

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

II. Hülsenfrüchte.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Sauce kommen die Schwarzwurzeln mit etwas Salz und werden so weich gekocht. Vor dem Anrichten fügt man noch einige Tropfen Essig, etwas süßen Rahm nebst 1 Eigelb, gut verrührt, hinzu.

b.

Die Schwarzwurzeln können auch in Salzwasser abgekocht werden; nachher legt man sie in die nach a bereitete Sauce und läßt sie noch etwas dämpfen.

Beilagen sind wie bei den Spargeln.

II. Hülsenfrüchte.

25. Dürre Erbsen.

($\frac{1}{2}$ kg für 6 Personen.)

Die Erbsen werden gewaschen und am Abend vorher in kaltem Wasser eingeweicht, andern Tags mit dem Einweichwasser zugelegt, dem nach Belieben Lauch und Sellerie beigefügt wird. (Salz erst, wenn sie weich gekocht sind.) Sie erfordern $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden Kochzeit.

Haben die Erbsen die Schalen noch, so wird hin und wieder etwas kaltes Wasser zugegossen, was das Abwerfen der Schalen befördert. (Die Schalen werden immer gleich mit dem Schaumlöffel entfernt.) Hierauf verdämpft man in 50 g Butter etwas feingeschnittene Zwiebeln sowie 1 Eßlöffel voll Weizenmehl oder röstet es braun, gibt die weichgekochten Erbsen mit etwas Brühe nebst Salz dazu und läßt alles nochmals durchkochen, bis die Brühe vollständig eingekocht ist. Nach Belieben kann 1—2 Löffel voll Essig beigefügt werden, was die Hülsenfrüchte leichter verdaulich macht, doch sollte dies erst nach dem Kochen geschehen. — Beilagen: Sauerkraut mit Schweinefleisch oder Bratwürste.

26. Erbsenbrey.

(Kochzeit $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.)

Die auf obige Art gekochten Erbsen werden durch ein Sieb getrieben; die nachherige Behandlung ist dann wie vorher angegeben.

27. Linsen.

(500 g für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ kg Linsen wird gut ausgesucht, abends eingeweicht und andern Tags mit 1 l kaltem Wasser zusezt und 2 Stunden gekocht.

Hierauf wird 1 feingeschnittene Zwiebel, sowie 1 Eßlöffel voll Mehl in 60 g Butter verdampft, mit etwas Wasser angerührt, an die Linsen gegeben und diese nochmals gut durchgekocht.

Beilagen wie zu Erbsen; auch können Omeletten, Nudeln oder Knöpfe dazu gegeben werden.

28. Dicke Bohnen.

$\frac{1}{2}$ kg Bohnen wird über Nacht mit kaltem Wasser eingeweicht und mit 2 l kaltem Wasser zusezt. Wenn sie gut aufgekocht sind, gießt man das erste Wasser ab und kocht die Bohnen im zweiten Wasser, das entweder kalt oder warm beigesetzt wird, weich. Hierauf werden feingeschnittene Zwiebeln, Petersilie und etwas Mehl in 60 g Butter verdampft; dazu gibt man $\frac{1}{2}$ l von dem Wasser, worin die Bohnen gekocht wurden, läßt es aufkochen und gibt die abgeseihten Bohnen hinein. Noch $\frac{1}{2}$ Stunde sollen die Bohnen auf schwachem Feuer oder auf der Seite des Herdes ziehen.

Beilagen sind Schweinefleisch, Bratwürste, Knöpfe oder Nudeln.

Übrig gebliebenes Gemüse von Hülsenfrüchten wird warm durchgetrieben und zu Suppen verwendet.