soviel hineingeben, bis eine glatte, dickliche Soße entsteht, die 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen muß. Nach Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, mit dem Eigelb binden, mit Maggi's Würze verfeinern und nun sofort zu den auf einer Schüssel angerichteten Spargeln geben.

## Spargelauflauf mit Schinken

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Spargel	2 Eigelb
2 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Butter	2 Eiweiß zu Schnee geschlagen
2 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Mehl	Salz, Zitronensaft
$\frac{3}{8}$ Liter Spargelwasser	10 Tropfen Maggi's Würze
$\frac{3}{4}$ Pfund Schinken in Scheiben	1 Eßlöffel geriebene Semmel

Die geschälten Spargel in kleine Stücke schneiden und in schwachem Salzwasser gar kochen. — Eine helle Einbrenne aus Butter und Mehl herstellen und mit Spargelwasser auffüllen. Die Eigelb darunter rühren, mit Salz, Zitronensaft und Maggi's Würze abschmecken und den steifen Eiweißschnee darunter ziehen. Nun die Spargel mit der Soße in eine feuerfeste Form geben, mit Butterflöckchen und geriebener Semmel bestreuen; 20 Minuten überbacken. — Als Beigabe roher oder gekochter Schinken in Scheiben.

## Spargel mit Kartoffeln

1 Pfund Spargel	1 Eigelb
1 Pfund neue Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1½ Eßlöffel (30 g) Butter	etwas gehackte Petersilie
2 Eßlöffel Weizenmehl	10 Tropfen Maggi's Würze

Die Spargel dünn schälen, in kurze Stücke schneiden, abwaschen und in wenig leichtgesalzenem Wasser weichkochen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, nach deren Entfernung in nicht zu dünne Scheiben schneiden und warmstellen. Nun mit der Butter das Mehl andünsten, ohne daß es Farbe annimmt, mit dem Spargelwasser eine glatte, sämige Soße kochen, nach Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleinem Feuer unter Umrühren 10 Minuten kochen lassen. Dann die Soße mit dem mit Maggi's Würze gut verrührten Eigelb binden, die gehackte Petersilie darunterrühren, Spargel und Kartoffeln hineingeben und noch einige Minuten auf warmer Herdstelle durchziehen lassen. Wer es liebt, kann das Gemüse auch mit etwas Zitronensaft pikant abschmecken.

## Gefüllte Tomaten

8 Tomaten	1 Weißbrötchen
¼ Pfund Bratwurstfülle oder gehacktes, gebratenes Fleisch	2 Eßlöffel geriebene Semmel
1½ Eßlöffel (30 g) Butter	1 kleine Zwiebel
1 Eigelb	etwas Salz, Pfeffer
	feingehackte Petersilie
	8 Tropfen Maggi's Würze

Die Tomaten waschen, am Stiel ein Deckelchen abschneiden und behutsam ausdrücken. Das Tomatenmark durch ein Sieb drücken, mit dem gehackten Fleisch, der geriebenen Zwiebel, dem in Milch oder Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Weißbrot, dem Eigelb, der Petersilie und dem nötigen Salz sowie Pfeffer eine Füllung her-

stellen, die in die ausgehöhlten Tomaten gestrichen wird. Die so gefüllten Tomaten nebeneinander in eine passende flache, feuerfeste, mit der Butter ausgestrichene Schüssel setzen, mit etwas geriebener Semmel überstreuen und bei guter Hitze im Bratofen garbacken. Vor dem Auftragen jede Tomate mit einem Tropfen Maggi's Würze beträufeln.

### Gebäckene Tomaten

8 Tomaten	2 Eßlöffel geriebenen Parmesan-
$\frac{1}{4}$ Pfund gekochten Schinken	Käse
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter	Salz, Pfeffer
3 Eßlöffel geriebene Semmel	8 Tropfen Maggi's Würze

Die Tomaten in Hälften schneiden, die Samenkörner entfernen, dann die Tomatenhälften mit der Schnittseite nach oben in eine flache, feuerfeste, mit der Butter ausgestrichene Steingutschüssel stellen. Die Tomaten mit dem feingehackten Schinken füllen, etwas Salz und Pfeffer sowie den Parmesankäse und zuletzt die Semmelbröseln darüberstreuen und bei guter Oberhitze  $\frac{1}{4}$  Stunde im Bratofen backen. Die kurze Soße noch mit Maggi's Würze verfeinern und das Gericht in der Backschüssel zu Tisch reichen.

### Gedämpfte Tomaten

8 große Tomaten	1 Eßlöffel (20 g) Mehl
2 Eßlöffel (40 g) Butter	Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
	1 Teelöffel Maggi's Würze

Die Tomaten waschen und in dicke Scheiben schneiden, in eine passende Kasserolle legen, salzen, pfeffern und etwas zuckern, die Butter, in kleine Stückchen verteilt, hinzufügen und 10 Minuten, fest zugedeckt, dämpfen. Dann die kurze Soße mit dem in 2 Eßlöffel Wasser angerührten Mehl binden, nochmals durchkochen lassen und nun Maggi's Würze darunterziehen.

Oder 1 Würfel Maggi's Bratensoße recht fein zerdrücken, knapp  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser darübergießen, unter Rühren aufkochen lassen und in dieser Soße die gewaschenen, aber ganz gelassenen Tomaten 10 Minuten dämpfen.

### Gedämpfte Gurken

6 Gurken	2 Eßlöffel (40 g) Mehl
1 Eßlöffel (20 g) Butter	1 Eßlöffel (20 g) Zucker
1 Maggi's Fleischbrühwürfel	1 Eßlöffel Essig
Salz, Pfeffer	

Die Gurken schälen, teilen, von den Kernen befreien und in Stücke schneiden. In der Butter das Mehl hellgelb andünsten, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe, die man aus 1 Maggi's Fleischbrühwürfel herstellt, eine glatte Soße rühren, die Gurken hineingeben, Salz, Pfeffer, Zucker und Essig hinzufügen und auf kleinem Feuer garfochen lassen.

### Gemischtes Gemüse

$\frac{1}{2}$ Pfund Spargel	1 Lasse Wasser
$\frac{1}{2}$ Pfund junge Mohrrüben	Salz, Pfeffer nach Geschmack
$\frac{1}{2}$ Pfund junge Kohlrabi	1 Prise Zucker
1 Pfund junge Erbsen	$\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's
2 Eßlöffel (40 g) Butter	Fleischbrühwürfeln
1 Eßlöffel (20 g) Mehl	

Die Gemüse putzen, Spargel, Mohrrüben und Kohlrabi kleinschneiden. Die Butter im Topf zergehen lassen, das Gemüse dazutun, mit der Fleischbrühe auffüllen und weichfochen. — Inzwischen das Mehl mit einer Lasse Wasser verquirlen, zum Gemüse geben und unter ständigem Rühren gut durchfochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben eine Prise Zucker beifügen.

## Pilze

### Steinpilze

3 Pfund Steinpilze	$\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne (Rahm)
4 Eßlöffel (80 g) Butter	2 Eßlöffel feingehackte Petersilie
1 Zwiebel	1 Teelöffel Maggi's Würze
1 Eßlöffel (20 g) Mehl	Salz, Pfeffer

Die sauber gepuhten, in dünne Scheiben geschnittenen Pilze mehrmals in frischem Wasser waschen und abtropfen lassen. Dann die Butter in der Schmorpfanne heißmachen, die Pilze, die feingehackte Zwiebel und die Petersilie hineingeben, salzen, pfeffern und unter Umrühren  $\frac{1}{4}$  Stunde dämpfen lassen. Dann das Mehl über die Pilze stäuben, die Sahne hineinrühren, kurz durchkochen lassen und mit Maggi's Würze abschmecken. Wer es liebt, kann das Gemüse noch mit Zitronensaft würzen.

### Pfefferlinge (Pffifferlinge, Gelblinge)

2 Pfund Pfefferlinge	1 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Zwiebel	$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Mehl
50 g Speck	Salz, Pfeffer
	feingehackte Petersilie

Die Pilze sauber vorrichten, sorgfältig waschen und im Sieb abtropfen lassen. Den in ganz kleine Würfelchen geschnittenen Speck ausbraten, die feingehackte Zwiebel und die Pilze hineingeben, unter Umrühren gut durchdünsten, mit dem Mehl überstäuben, nochmals durchrühren, gut  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe darübergießen, die aus Maggi's Fleischbrühwürfel hergestellt wird, und das Gemüse nun weichschmoren lassen. Beim Anrichten nach Salz und Pfeffer abschmecken und die ge-

hackte Petersilie darunterziehen. Sehr verfeinert wird das Gemüse durch Zugabe einiger Eßlöffel Sahne (Rahm).

### Pfefferlinge und Kartoffeln

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Pfefferlinge	$\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi's
2 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Butter	Fleischbrühwürfel
1 kleine Zwiebel	2 Teelöffel (20 g) Mehl
1 Löffel saure Sahne	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffeln

Die gepuzten Pfefferlinge brühen, abtropfen lassen, mit der kleingeschnittenen Zwiebel in der Butter durchbraten, mit der Fleischbrühe überfüllen und garschmoren. Die Kartoffeln für sich in der Schale kochen und nach deren Entfernung in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben unter die fertigen Pilze mischen, etwas Mehl mit der Sahne glattrühren und das Pilz-Kartoffelgericht damit leicht bündig kochen.

### Morcheln in Rahmsauce

2 Pfund Morcheln	1 Eßlöffel (20 g) Mehl
3 Eßlöffel (60 g) Butter	Salz, Pfeffer
5 Eßlöffel ( $\frac{1}{8}$ Liter) süße Sahne	10 Tropfen Maggi's Würze

Die durch mehrmaliges Waschen in viel Wasser sorgfältig von allem Sand befreiten Pilze gut abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Die Butter heiß werden lassen, die Morcheln hineingeben, salzen, pfeffern und unter öfterem Umrühren fest zugedeckt 30—40 Minuten dämpfen lassen. Dann das Mehl darüberstäuben, die Sahne dazugießen, gut durchkochen lassen und zum Schluß mit Maggi's Würze abschmecken. Wer es liebt, kann das Morchelgemüse auch mit Zitronensaft würzen. An Stelle der Sahne kann man auch Fleischbrühe (Maggi's Fleischbrühe) nehmen, rührt dann aber noch mit 1 Eigelb ab.

## Kartoffel- und Reis-Gerichte

### Kartoffelbrei

3 Pfund Kartoffeln	1 Eßlöffel (20 g) Butter
1 Zwiebel	etwas Salz
$\frac{1}{4}$ Liter Milch	1 Prise Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und mit der in ganz feine Scheiben geschnittenen Zwiebel in schwachgesalzenem Wasser weichkochen. Hierauf das Wasser abgießen und die Kartoffeln feinstampfen oder — noch besser und schneller — durch den Kartoffelquetscher drücken. Dann die Hälfte der Milch, die kochend heiß sein muß, in die Kartoffeln gießen, gut durchrühren, nochmals auf ganz kleines Feuer stellen und unter beständigem tüchtigen Rühren die übrige Milch und die Butter hinzufügen. Zuletzt nach Salz und Pfeffer abschmecken. Der fertige Brei darf nicht mehr kochen.

Wer es liebt, kann in Fett braungebratene, feingeschnittene Zwiebeln über den Brei anrichten. Auch kleine ausgebratene Speckwürfel, darübergegeben, schmecken sehr gut und machen das Gericht noch nahrhafter.

### Bratkartoffeln

2 Pfund Kartoffeln	etwas Salz
$2\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Fett	1 Prise Pfeffer

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, etwas abkühlen, die Schalen entfernen und die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. In der Bratpfanne das Fett heißmachen, die Kartoffelscheiben hineingeben, etwas Salz und eine Prise Pfeffer darüberstreuen und unter häufigem Umdrehen die Scheiben schön gelbbraun braten.

Wer es liebt, kann eine feingeschnittene oder geriebene Zwiebel mitbraten, ebenso feine Speckwürfelchen. In diesem Falle das Fett teilweise sparen.

## Brühkartoffeln

3 Pfund Kartoffeln	etwas Salz
$\frac{3}{4}$ Liter Fleischbrühe	1 Prise Pfeffer
1 Eßlöffel (20 g) Butter	1 Teelöffel gehackte Petersilie
einige Tropfen Maggi's Würze	

Die Kartoffeln gut abwaschen, schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden, dann mit kaltem Wasser zum Feuer setzen, aufkochen lassen und das Wasser abgießen. Nun die Fleischbrühe zu den Kartoffeln geben und sie zugedeckt darin weichkochen. Beim Anrichten die Butter, gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz und Maggi's Würze hinzufügen und gut durchschwenken.

Fehlt selbstgekochte Fleischbrühe, so stellt man sie schnell und bequem aus Maggi's Fleischbrühwürfeln her. In diesem Falle erübrigt sich Maggi's Würze.

## Kartoffeln in brauner Soße

3 Pfund Kartoffeln	2 Eßlöffel (40 g) Mehl
3 Maggi's Fleischbrühwürfel	etwas Salz
1 Eßlöffel (20 g) Butter	1 Prise Pfeffer
1 kleines Stückchen Lorbeerblatt	

Die Kartoffeln schälen und nicht zu dünn schneiden, mit kaltem Wasser zum Feuer setzen, einmal aufkochen lassen und dann das Wasser abgießen. Unterdessen mit der Butter das Mehl zu wenig dunkler Einbrenne (Mehlschwitze) dünsten, mit  $\frac{3}{4}$  Liter Fleischbrühe, aus Maggi's Fleischbrühwürfeln hergestellt, glatrühren, Lorbeerblattstückchen in die abgebrühten Kartoffeln hineingeben und garkochen lassen. Beim Anrichten nach Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer die Kartoffeln säuerlich wünscht, kocht 3—4 kleine, in Scheiben geschnittene Pfeffergurken mit oder fügt etwas Essig oder Zitronensaft hinzu.

## Saure Kartoffeln

3 Pfund Kartoffeln	2 Eßlöffel (40 g) Mehl
$\frac{1}{8}$ Pfund fetten Speck	2 Zwiebeln
2 Eßlöffel (40 g) Fett	1 Teelöffel Maggi's Würze
Salz, Essig nach Geschmack	

Als Beilage eignen sich: Frikadellen, Wurst oder Eierpfannkuchen.  
Die Kartoffeln in der Schale garkochen. Inzwischen das Fett im Topf zergehen lassen, darin den in kleine Würfel geschnittenen Speck und die feingehackten Zwiebeln sowie das Mehl gut durchdünsten, aber nicht bräunen. Dann unter Zugießen von kaltem Wasser eine glatte, gutgebundene Soße kochen. Mit Salz und Essig abschmecken, Maggi's Würze sorgfältig hineintrühren, die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazuschütten, mit der Soße gut durchrühren und auf heißer Herdseite eine Weile durchziehen lassen.

## Kartoffeln in Sahnen- (Rahm-) Soße (Bechamelfoße)

3 Pfund Kartoffeln	1 Eßlöffel (20 g) Butter
$\frac{1}{4}$ Liter Sahne	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln	1 kleines Stückchen Lorbeerblatt etwas Salz, 1 Prise Pfeffer
2 Eßlöffel (40 g) Mehl	1 Teelöffel gehackte Petersilie

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und in kaltem Wasser zum Feuer setzen. Wenn sie aufkochen, das Wasser abgießen. Inzwischen mit der Butter das Mehl durchdünsten, ohne daß es Farbe annimmt, die Zwiebel hineinreiben, umrühren, mit der Fleischbrühe und Sahne eine glatte Soße kochen, salzen, pfeffern, das kleine Stückchen Lor-

beerblatt beifügen, die Kartoffelscheiben hineingeben und darin gar kochen lassen. Die gehackte Petersilie kurz vor dem Anrichten hineinrühren.

An Stelle der Fleischbrühe und Sahne kann auch nur Milch genommen werden.

### Kartoffel-Klöße von gekochten Kartoffeln

2 Pfund gekochte Kartoffeln	140 g Mehl
2 Eier	etwas Kartoffelmehl
1 Teelöffel Salz	20 g Semmelwürfel (altbacken)
1 Prise Zucker und Muskatnuß	1 Eßlöffel (20 g) Fett

Die Kartoffeln, tags zuvor gekocht, schälen, reiben, mit dem Mehl, Salz, Zucker sowie Muskatnuß vermengen und die Eier daruntergeben. Faustgroße Klöße formen, in deren Mitte einige der in Butter gerösteten Semmelwürfel gegeben werden. Die fertigen Klöße im Kartoffelmehl wenden und 15 Minuten in Salzwasser kochen.

### Thüringer Kartoffelklöße

6 Pfund rohe, geschälte Kartoffeln	1 Eßlöffel (20 g) Butter
2 Teelöffel Salz	3 Eßlöffel (60 g) Gries
1 Weißbrötchen in Würfel	$\frac{1}{2}$ Liter Milch

Die geschälten und gewaschenen Kartoffeln möglichst rasch reiben, damit die Masse nicht grau wird. In einem Leinenbeutel fest auspressen, und den ziemlich trockenen Teig auseinanderpflücken. Aus dem Gries und der Milch einen Brei kochen, der noch kochend über die Kartoffelmasse gegeben wird. Leicht salzen und alles zu einem lockeren Teig vermengen. Mit wasserbepülten Händen faustgroße Klöße formen, in deren Mitte einige in Butter geröstete Semmelwürfel gegeben werden. Die Klöße sofort in kochendem Salzwasser 20 Minuten bei offenem Topf ziehen lassen.

## Reis mit Tomaten

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis	1 Stückchen Sellerieknolle und
6 Tomaten	Petersilienwurzel
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
2 Eßlöffel (40 g) Butter	10 Tropfen Maggi's Würze

Die Zwiebel sehr fein schneiden oder hacken, in der Hälfte der heißgemachten Butter durchdünsten, dann die in Scheiben geschnittenen Tomaten sowie das sehr fein zerschnittene Wurzelwerk dazugeben, etwas Salz, Pfeffer und Zucker beifügen, weichdämpfen und die Masse durch ein Sieb streichen. — Inzwischen den Reis in ungefähr  $\frac{3}{4}$  Liter leichtgesalzenem Wasser, dem die restliche Butter beigegeben ist, ausquellen lassen, den Tomatenbrei dazumischen, nach Salz und Pfeffer abschmecken und Maggi's Würze darunterziehen.

