

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

IX. Beigüsse

urn:nbn:de:bsz:31-58620

Die Äpfel werden geschält, in Schnitze geschnitten, ausgeputzt, gewaschen, mit Wasser, Zucker und Zimt oder etwas Zitronenschale aufgestellt und langsam, ohne umzurühren, weich gekocht. Erst wenn man sich überzeugt hat, daß sie ganz weich sind, werden sie mit einem Kochlöffel glatt gerührt.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

IX. Beigüße.

112. Meerrettichbeigüß.

Für 2 Personen:

Meerrettich	0,03 <i>M.</i>
1 Stück Butter	0,04 „
1 Eßlöffel Mehl	0,01 „
$\frac{1}{2}$ Tasse Fleischbrühe	—
1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zucker .	0,01 „
	<hr/>
	0,09 <i>M.</i>

Der Meerrettich wird gepuzt, gewaschen, auf dem Reibeisen gerieben und mit Zucker und Salz bestreut. Von Butter und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, gibt den Meerrettich zu, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt den Beigüß noch kurze Zeit kochen.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{2}$ Stunde.

113. Saurer Beigüß.

Für 2 Personen:

1 Eßlöffel Fett	0,04 <i>M.</i>
2 Eßlöffel Mehl	0,02 „
1 Tasse Wasser	—
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, $\frac{1}{2}$ Zwiebelchen, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Eßlöffel Essig	0,02 „
	<hr/>
	0,08 <i>M.</i>

Das Mehl wird in heißem Fett hellbraun geröstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht und sodann mit warmem Wasser oder

Fleischbrühe aufgefüllt. Der Beiguß wird mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und einem mit einer Nelke besteckten Zwiebelchen gewürzt und noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Kurz vor dem Anrichten nimmt man Lorbeerblatt, Zwiebel und Nelke heraus und gibt den Essig zu.
Zubereitungszeit: $\frac{3}{4}$ Stunden.

114. Butterbeiguß.

Für 2 Personen:

1 Stück Butter	0,08 M
1 Eßlöffel Mehl	0,01 „
1 Tasse Brühe	—
1 Eigelb	0,04 „
	<hr/>
	0,13 M

Von Butter und Mehl wird eine helle Mehlschwitze bereitet und je nachdem man den Beiguß zu Gemüse, Fisch u. s. w. gibt mit der betreffenden Brühe abgelöscht. Der Beiguß muß einige Zeit kochen und kann beim Anrichten mit Eigelb abgerührt werden.
Zubereitungszeit: $\frac{1}{2}$ Stunde.

115. Abgewellte Butter.

Für 2 Personen:

1 Stück Butter	0,08 M
$\frac{1}{2}$ Tasse Fischbrühe	—
	<hr/>
	0,08 M

Die Butter läßt man auf dem Feuer zergehen (nicht heiß werden) gibt Fischbrühe dazu und läßt dies unter beständigem Rühren oder Schlagen einen Ball aufkochen. (Besonders gut zu Schellfisch.)
Zubereitungszeit: 10 Minuten.

116. Vanillebeiguß.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{4}$ l Milch (schwach)	0,04 M
1 Ei	0,07 „
2 Eßlöffel Zucker	0,02 „
1 Stückchen Vanille, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Mehl	0,05 „
	<hr/>
	0,08 M

Ei, Zucker, Vanille und etwas Mehl werden glatt gerührt. Sodann gibt man die Milch langsam zu und schlägt oder rührt

den Beiguß auf dem Herde bis zum Kochen. Er muß sehr vor-
sichtig angerichtet werden, damit er nicht gerinnt.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{2}$ Stunde.

X. Kuchen.

117. Dicker Kirschkuchen.

Für 4—6 Personen:

5 Brötchen	0,15 <i>fl.</i>
3 Eier	0,21 "
100 g Butter	0,24 "
100 g Zucker	0,05 "
1 Kaffeelöffel Zimt	0,02 "
$1\frac{1}{2}$ —2 <i>fl.</i> Kirschen	0,30 "
Weckbrotsamen	0,01 "
	<hr/>
	0,98 <i>fl.</i>

Die Brötchen werden in kaltes Wasser eingelegt, wenn sie weich sind, fest ausgedrückt und gut verstampft. Die Butter wird schaumig gerührt und nach und nach werden die Eigelb, Zucker, Zimt und die Brötchen zugegeben. Zuletzt mengt man die Kirschen und den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckbrotsamen bestreute Form und bäckt den Kuchen etwa 1 Stunde im Backofen.

Statt Kirschen kann man auch in Würfel geschnittene Äpfel dazunehmen. In diesem Fall fügt man noch etwa 50 g kleine Rosinen bei.

Zubereitungszeit: 2 Stunden.

118. Heidelbeerkuchen.

Für 4—6 Personen:

$\frac{1}{2}$ <i>fl.</i> Mehl, 1 Prise Salz	0,10 <i>fl.</i>
60 g Butter oder Fett	0,12 "
$\frac{1}{2}$ Tasse Milch	0,03 "
1 Ei	0,07 "
10 g Hefe	0,02 "
1 Eßlöffel Zucker	0,01 "
$1\frac{1}{2}$ <i>fl.</i> Heidelbeeren	0,18 "
2 Zwieback	0,03 "
3 Eßlöffel Zucker und Zimt	0,03 "
	<hr/>
	0,59 <i>fl.</i>