

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste**

**Karlsruhe, Baden, 1907**

VI. Obst.

**urn:nbn:de:bsz:31-56758**

## 69. Maccaroni.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
100 g Maccaroni . . . . .	8 ℥	300 g Maccaroni . . . . .	24 ℥
Wasser und Salz		Wasser und Salz . . . . .	1 "
Butter . . . . .	4 "	50 g Butter . . . . .	10 "
Rahm . . . . .	4 "	Rahm . . . . .	10 "
Milch . . . . .	2 "	Milch . . . . .	5 "
	<u>18 ℥</u>		<u>50 ℥</u>

Die Maccaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgekocht und zum Aufquellen in die Kochkiste gestellt. Kurz vor dem Anrichten schüttet man sie auf einen Sieber und läßt sie in zerlassener Butter, der man Milch und Rahm zugibt, noch kurze Zeit aufziehen.

Zum Vorkochen: 5 Min. Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

## VI. Obst.

## 70. Gekochte Birnen.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
500 g Kochbirnen, Wasser . . . . .	10 ℥	1500 g Kochbirnen, Wasser . . . . .	30 ℥
Zucker, ganzer Zimt . . . . .	2 "	Zucker, ganzer Zimt . . . . .	5 "
	<u>12 ℥</u>		<u>35 ℥</u>

Die Birnen werden geschält und in gleichmäßige Schnitze geschnitten. Kleine Birnen läßt man ganz und ein Stück des Stieles daran. Nachdem die Birnen rasch gewaschen wurden, stellt man sie mit Wasser, Zucker und ganzem Zimt auf und läßt sie 10 Minuten vorkochen. Sodann stellt man sie in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 10 Min. Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

## 71. Apfelbrot.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
500 g Apfel . . . . .	12 ℥	1500 g Apfel . . . . .	36 ℥
Wasser, Zucker . . . . .	2 "	Wasser, Zucker . . . . .	4 "
ganzer Zimt od. Zitronenschale	1 "	ganzer Zimt od. Zitronenschale	2 "
	<u>15 ℥</u>		<u>42 ℥</u>

Die geschälten Apfel werden in Schnitze 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 Vorlocken: 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 "
	<u>11 ℥</u>

Für 6 Personen:

500 g Dürrobst . . . . .	30 ℥
Wasser	
1 Eßl. Zucker, Zimt . . . . .	3 "
	<u>33 ℥</u>

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 Vorlocken: 15 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

## VII. Beigüsse.

### 73. Meerrettichbeiguß.

Für 2 Personen:

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

Für 6 Personen:

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

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