

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste

Karlsruhe, Baden, 1907

VII. Beigüsse.

urn:nbn:de:bsz:31-56758

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. Meerrettichbreiguß.

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

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:

25 g Butter	5 ℥
2 Eßl. Mehl	1 "
Wasser oder Fleischbrühe, Salz	
1 Eigelb	3 "
	<u>9 ℥</u>

Für 6 Personen:

80 g Butter	16 ℥
4—5 Eßl. Mehl	3 "
Wasser oder Fleischbrühe Salz	
1 Ei	6 "
	<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:

1/2 Eßl. Fett	3 ℥
2 Eßl. Mehl	1 "
1 Zwiebelchen, Salz, Wasser,	
1 St. Lorbeerblatt, 1 Nelke,	
Pfeffer, 1/2 Eßl. Essig . . .	1 "
	<u>5 ℥</u>

Für 6 Personen:

Fett	8 ℥
4 Eßl. Mehl	2 "
1 Zwiebel, Salz, Wasser . . .	1 "
1 St. Lorbeerblatt, 1 Nelke,	
Pfeffer, 2 Eßl. Essig . . .	1 "
	<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, gepulzten 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 Kochkiste.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—6 Std.

III. Gemüse.

42. Röhrlin	2
43. Röhrlin	2
44. Röhrlin	2
45. Röhrlin	2
46. Röhrlin	2
47. Röhrlin	2
48. Röhrlin	2
49. Röhrlin	2
50. Röhrlin	2
51. Röhrlin	2
52. Röhrlin	2
53. Röhrlin	2
54. Röhrlin	2
55. Röhrlin	2
56. Röhrlin	2

II. Fleisch.

57. Fleisch	10
58. Fleisch	10
59. Fleisch	10
60. Fleisch	10
61. Fleisch	10
62. Fleisch	10