

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste

Badischer Frauenverein

Karlsruhe, 1903

VII. Beigüsse.

urn:nbn:de:bsz:31-54768

Die geschälten Apfel werden in Schüßle geschnitten, das Kerngehäuse daraus entfernt, rasch gewaschen, mit Wasser, Zucker und Zimt oder Zitronenschale 5 Minuten vorgekocht und in die Kochkiste gestellt. Vor dem Anrichten wird das Gewürz herausgenommen und die Apfel zu einem Brei verrührt.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

72. Dürrobst.

Für 2 Personen:

167 g Dürrobst	10 ℥
Wasser	
1 Kaffeel. Zucker, Zimt . . .	1 "
	11 ℥

Für 6 Personen:

500 g Dürrobst	30 ℥
Wasser	
1 Eßl. Zucker, Zimt	3 "
	33 ℥

Das gut gewaschene Dürrobst wird 8—12 Stunden in Wasser eingeweicht. Sodann kocht man es mit dem Einweichwasser, Zucker und Zimt 15 Minuten vor und stellt es einige Stunden in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 15 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

VII. Beigüffe.

73. Meerrettichbeigüß.

Für 2 Personen:

Meerrettich	4 ℥
Butter	3 "
1 schw. Eßl. Mehl	
Fleischbrühe oder Wasser, Salz,	
1 Prise Zucker	1 "
	8 ℥

Für 6 Personen:

Meerrettich	12 ℥
30 g Butter	6 "
2 Eßl. Mehl	1 "
Fleischbrühe od. Wasser, Salz,	
1 Prise Zucker	
	19 ℥

Der gepuzte, gewaschene Meerrettich wird auf dem Reibeisen gerieben und mit Zucker, Salz und 1 Eßlöffel Mehl überstreut, damit er nicht schwarz wird. Von der Butter und dem übrigen

Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, dämpft den Meerrettich darin und löscht mit der nötigen Fleischbrühe oder Wasser ab. Nachdem der Beiguß aufgekocht hat, stellt man ihn in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 1 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

74. Butterbeiguß.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
25 g Butter	5 ℥	80 g Butter	16 ℥
2 Eßl. Mehl	1 "	4—5 Eßl. Mehl	3 "
Wasser oder Fleischbrühe, Salz		Wasser oder Fleischbrühe, Salz	
1 Eigelb	3 "	1 Ei	6 "
	<u>9 ℥</u>		<u>25 ℥</u>

Das Mehl wird in der Butter kurze Zeit gedünstet und mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht. Man salzt den Beiguß und stellt ihn, nachdem er aufgekocht hat, in die Kochkiste. Beim Anrichten kann er mit gut verrührtem Ei angerührt werden.

Zum Vorkochen: 1 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—6 Std.

75. Saurer Beiguß.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
1/2 Eßl. Fett	3 ℥	Fett	8 ℥
2 Eßl. Mehl	1 "	4 Eßl. Mehl	2 "
1 Zwiebelchen, Salz, Wasser,		1 Zwiebel, Salz, Wasser . . .	1 "
1 St. Lorbeerblatt, 1 Nelke,		1 St. Lorbeerblatt, 1 Nelke,	
Pfeffer, 1/2 Eßl. Essig . . .	1 "	Pfeffer, 2 Eßl. Essig . . .	1 "
	<u>5 ℥</u>		<u>12 ℥</u>

Man röstet das Mehl in heißem Fett hellbraun, läßt die fein geschnittene Zwiebel kurze Zeit mitdämpfen, löscht mit etwas kaltem Wasser ab und füllt mit heißem Wasser auf. Nun gibt man die Gewürze zu, läßt den Beiguß noch aufkochen und stellt ihn in die Kochkiste. Beim Anrichten entfernt man die Gewürze.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—6 Std.

76. Zwiebelbeiguß.

Derselbe wird zubereitet wie saurer Beiguß (siehe Regel Nr. 75), nur verwendet man mehr Zwiebeln dazu.

77. Heringbeigüß.

Für 2 Personen:

1/2 Eßl. Fett	3 ℥
2 Eßl. Mehl	1 "
1 St. Salzhering od. 1 Sardelle	3 "
Wasser oder Fleischbrühe	
Pfeffer, 1/2 Eßl. Essig	1 "
	<hr/>
	8 ℥

Für 6 Personen:

Fett	6 ℥
3 Eßl. Mehl	2 "
1/2 Salzhering	5 "
Wasser oder Fleischbrühe	
Pfeffer, 2 Eßl. Essig	1 "
	<hr/>
	14 ℥

Man bereitet aus Fett und Mehl eine hellbraune Mehlschwitze, gibt den gewässerten, gepuzten und fein gewiegten Hering zu, läßt ihn kurze Zeit mitdämpfen, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab und gibt das Gewürz zu. Wenn der Beigüß gut durchgekocht ist, stellt man ihn in die Kochstife.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Stife: 1—6 Std.

16 ℥
3 "
6 "
5 ℥
mit
und
11 "
8 ℥
2 "
1 "
1 "
2 ℥
fein
kern
die
die
(75),

37. Kornweizen
38. Weizen
39. Weizen
40. Weizen
41. Weizen
42. Weizen
43. Weizen
44. Weizen
45. Weizen
46. Weizen
47. Weizen
48. Weizen
49. Weizen
50. Weizen
51. Weizen
52. Weizen
53. Weizen
54. Weizen
55. Weizen
56. Weizen

12. Weizen
13. Weizen
14. Weizen
15. Weizen
16. Weizen
17. Weizen
18. Weizen
19. Weizen
20. Weizen
21. Weizen
22. Weizen
23. Weizen
24. Weizen
25. Weizen
26. Weizen
27. Weizen
28. Weizen
29. Weizen
30. Weizen
31. Weizen
32. Weizen
33. Weizen
34. Weizen
35. Weizen
36. Weizen
37. Weizen
38. Weizen
39. Weizen
40. Weizen
41. Weizen
42. Weizen
43. Weizen
44. Weizen
45. Weizen
46. Weizen
47. Weizen
48. Weizen
49. Weizen
50. Weizen
51. Weizen
52. Weizen
53. Weizen
54. Weizen
55. Weizen
56. Weizen