

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das schmeckt an Rhein und Neckar

Reumann, Anna

Stuttgart, 1936

Gemüse, Teiggemüse, Kartoffelspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-58643

Gemüse, Teiggemüse, Kartoffelspeisen

Die Gemüse sind durch ihre Nährsalze wie Eisen, Natron usw. für uns alle sehr wertvoll; sie sind zur richtigen Zusammensetzung des Blutes notwendig. Das Kochwasser von Gemüse soll nie weggeschüttet werden, sondern zu Gemüse und zu Suppen Verwendung finden.

a) Gemüse

werden in allen fünf Gauen mit Vorliebe gegessen; in Württemberg fast immer mit Mehl gebunden, besonders zu Siedfleisch, aber auch viel nur in Butter gedämpft. Im Elsaß verwendet man viel Zwiebel und Kartoffeln, die beide zuerst im Fett gedämpft werden, ehe das Gemüse zukommt. Ist das Gemüse älter oder schon im Keller gelagert, so wird es erst gekocht (gelbe Rüben) und hernach, wenn das Gemüse weich ist, eine helle oder dunklere Mehlschwitze drangemacht. In Dampf gekochtes Gemüse behält am besten Wohlgeschmack und Aroma und verliert bei dieser Art des Kochens am wenigsten Nährsalze.

Johannislauch zu Kochen (ein hessisches Gericht)

Die Zwiebeln werden gereinigt, bis zu den grünen Blättern abgeschnitten und gewaschen, darnach mit kochender Fleischbrühe, Suppenfett, einem Stückchen Butter und Salz etwa 1 Stunde gekocht. In der Mitte dieser Zeit gibt man Rosinen und vor dem Anrichten gestoßenen Zwieback und etwas Mehl, ein wenig Essig und Zucker hinzu. Es wird dies Gemüse nebst Kartoffeln mit Suppenfleisch gegeben; übrigens passen auch andere kleine Beilagen dazu. Ist der Johannislauch nicht mehr sehr zart, so werden die Zwiebeln zweimal abgeschält und vor der weiteren Zubereitung erst in Wasser weichgekocht, was oft $\frac{1}{2}$ Stunde und länger dauert.

Frankfurter Weißkrautgericht (für den täglichen Tisch)

Ein feingeschnittener Kopf Weißkraut wird in Salzwasser weichgekocht, abgesehen, mit etwas Schmalz, 1 geriebenen Zwiebel, 1 Glas Apfelwein und wenig Zitronensaft durchgedünstet und dann schichtweise mit frisch gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln in eine Steingutform gefüllt. $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne wird mit 2 Eigelb verrührt, über das Gericht geschüttet und dieses so lange in einen heißen Ofen gestellt, bis der Guß goldbraun ist. Die Speise wird in der Form mit Frankfurter Würstchen zu Tisch gegeben.

Badener Spinat

500 g Spinat — 500 g Kartoffeln — 1 Semmel — 1 Löffel Schmalz — 1 Ei — Salz

Der verlesene, gewaschene Spinat wird in Salzwasser weichgekocht und auf einem Durchschlag abgetropft. Die geschälten Kartoffeln werden gekocht, die Semmel wird eingeweicht und ausgedrückt. Alsdann wird der Spinat mit den Kartoffeln und der Semmel durch die Maschine getrieben, Butter und Salz nach Belieben hinzugegeben und mit dem Ei gemischt. Dann muß die Masse in einer gefetteten Form im Bratofen aufziehen. Bratwürste oder im ganzen gebratene enthäutete Frankfurter Würste werden gerne dazu gereicht.

b) Teiggemüse

Spätzle (echt schwäbisch)

250 g Mehl — 2 Eier — Wasser oder Milch (oder 500 g Mehl und nur 3 Eier)

Das Mehl wird mit obigen Zutaten zu einem festen Teig geschlagen, bis nichts mehr am Löffel hängen bleibt. Zugedeckt läßt man ihn am besten noch eine halbe Stunde stehen und schlägt ihn dann kurz nochmals; man wird erstaunt sein, wie geschmeidig er dann geworden ist. Nun nimmt man einen Kochlöffel voll Teig auf ein naßgemachtes Spazebrett und legt mit dem dazu bestimmten Messer längliche, dünne Spazzen in kochendes Salzwasser ein. Sobald sie in die Höhe kommen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, schwenkt sie in heißem Wasser und richtet sie sogleich auf der Platte an.

Man überschmälzt sie mit gerösteten Weckbrosamen, Weckwürfeln oder feingeschnittenen, gelb gedämpften Zwiebeln.

Sehr gut schmeckt lagenweise Sauerkraut und Spätzle auf einer Platte angerichtet und mit Zwiebel überschmälzt.

Kartoffelspätzle

Unter den fertiggeschlagenen Teig mengt man die Hälfte gekochte, geriebene Kartoffeln.

Käsespazzen

Spätzle von 500 g Mehl — 250 g Käse

Die frisch hergestellten Spätzle werden auf eine heiße Platte lagenweise mit reichlich geriebenem Käse geschichtet und geröstete Zwiebeln darüber gegeben.

Spätzle mit Kernbohnen

Am Abend vorher eingeweichte Kernbohnen werden weichgekocht. Von Fett, Mehl, Gemüsebrühe und Essig macht man eine saure braune Grundsoße, kocht die Bohnen nochmals darin auf, gibt Spätzle hinein und schmeckt das Gericht nach Geschmack ab.

Maultaschen (Schwaben)

Nudelteig von 2 Eier — Fülle von 200 g Braten oder Büchsenfleisch — 200 g Brötchen — 1 Ei — Salz, Muskat — Zwiebel, Petersilie, 500 g Spinat — 20 g Speck — 20 g Butter

Zum Nudelteig nimmt man immer zu 1 Ei $\frac{1}{2}$ Eierschale Wasser und mengt so viel Mehl darunter, bis der Teig ganz fest ist, wirkt ihn so lange auf dem Nudelbrett, bis er beim Zerschneiden mit dem Messer innen Luftblasen bildet. Vom Teig wellt man längliche Kuchen aus. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, in der Butter glasig gedämpft, feingewiegte Zwiebel und Petersilie mitgedämpft, dann der gekochte, gewiegte Spinat und die zerkleinerten, befeuchteten Brötchen dazugegeben, gibt dies mit dem Ei zu dem gewiegten Fleisch, würzt die Masse und streicht sie ziemlich gleichmäßig auf den Nudelkuchen, rollt ihn zusammen und schneidet mit dem Messerrücken oder einem dünnen Teller schräge Vierecke davon ab. Oder man streicht die Masse auf die Hälfte des Nudelteiges und schlägt die andere Hälfte darüber, drückt die Enden fest und rädelt schräge Vierecke aus. Beide Arten kocht man 8 bis 10 Minuten und schmälzt sie mit gerösteten Weckbrosamen. Hierzu grünen Salat. Die Fülle kann auch ohne Fleisch gemacht werden als Freitagessen oder in der Karwoche.

Grießgemüsefüchlein (Schwaben)

1 Liter Fleischbrühe — 200 g Grieß — Salz, Muskat — Zwiebel, Petersilie, Lauch, geraspelte gelbe Rüben — 50 g Fett — Ei — Weckmehl — Kohlrabi — Fett zum Ausbacken

Die zerkleinerten Gemüse in 50 g Fett andämpfen, ablöschen und wenn alles gut kocht, den Grieß einsäen. Salz und Muskat hinzu, kochen lassen, bis die Masse ziemlich dick ist. Dann auf ein nasses Holzbrett oder Porzellanplatte streichen, nach dem Erkalten Quadrate schneiden, in Ei und Weckmehl umdrehen und auf der Stielpfanne backen. Hierzu gibt man grünen Salat, Rettich- oder Gurkensalat.

Beckenknödel, Knöpfle (Schwaben)

8 alte Weck oder Semmeln — Salz — $\frac{3}{8}$ Liter Milch — 20 g Butter — 2 Eier —
1 kleine Zwiebel, Petersilie

Wecken in feine Scheiben schneiden, salzen, mit kochender Milch anbrühen, zugedeckt stehen lassen. Zwiebel und Petersilie in Butter dämpfen, alles mit den Wecken mischen und zu einem glatten Teig vermengen. Knödel formen, in Salzwasser 5 Minuten kochen, 15 Minuten seitlich ziehen lassen.

Schwäbische Knödel

7 mittelgroße am Tag vorher gekochte Kartoffeln — 5 altbackene Wecken — 3 Eier —
Zwiebel, Petersilie, Knoblauch — Salz, Muskat, Majoran — 1 bis 2 Eßlöffel Mehl —
Fett

Die geschälten Kartoffeln werden zu Streifen gerieben (Reitichreiber). Die abgerindeten Brötchen werden in Würfel geschnitten und in Fett leicht geröstet; Zwiebel und Petersilie werden in Fett gedämpft. Alle Zutaten werden lose untereinandergemengt und die Masse nach Geschmack gewürzt. Man formt daraus 5 bis 6 große, runde Klöße (nur leicht zusammendrücken), die man in siedendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten ziehen läßt.

Leberknödel

250 g Rinds-, 250 g Kalbsleber — 4 bis 5 Brötchen — 1 bis 2 Eier — Salz,
Muskat — Zwiebel, Petersilie — 2 Eßlöffel Weißmehl, etwas Weckmehl — wenig
Majoran — nach Belieben eine Handvoll Spinat

Die gehäutete Leber wird fein gewiegt (oder vom Metzger gewiegt gekauft). Die abgeriebenen, eingeweichten und ausgedrückten Brötchen werden mit Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft, nebst den übrigen Zutaten zu der Leber gegeben und gut vermengt. Man kocht zuerst einen Probekloß, und, wenn die Masse weder zu fest noch zu weich ist, legt man mit dem angefeuchteten Löffel Klöße in siedendes Salzwasser und läßt sie zugedeckt langsam 8 bis 10 Minuten kochen. Man überschmälzt die angerichteten Klöße mit in Butter geröstetem Weckmehl. Hierzu reicht man Salat.

Schupfnudeln

In einer Schüssel mengt man unter das Mehl heißes Wasser und knetet einen ziemlich festen Teig. Davon werden kleine Stückchen abgezapft und

mit flacher Hand auf dem Brett Nudeln, in der Mitte dick, an den Enden spitzig geformt (geschupft). Damit sie nicht zusammenkleben, streut man etwas Mehl dazwischen; der Teig wird während der Zubereitung warm gestellt. Sie werden in siedendem Salzwasser einige Male aufgekocht und abgekühlt in Fett geröstet; nach Belieben kann man zerschlagene Eier darüber geben.

Kartoffelnudeln

Unter frischgekochte, trocken durchgedrückte Kartoffeln gibt man soviel Mehl, daß ein fester Teig entsteht und macht die Nudeln fertig wie in vorhergehender Nummer beschrieben.

Krautnudeln

Sauerkraut wird in reichlich Fett trocken gedämpft, leicht gebräunt und abgekochte Schupfnudeln darunter gemengt und mitgedämpft.

Gaisburger Marsch (Kartoffelschnitz und Spätzle)

250 g Siedfleisch — 1 kg Kartoffeln — Spätzle von 250 bis 375 g Mehl — 2 Eier — Butter — Zwiebel

Das Siedfleisch wird in üblicher Weise mit Suppengrün gargekocht. Die Kartoffeln werden roh geschält, in Schnitze geschnitten und in Salzwasser oder Brühe weichgedämpft. Die Spätzle werden in Salzwasser eingelegt. In eine vorgewärmte Schüssel gibt man Kartoffeln, Spätzle, das in Würfel geschnittene Fleisch, streut gewiegte Petersilie darüber und gibt von der abgeseihten Brühe nach Belieben dazu. Man schmälzt das Gericht mit in Butter gebräunten Zwiebeln ab. Das Fleisch kann auch weggelassen werden.

Windbeutel (Als Gemüsebeilage oder zu Kompott)

¼ Liter Milch — 125 g Mehl — Salz — 50 g Butter — 3 Eier

Milch, Salz und Butter läßt man aufkochen, gibt das Mehl auf einmal zu und rührt etwas seitlich zu einem Kloß ab. Gibt gleich 1 Ei zu, ab und zu drin rühren und nach dem Abkühlen die übrigen Eier. Mit 2 Löffeln Klöße formen und diese in heißem Fett schwimmend backen.

(Man kann auch Windbeutel auf das Backblech setzen und im Ofen backen.)

Zu Kompott: In die Milch 1 Eßlöffel Zucker geben und beim Anrichten mit Zucker und Zimt bestreuen. Kochzeit 10 Minuten, Backzeit ½ Stunde.

Kaffeeküchlein

Wie bei den Windbeuteln, nur kommt in den Teig noch 1 Eßlöffel Zucker. Werden auf dem Blech gebacken, erkaltet in der Mitte durchgeschnitten und mit Schlagrahm oder einer Krem gefüllt. Die Kaffeeküchlein können auch vor dem Backen noch mit geschlagenem Eiweiß bestrichen und mit geschälten gewürfelten Mandeln bestreut werden.

Pfälzer Griesknöpfe

$\frac{3}{4}$ Liter Milch — 1 Prise Salz — 50 g Zucker — 50 g Butter — Semmelkrumen zur Schmelze — Apfelsstücke mit Zucker gekocht als Beigabe

Die Milch wird mit Butter, Zucker und Salz zum Kochen gebracht. Der Gries wird unter Rühren langsam eingesät und zu einem steifen Brei gekocht. Ausgekühlt kommen erst nach und nach die Eigelb und dann der steif geschlagene Eischnee darunter. Mit 2 Löffeln formt man ovale Klöße, die in Salzwasser 5 bis 8 Minuten gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt werden. Sie werden mit der „Schmelz“ aus steigender Butter, in der 1 bis 2 Eßlöffel Semmelkrumen gebräunt werden, beim Auftragen bestreut; zu ihnen reicht man Apfelsstücke, die in etwas Wasser und Zucker weichgeschmort werden, aber nicht zerfallen dürfen.

Welschkornstopper (Schwaben)

1 Liter Milch — 200 g Maismehl — 100 g Gries — 3 Wecken — etwas Weissemehl — Badfett, Salz — 2 Eier

In die kochende Milch gibt man Salz und die kleingezupften Wecken, streut langsam Mais- und Griesmehl ein, kocht die Masse unter ständigem Rühren so dick, daß der Löffel drin stecken bleibt. Auf bemehltem Brett eine Rolle davon formen, nach dem Erkalten in fingerdicke Scheiben schneiden, in Ei wenden und in heißem Fett backen. Hierzu gibt man grünen oder Bohnensalat.

Griesknöpfle

1 Liter Milch — Salz — 250 g Gries — 40 g Butter

In die kochende Milch langsam den Gries mit Salz einsäen und unter Rühren dick kochen. Dann wird Butter heiß gemacht, ein Löffel in diese getaucht und so jedesmal ein Kloß ausgestochen und auf die erwärmte Platte gelegt. Man gibt gekochtes Obst oder Salat dazu.

c) Kartoffelspeisen

Schwarzwälder Kartoffeln

50 g Butter — 1½ kg Kartoffeln — Salz, Pfeffer, 1 Prise Ingwer — 1 kg rohes Schweinefleisch — Salz, Gewürz

Man belegt eine geschlossene Kasserolle oder Form gut mit Butter, schneidet dicke, rohe Kartoffelrädchen, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Ingwer, legt die Hälfte der Kartoffeln in die Form, darauf das in Würfel geschnittene, gut gewürzte Fleisch, darauf die andere Hälfte Kartoffeln. Die Form wird geschlossen; dann 2 Stunden unter öfterem Schütteln zugedeckt dünsten lassen, jedoch nie aufdecken.

Saure Kartoffeln

Roh geschälte Kartoffeln werden in Scheiben oder Würfel geschnitten und in einer braunen sauren Grundsoße weichgekocht und nach Geschmack gewürzt.

Kartoffelknödel (Pfalz)

1½ kg rohe Kartoffeln, 375 g gekochte — ¼ Liter Milch — 2 Semmeln — 20 g Butter — Salz

Die rohen Kartoffeln in Wasser reiben, auf ein Tuch gießen und sehr fest auspressen. Die im Wasser sich absetzende Stärke wieder dazu tun. Gekochte, geriebene Kartoffeln mit den rohen mischen, mit kochender Milch brühen, salzen, Teig abarbeiten, Knödel formen, in deren Mitte man geröstete Weck- oder Semmelbröckchen gibt. 20 bis 30 Minuten in Salzwasser kochen, sofort zu Tisch geben. Man gibt fetten Braten, als Gänse- oder Schweinebraten mit reichlich Soße dazu.

Kartoffelbuttermilchkloße mit Backobst (Baden und Württemberg)

1½ kg gekochte geriebene Kartoffeln — 60 g Butter — 3 Eier — 250 g Kartoffelmehl — 120 g geröstete Weckwürfel — Salz — 250 g gemischtes Obst (Backobst) — 60 g Zucker

Kartoffeln, Salz, Butter, Eier werden gut vermischt, alsdann kommt das Kartoffelmehl zu. Zu einem guten Teig geformt, aus dem man Kloße macht. In jeden Kloß gibt man einige Weckwürfel. Die Kloße werden in Kartoffelmehl gewendet, 10 Minuten in Salzwasser gekocht. Zu ihnen reicht man Backobst. Dieses muß am Abend vorher eingeweicht sein, mit dem Weichwasser aufgeseht, gesüßt und weich gekocht werden.

Bäckeaessa (Elsaß)

Rohes Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten, rohe Kartoffeln geschält, in dicke Rädchen geschnitten, lagenweise in eine gestrichene Puddingform gefüllt nebst Salz, Curri, feingehackten Zwiebeln und etwas Fett. Wasser darüber, daß alles gut bedeckt ist, zum Bäcker gebracht und im Backofen fertig gemacht.