

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche**

**Binswanger, Maria**

**Baden-Baden-Lichtental, 1913**

III. Hülsenfrüchte.

**urn:nbn:de:bsz:31-56180**

### 32. Gurkengemüse.

Zwei bis drei große Gurken, 100 Gramm Butter, zwei Kochlöffel voll Mehl, Zitronensaft, etwas sauren Rahm, Salz und ein Eigelb.

Die Gurken werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, die Kerne herausgenommen, in halbfingerlange Stückchen geschnitten, in ganz wenig Wasser und Salz weich gedünstet, was in  $\frac{1}{4}$  Stunde geschehen ist. Lasse das Mehl in Butter ganz hell schwitzen, gieße mit der Gurkenbrühe auf, gib sauren Rahm, Zitronensaft hinein, und zuletzt die Gurkenstückchen, und lasse sie noch eine Viertelstunde langsam durchziehen. Vor dem Anrichten rühre man Eigelb hinein.

### 33. Kürbisgemüse.

Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Gurkengemüse.

### 34. Leipziger Allerlei.

Verschiedene junge Gemüse, wie: Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl, Rosenkohl, Spargel, in Zwiebel und Petersilie gedünstete Pilze.

Die Gemüse werden in kleine Stücke geschnitten und jedes für sich weich gekocht. Hernach wird eine helle Buttereinbrenne gemacht, alles hineingegeben und etwas saure Sahne dazugerührt.

---

## III. Hülsenfrüchte (als Gemüse).

### 1. Linsengemüse.

Ein Pfund Linsen, 50 Gramm Butter, ein Kochlöffel voll Mehl, Salz, Zwiebel.

Die Linsen werden tags zuvor in kaltem Wasser eingeweicht. Mit diesem Wasser werden sie am Morgen nebst etwas Salz aufgesetzt und weich gekocht, doch so, daß die Linsen ganz bleiben. Das Mehl läßt man in Butter gelb anlaufen, löscht es mit kaltem Wasser ab und gießt dies an die Linsen. Man lasse das Ganze nochmals aufkochen.

## 2. Weiße Bohnen als Gemüse.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Linsen.

---

# IV. Pilze (als Gemüse).

## 1. Steinpilze.

Zwei Teller voll Steinpilze, 100 Gramm Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz.

Man putzt die Pilze, schneidet sie in Scheiben, wäscht sie öfter durch, und dünstet sie eine halbe Stunde in Butter, Zwiebel und Petersilie weich. So gegessen schmecken sie sehr fein.

Nach Belieben kann auch ein Kochlöffel voll Mehl mit saurem Rahm verrührt, und dann etwas Zitronensaft beigefügt werden.

Die Zubereitung der getrockneten Pilze ist die gleiche wie bei den frischen, nur werden dieselben tags zuvor in kaltem Wasser eingeweicht und am Morgen in diesem Wasser weichgekocht.

## 2. Pfifferlinge oder Gelbschwämmchen.

Zwei bis drei Teller voll Pfifferlinge, 100 Gramm Butter, Zwiebel, Petersilie, saurer Rahm, zwei Kochlöffel voll Mehl, Salz, Zitronensaft.