

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste

Badischer Frauenverein

Karlsruhe, 1903

I. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54768

I. Suppen.

1. Gerstensuppe.

Für 2 Personen:	Für 6 Personen:
2 Eßl. Gerste 2 ℥	100 g feine Gerste (6 Eßl.) . . 6 ℥
$\frac{1}{2}$ Tasse kaltes Wasser	1 Tasse kaltes Wasser
1 l Knochen- oder Fleischbrühe oder 1 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz, 10 g Butter 2 "	3 l Knochen- oder Fleischbrühe oder 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 30 g Butter 6 "
1 stark. Kaffeel. Mehl, Milch oder Wasser 1 "	2 Eßl. Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch oder Wasser 3 "
<u>5 ℥</u>	<u>15 ℥</u>

Die Gerste wird am Abend zuvor gewaschen und in Wasser eingeweicht. Am anderen Morgen stellt man sie mit dem Einweichwasser auf, läßt sie unter häufigem Rühren schleimig kochen und füllt mit der nötigen Flüssigkeit auf. Wenn man die Suppe mit Wasser kocht, gibt man ein Stückchen Butter zu. Nun rührt man ein aus Mehl und Milch oder Wasser bereitetes Teiglein hinein, läßt dies noch 5 Minuten darin in gut verschlossenem Topfe langsam kochen und stellt die Suppe sofort in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 30 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Std.

2. Gerstenschleimsuppe.

Für 2 Personen:	Für 6 Personen:
3 Eßl. Gerste 3 ℥	160 g Gerste (10 Eßl.) . . 10 ℥
kaltes Wasser	kaltes Wasser
1 l Knochen- oder Fleischbrühe oder 1 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz, 10 g Butter 2 "	3 l Knochen- oder Fleischbrühe oder 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 30 g Butter 8 "
1 stark. Kaffeel. Mehl, Milch oder Wasser 1 "	2 Eßl. Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch oder Wasser 3 "
<u>6 ℥</u>	<u>21 ℥</u>

Gerstenschleimsuppe wird ebenso zubereitet wie Gerstensuppe (siehe Regel Nr. 1), nur muß man sie, nachdem man sie aus der Kochfiste genommen hat, durch ein Sieb treiben und noch einmal aufkochen.

Zum Vorkochen: 30 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Std.

3. Grünkernsuppe.

Für 2 Personen:

3 Eßl. Grünkern	3 ℥
kalt. Wasser, $\frac{1}{2}$ alt. Milchbrot	1 "
10 g Butter	2 "
1 l heiß. Wasser, 1 schw. Eßl.	
Salz, $\frac{1}{2}$ Ei oder saurer Rahm	3 "
	<u>9 ℥</u>

Für 6 Personen:

125 g Grünkern	9 ℥
kalt. Wasser, 1 altes Milchbrot	2 "
30 g Butter	6 "
3 l heiß. Wasser, 2 Eßl. Salz,	
1 Ei oder saurer Rahm	5 "
	<u>22 ℥</u>

Die verlesenen Grünkerner werden in der Staßemühle gemahlen, mit kaltem Wasser, Butter und in Scheiben geschnittenem Milchbrot aufgestellt und dick gekocht. Sodann füllt man mit heißem Wasser nach, salzt die Suppe und stellt sie, nachdem sie noch einige Minuten in zugedecktem Topf gekocht hat, in die Kochfiste. Beim Anrichten kann man sie mit gut verrührtem Ei oder saurem Rahm abrühren.

Zum Vorkochen: 20 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Std.

4. Reissuppe.

Für 2 Personen:

2 Eßl. Bruchreis	1 ℥
kalt. Wasser	
10 g Butter	2 "
Gelbrübe, Selleriew., Lauch,	
Peterfilie	1 "
1 St. Leber	3 "
1 l heiß. Wasser, 1 schw. Eßl. Salz	
	<u>7 ℥</u>

Für 6 Personen:

80 g Bruchreis	3 ℥
kalt. Wasser	
30 g Butter	6 "
Gelbrübe, Selleriew., Lauch,	
Peterfilie	2 "
125 g Leber	10 "
3 l heiß. Wasser, 2 Eßl. Salz	
	<u>21 ℥</u>

Der gewaschene Reis wird mit kaltem Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht und abgeschüttet. Nun setzt man ihn mit Butter, fein geschnittenem Suppengrün, in Würfel geschnittener Leber, heißem Wasser und Salz auf und läßt die Suppe in geschlossenem Topf 3—5 Minuten kochen. Sodann stellt man sie in die Kochfiste.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—5 Std.

5. Klare Reissuppe.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
2 Eßl. Reis	2 ℥	100 g Reis	5 ℥
1 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz,		3 l Wasser, 2 Eßl. Salz und	
10 g Butter	2 "	30 g Butter	6 "
oder 1 l Fleisch-, Knochen-		oder 3 l Fleisch-, Knochen-	
oder Wurzelbrühe		oder Wurzelbrühe	
	<hr/>		<hr/>
	4 ℥		11 ℥

Nachdem der Reis gewaschen ist, wird er zweimal mit kochendem Wasser gebrüht. Sodann stellt man ihn mit heißem Wasser, Salz und Butter oder heißer Fleisch-, Knochen- oder Wurzelbrühe auf, läßt den Reis 2 Minuten kochen und stellt die Suppe sofort in die Kochkiste. Beim Anrichten kann man fein geschnittenen Schnittlauch oder etwas Muskatnuß darüber streuen.

Zum Vorkochen: 2 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—5 Std.

6. Hafergrüßsuppe.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
2 Eßl. Hafergrüße	2 ℥	125 g Hafergrüße	6 ℥
$\frac{1}{2}$ Eßl. Fett	3 "	Fett	6 "
1 l heiß. Wasser, 1 schw. Eßl. Salz,		3 l heißes Wasser, 2 Eßl. Salz,	
Schnittlauch oder Muskatnuß .	1 "	Schnittlauch oder Muskatnuß .	1 "
	<hr/>		<hr/>
	6 ℥		13 ℥

Die Hafergrüße wird in heißem Fett hellbraun geröstet, mit heißem Wasser aufgefüllt und dann gesalzen. Sodann läßt man die Suppe noch kurze Zeit durchkochen und stellt sie in die Kochkiste. Beim Anrichten bestreut man sie mit fein geschnittenem Schnittlauch oder Muskatnuß.

Zum Vorkochen: 10 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—6 Std.

7. Haferflockensuppe.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
3 Eßl. Haferflocken	2 ℥	100 g Haferflocken	5 ℥
1 l kochendes Wasser, 1 schw. Eßl.		3 l kochendes Wasser, 2 Eßl. Salz,	
Salz, 10 g Butter	2 "	30 g Butter	6 "
$\frac{1}{2}$ Ei oder saurer Rahm	3 "	1 Ei oder saurer Rahm	5 "
	<hr/>		<hr/>
	7 ℥		16 ℥

2*

Die Hafersfloeken werden in das kochende Salzwasser eingerührt, die Butter zugegeben und nachdem dies einige Minuten gekocht hat, in die Kochkiste gestellt. Beim Anrichten rührt man die Suppe mit Ei oder saurem Rahm ab.

Zum Vorkochen: 3 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—5 Std.

8. Wassergrießsuppe.

Für 2 Personen:

2 Eßl. Grieß	2 ℥
1 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz,	
10 g Butter	2 "
1/2 Ei	3 "
	<u>7 ℥</u>

Für 6 Personen:

125 g Grieß	5 ℥
3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 30 g	
Butter	6 "
1 Ei	5 "
	<u>16 ℥</u>

Man läßt den Grieß unter stetem Rühren in das kochende Salzwasser einlaufen, gibt die Butter zu und läßt die Suppe noch 2 Minuten kochen. Sodann stellt man sie in die Kochkiste und rührt sie beim Anrichten mit Ei ab. Man kann fein geschnittenen Schnittlauch oder Muskatnuß darüber streuen.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—6 Std.

9. Geröstete Grießsuppe.

Für 2 Personen:

3 Eßl. Grieß	2 ℥
1/2 Eßl. Fett	3 "
1 l heiß. Wasser, 1 schw. Eßl. Salz,	
Schnittlauch oder Muskatnuß	1 "
	<u>6 ℥</u>

Für 6 Personen:

125 g Grieß	5 ℥
Fett	8 "
3 l heißes Wasser, 2 Eßl. Salz,	
Schnittlauch oder Muskatnuß	1 "
	<u>14 ℥</u>

Zubereitung und Zubereitungszeit siehe Hafersgrüßsuppe (Regel Nr. 6).

10. Buttermehlsuppe.

Für 2 Personen:

25 g Butter	5 ℥
3 Eßl. Mehl	2 "
1 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz,	
1/2 alter Weck	1 "
	<u>8 ℥</u>

Für 6 Personen:

70 g Butter	14 ℥
100 g Mehl	4 "
3 l Wasser, 2 Eßl. Salz,	
1/2 alter Weck	3 "
	<u>21 ℥</u>

In der zerlassenen Butter läßt man das Mehl kurze Zeit dämpfen, gießt nach und nach das nötige Wasser zu, salzt die Suppe, läßt sie ungefähr 5 Minuten gut durchkochen und stellt sie dann in die Kochkiste. Die Suppe wird über gebähte Weckschnitten oder geröstete Weckwürfel angerichtet. An Stelle des Brotes kann man auch beim Vorkochen der Suppe kleine Stückchen von übrig gebliebenen Macaroni, Spargeln oder Blumenkohl zugeben.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—6 Std.

11. Gebrannte Mehlsuppe.

Für 2 Personen:

1 Eßl. Fett	5 ℥
5 Eßl. Mehl	2 "
1 Zwiebelchen, 1 Prise Kümmel, 1 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz, 1/2 alter Weck oder Brot . . .	1 "
	<u>8 ℥</u>

Für 6 Personen:

2 Eßl. Fett	12 ℥
150 g Mehl	6 "
1 Zwiebel, 1 Kaffeel. Kümmel	1 "
3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, Weck oder Brot	3 "
	<u>22 ℥</u>

Das Mehl wird in dem heißen Fett hellbraun geröstet, fein geschnittene Zwiebel darin weich gedämpft und diese Einbrenne mit etwas kaltem Wasser abgelöscht. Nun füllt man mit heißem Wasser nach, gibt Salz, Kümmel und in feine Scheiben geschnittenen Weck oder Brot zu und läßt die Suppe gut durchkochen. Sodann stellt man sie in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

12. Brotsuppe.

Für 2 Personen:

1 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz oder 1 l Klobbrühe	2 ℥
Brot, saurer Rahm oder 1/2 Eßl. Fett, Zwiebelchen	3 "
	<u>5 ℥</u>

Für 6 Personen:

3 l Wasser, 2 Eßl. Salz oder Klobbrühe	4 ℥
Brot, saurer Rahm oder 1 Eßl. Fett, Zwiebel	6 "
	<u>10 ℥</u>

In feine Scheiben geschnittenes Brot wird mit Salzwasser oder Klobbrühe aufgestellt, zum Kochen gebracht und in die Kochkiste

gestellt. Beim Anrichten verrührt man die Suppe tüchtig und schmälzt sie mit saurem Rahm oder in Fett gerösteter Zwiebel ab.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—5 Std.

13. Geröstete Weckmehlsuppe.

Für 2 Personen:

4 Eßl. Weckmehl	2 ℥
1/2 Eßl. Fett	3 "
1 heiß. Wasser, 1 schw. Eßl. Salz	
	5 ℥

Für 6 Personen:

125 g Weckmehl	8 ℥
Fett	8 "
3 l heißes Wasser, 2 Eßl. Salz	
	16 ℥

Zubereitung und Zubereitungszeit siehe Hafergrütsuppe (Regel Nr. 6).

14. Teigwarensuppe.

Nudeln, Eiergerste, Sternchen, Buchstaben.

Für 2 Personen:

1 l Fleischbrühe, 3 Eßl. Teigware	4 ℥
-----------------------------------	-----

Für 6 Personen:

3 l Fleischbrühe, 100 g Teigware	12 ℥
----------------------------------	------

Den getrockneten Suppent Teig streut man in kochende Brühe, läßt die Suppe 3 Minuten kochen und stellt sie in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 3—5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—5 Std.

15. Sagosuppe.

Für 2 Personen:

2 Eßl. Sago	2 ℥
1 l Fleisch-, Wurzel- oder Knochenbrühe	
1/2 Ei oder saurer Rahm . . .	3 "
Schnittlauch oder Muskatnuß .	1 "
	6 ℥

Für 6 Personen:

80 g Kartoffelsago	4 ℥
3 l Fleisch-, Wurzel- oder Knochenbrühe	
1 Ei od. 2 Eßl. saurer Rahm . .	5 "
Schnittlauch oder Muskatnuß .	1 "
	10 ℥

Den gewaschenen Sago läßt man in die kochende Brühe einlaufen und ungefähr 3 Minuten kochen. Sodann stellt man die Suppe in die Kochkiste. Beim Anrichten rührt man sie mit Ei oder Rahm ab und bestreut sie mit fein geschnittenem Schnittlauch oder Muskatnuß.

Zum Vorkochen: 3 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—5 Std.

16. Kartoffelsuppe.

Für 2 Personen:

375 g Kartoffeln (schw. gew.)	2 \mathcal{P} .
Lauch, Sellerie, Petersilie, Gelbrübe	1 "
Brot	1 "
$1\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Eßl. Salz,	
$\frac{1}{2}$ Eßl. Fett, Zwiebelchen oder saurer Rahm	3 "
	<hr/> 7 \mathcal{P} .

Für 6 Personen:

1 kg Kartoffeln	5 \mathcal{P} .
Lauch, Sellerie, Petersilie, Gelbrübe	3 "
Brot	2 "
3 l Wasser, 2 Eßl. Salz,	
1 Eßl. Fett, 1 Zwiebelchen oder saurer Rahm	5 "
	<hr/> 15 \mathcal{P} .

Sauber gewaschene Kartoffeln werden geschält, in gleichmäßige Würfel geschnitten und nochmals gewaschen. Das Suppengrün wird gepuzt, gewaschen und feingeschnitten. Nun stellt man die Kartoffeln mit dem Suppengrün, kaltem Wasser und Salz auf und gibt, wenn es anfängt zu kochen, das in feine Scheiben geschnittene Brot zu. Nachdem die Suppe 5 Minuten gekocht hat, stellt man sie in die Kochkiste. Beim Anrichten wird sie gut verrührt und mit saurem Rahm abgerührt oder mit in Fett gerösteter Zwiebel abgescmälzt.

Zum Vorkochen: 10 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—5 Std.

17. Bohnensuppe.

Für 2 Personen.

100 g weiße Bohnen	4 \mathcal{P} .
weiches Wasser	
1 Eßl. Fett	5 "
1 stark. Kaffeel. Mehl, Zwiebel	1 "
heißes Wasser, 1 schw. Eßl. Salz	
	<hr/> 10 \mathcal{P} .

Für 6 Personen:

300 g weiße Bohnen	12 \mathcal{P} .
weiches Wasser	
2 Eßl. Fett	10 "
2 Eßl. Mehl, Zwiebel	1 "
heißes Wasser, 2 Eßl. Salz	
	<hr/> 23 \mathcal{P} .

Die verlesenen, gewaschenen Bohnen werden von morgens bis abends (8—12 Std.) in weiches Wasser gelegt. Sodann stellt man sie mit neuem, weichem Wasser auf, schüttet dasselbe ab, wenn es heiß ist, füllt mit heißem Wasser nach und läßt die Bohnen darin ungefähr 30 Minuten kochen, um sie dann über Nacht in der Kochkiste gar werden zu lassen. Am anderen Morgen treibt man die Bohnen durch ein Sieb, rührt eine aus heißem Fett, Mehl und fein geschnittener Zwiebel bereitete Mehlschwitze darunter, füllt mit dem nötigen heißen Wasser auf und salzt die Suppe. Nachdem sie noch gut durchgekocht ist, stellt man sie bis zum Gebrauch in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ Std.

18. Linsensuppe.

Für 2 Personen:

125 g Linsen weiches Wasser	5 ℥
1 l heiß. Wasser	
1 Eßl. Fett	5 "
1 stark. Kaffeel. Mehl, Zwiebel	1 "
1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Essig	1 "
	<u>12 ℥</u>

Für 6 Personen:

375 g Linsen weiches Wasser	15 ℥
3 l heiß. Wasser	
2 Eßl. Fett	10 "
2 Eßl. Mehl, Zwiebel	1 "
2 Eßl. Salz, 2 Eßl. Essig	1 "
	<u>27 ℥</u>

Die am Abend zuvor verlesenen, gewaschenen und eingeweichten Linsen werden mit kaltem, weichem Wasser aufgestellt und wenn das Wasser heiß ist, wird dasselbe abgeschüttet. Nun setzt man sie mit heißem Wasser auf und läßt sie ungefähr 25 Minuten kochen. Inzwischen bereitet man aus Fett, Mehl und fein geschnittener Zwiebel eine dunkle Mehlschwitze, die man mit Linsenbrühe ablöscht und nebst Essig und Salz zu den Linsen gibt. Nachdem die Linsensuppe noch tüchtig durchgekocht hat, stellt man sie in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ Std.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Std.

19. Erbsensuppe.

Für 2 Personen:

100 g Erbsen	5 ℥
weiches Wasser	
1 Eßl. Fett	5 "
1 stark. Kaffeel. Mehl, Zwiebel	1 "
heißes Wasser, 1 schw. Eßl. Salz	
$\frac{1}{2}$ Eßl. Fett, $\frac{1}{2}$ altes Brötchen	4 "
	<u>15 ℥</u>

Für 6 Personen:

300 g geschälte Erbsen	15 ℥
weiches Wasser	
2 Eßl. Fett	10 "
2 Eßl. Mehl, Zwiebel	1 "
heißes Wasser, 2 Eßl. Salz	
$\frac{1}{2}$ Eßl. Fett, 1 altes Brötchen	5 "
	<u>31 ℥</u>

Die Zubereitung der Erbsensuppe ist wie die der Bohnensuppe (siehe Regel Nr. 17), nur werden die verlesenen, sauber gewaschenen Erbsen mit dem Einweichwasser aufgestellt und darin weich gekocht. Man gibt auch keine weiße, sondern eine gelbe Mehlschwitze daran und kann die Suppe beim Anrichten mit in Fett gerösteten Weckwürfeln abschmälzen.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ Std.

20. Erbswürstsuppe.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{3}$ Erbswürst, 1 l Wasser	6 ℥
---	-----

Für 6 Personen:

$\frac{1}{2}$ Erbswürst, 3 l Wasser	15 ℥
---	------

Die Erbswurst wird zerbröckelt und mit kaltem Wasser zu einem Teigchen angerührt, das man in kochendes Wasser einlaufen läßt. Nachdem die Suppe tüchtig aufgekocht hat, stellt man sie in die Kochkiste.

Auf dieselbe Art werden Suppen aus Suppentafeln bereitet.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—5 Std.

21. Wurzelbrühe.

Für 2 Personen:

1/2 Eßl. Fett	3 ℥
Sellerie, Lauch, Petersilie, Gelbrübe, Zwiebel	2 "
1 St. Leber oder Milz	3 "
1 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz	
	<hr/> 8 ℥

Für 6 Personen:

1 Eßl. Fett	6 ℥
Sellerie, Lauch, Petersilie, Gelbrübe, Zwiebel	3 "
1 St. Leber oder Milz	5 "
3 l Wasser, 2 Eßl. Salz	
	<hr/> 14 ℥

Das gepuzte, gewaschene und fein geschnittene Suppengrün wird mit der in feine Streifen geschnittenen Leber oder Milz in heißem Fett gedämpft. Sodann füllt man mit heißem Wasser auf, gibt das nötige Salz zu, läßt die Brühe noch 1/4 Stunde kochen und stellt sie einige Stunden in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 1/4 Std.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Std.

22. Knochenbrühe.

Für 2 Personen:

125 g Knochen	5 ℥
Lauch, Sellerie, Petersilie, Gelb- rübe, Zwiebel	1 "
1 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz	
	<hr/> 6 ℥

Für 6 Personen:

375 g Knochen	15 ℥
Lauch, Sellerie, Petersilie, Gelbrübe, Zwiebel	3 "
3 l Wasser, 2 Eßl. Salz	
	<hr/> 18 ℥

Rohe Knochen, die man gewaschen und zerleinert hat oder gebratene Knochen werden mit kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Wenn das Wasser heiß ist, wird das sauber gepuzte und gewaschene Suppengrün und wenn es kocht, das nötige Salz zugegeben. Nachdem diese Brühe 1/2 Stunde gekocht hat, stellt man sie einige Stunden in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 1/2 Std.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Std.

23. Lebersuppe.

Für 2 Personen:

1 St. Rindsleber	7 ℥
1/2 Eßl. Fett, Zwiebel	3 "
1 stark. Eßl. Mehl	1 "
1 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz,	
1/2 altes Brötchen	1 "
	<u>12 ℥</u>

Für 6 Personen:

167 g Rindsleber (167 g)	20 ℥
2 Eßl. Fett, 1 Zwiebel	10 "
4 Eßl. Mehl	2 "
3 l Wasser, 2 Eßl. Salz,	
1 altes Brötchen	2 "
	<u>34 ℥</u>

Die gehäutete Leber wird in gleichmäßige Würfelchen geschnitten, die man in heißem Fett mit feingeschnittener Zwiebel dämpft. Wenn die Würfelchen anfangen braun zu werden, streut man das Mehl darüber und verrührt dies gut. Nun füllt man nach und nach mit heißem Wasser auf, gibt Salz zu und läßt die Suppe noch einige Minuten langsam kochen, um sie dann sofort in die Kochkiste zu stellen. Man richtet sie über gebähte Weichschnitten an.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

24. Milchsuppe.

Dieselbe wird ebenso zubereitet wie Lebersuppe (siehe Regel Nr. 23), nur treibt man sie beim Anrichten durch ein Sieb und kocht sie dann noch einmal auf.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

II. Fleischspeisen.

25. Gekochtes Rindfleisch.

Für 2 Personen:

250 g Rindfleisch	34 ℥
Lauch, Sellerie, Petersilie,	
Gelbrübe, Zwiebel	1 "
5/4 l Wasser, 1 schw. Eßl. Salz	
	<u>35 ℥</u>

Für 6 Personen:

750 g Rindfleisch	1,02 M
Lauch, Sellerie, Petersilie,	
Gelbrübe, Zwiebel	0,02 "
3 l Wasser, 1/2 Eßl. Salz	
	<u>10,4 M</u>