

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Alte Familienrezepte und solche, die es werden wollen

Schmidt-Pecht, Elisabeth

Karlsruhe i.B., 1927

4. Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-56586

4. Gemüse.

Gemüse.

Die gebräuchlichsten alltäglichen Gemüse werden vielfach sehr schlecht zubereitet; man erstickt sie in einem dicken, bräunlichen, verpfefferten Mehlpapp, oder verdirbt den ihnen eigenen Wohlgeschmack durch allzu reichliche Butter. Und doch gibt's eine sehr einfache, leicht zu befolgende Regel, die jedem Gemüse sein Aroma beläßt.

Diese gemeinsame Regel besteht in der Verwendung von einem der Quantität des Gemüses angemessenen Stück Butter oder reiner, ausgelassener Butter; man läßt sie heiß werden, fügt eine winzige Portion fein geschnittener Zwiebel bei, einen Teelöffel (für zirka 2 Pfund Gemüse) Mehl, schwitz diese zusammen ganz leicht, löscht mit Fleischbrühe (meistens aus Maggis Fleischbrühwürfeln bestehend), nicht etwa mit dem Gemüsegewasser, ab, salzt leicht und schwenkt dann das Gemüse darin um. Junge Bohnen, Erbsen, junge Karotten, Zuckerschoten werden nicht vorher abgekocht, müssen dafür aber länger in dieser kleinen Sauce dämpfen.

Bei Schoten, Erbsen, Gelberüßchen entscheidet der Geschmack über Anfügen von Zwiebeln, und auch das Mehl ist hier meist leicht entbehrlich, so daß Butter und Fleischbrühe allein übrig bleiben. Es wechseln dann bloß die Zutaten, wie Pfeffer, Zucker, Muskat.

1. Hopfenkeime.

Familie Pecht, Frauenfeld.

10 Bündel Keime, nußgroß Butter, Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Mehl, Fleischbrühe.

Die jungen Sprossen von Hopfen, braun oder grün, werden gewaschen. Mache frische Butter in einem Pfänn-

chen heiß, bohnen groß Zwiebel und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Mehl werden darin anziehen lassen, mit 1 kleinen Schöpflöffel Fleischbrühe aufgekocht. Hier hinein gib die Hopfen, lasse sie sachte etwa 20 Min. dämpfen. Richte sie in der Sauce an, die ziemlich dünn sein muß und sehr wenig salzig. Meist genügt das Salz der Fleischbrühe.

2. Spinatpudding.

Familie Pecht, Konstanz.

3 Milchbrot, etwas Milch, nuß groß Butter, 100 g Butter, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Spinat, Salz, Pfeffer, Muskat.

Reibe 3 Milchbrötchen ab, weiche das Weiße in Milch und dämpfe es in nuß groß Butter, in dem schon halbnuß groß Zwiebel weich geworden. Rühre 100 g frische Butter mit 3 Eidottern, füge die Wecken und $\frac{1}{2}$ Pfd. übrigen, fertig gekochten Spinat bei nebst dem Eischnee, Salz, Pfeffer und Muskat. Buttere eine Puddingform, bestreue sie mit den abgeriebenen Brosamen, fülle die Masse ein und koche sie 1 Stunde im Wasserbad.

3. Spargelpudding.

Familie Buchenthaler.

80 g Butter, 2 Löffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Lit. Milch, 4 Eier, 2 Löffel Schinken, Salz, Pfeffer, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Spargeln.

80 g Butter laß mit 2 Löffeln Mehl heiß werden. Lösche mit so viel Milch ab, daß eine ziemlich dicke Sauce entsteht, die erkaltet mit 4 Eidottern und 2 Eßlöffeln gewiegtem Schinken, etwas Salz und Pfeffer vermischt wird. Zerschneide $1\frac{1}{2}$ Pfd. gekochte oder $1\frac{1}{2}$ Lit. im Beckapparat gekochte, abgetropfte Spargeln in kleine, etwa 3 cm lange Stücke und mische sie nebst dem Schnee der 4 Eier unter die fertige Sauce. Buttere eine glatte Puddingform (ohne

Mitteldorn), fülle die Masse ein, schließe den Deckel und koche sie $\frac{3}{4}$ Stunden in strudelndem Wasser. Reiche eine helle Butter- oder Champignonsauce extra.

4. Bleichsellerie.

Englisches Rezept.

2 Stauden Bleichsellerie, eigroß Butter, 1 Löffel Mehl, Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rindermark.

Nachdem die schlechten Blätter weggebrochen sind und die Pflanze gewaschen ist, drehe sie um, daß die Wurzel nach oben steht, und schneide mit scharfem Messer von oben durch die Wurzel und reiße nach unten den Stock auseinander. Teile die Hälften nochmals ebenso. So bekommt jeder ein Stück vom Besten, der Wurzel. Koche nun die Stöcke in Salzwasser weich. Hat man sehr viel Gemüse, so binde man die breiten äußeren Blätter allein in Bündel und koche sie länger als die inneren, die schneller weich werden. Nimm sie aus dem Sud, lege sie längs auf eine heiße Platte und übergieße sie mit Folgendem: laß eigroß frische Butter heiß werden, fülle je nach Quantität $\frac{1}{2}$ bis 1 Löffel Mehl hinein, laß mit Fleischbrühe schnell aufkochen, salze wenig. Etwas Rindermark laß im Kochwasser gar werden, lege es in Stückchen geschnitten obenauf. Um die Platte zu vermehren, röste Milchbrotscheibchen gelb und lege sie unter die Sellerie. Sehr heiß servieren.

5. Blumenkohl gratiniert.

Blumenkohl, $\frac{1}{2}$ Viertel Parmesan, 2 Löffel Schmelzbutter, $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, 2 Löffel Milch, Salz, Pfeffer, Butterflöckchen.

Koche 1—2 kleinere feste Blumenkohlköpfe ab in scharfem Salzwasser. Lege sie abgetropft in eine feuerfeste Schüssel,

bestreue sie dick mit Parmesan und begieße sie mit folgender Sauce: Lasse 2 kleine Eßlöffel Schmelzbutter in einem Pfännchen weich werden, drücke $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl hinein, koche mit 2 Löffel Milch und so viel Wasser auf, daß eine sehr dicke Sauce entsteht. Salze und pfeffere leicht, gieße über den Blumenkohl, belege mit Butterflöckchen und lasse 25—30 Min. im mittelheißen Backofen.

6. Tomatengemüse.

1 Literglas Tomaten, 1 Löffel Butter, 1 Teelöffel Mehl, Zwiebel, 2 Maggi-Fleischbrühwürfelchen.

Aus frischen Tomaten ist es nicht leicht herzustellen, weil das Zerfallen droht. Sonderbarerweise ist dies bei richtig im Beckapparat hergestellten leichter zu vermeiden. Nimm vor allem nicht sehr reife Früchte, sondern feste, die rot und etwas hart sind. Schneide sie einmal der Breite, einmal der Höhe nach durch, nachdem sie gewaschen und von der Blüte befreit sind. Schichte sie ohne jeglichen Zusatz, außer einer kleinen Prise Salz, direkt in die Gläser, kein Wasser. Sterilisiere 20 Min. bei 80 Grad. Nach 3 Tagen nachsterilisieren. Zubereitung: Laß gutes Butterfett heiß werden, etwas Zwiebel und 1 Teelöffel Mehl drin anziehen. Lösche mit dem Saft ab und laß die Tomatenstücke nur schnell drin heiß werden mit Salz und Pfeffer. Nicht kochen lassen.

7. Gurkengemüse.

2 große Schlangengurken, eigroß Butter, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze, 1 Löffel Mehl.

Schäle kernlose Schlangengurken, halbiere sie und schneide sie in fingerlange Stücke, die leicht gesalzen $\frac{1}{2}$ Stunde stehen müssen. Dann zerlaß in einer breiten Kasserolle für

2 große Gurken stark eigroß Butter, in die 1 Teelöffel Mehl gerührt wird. Nun werden die Gurkenstücke darin zugedeckt etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft, gepfeffert, wenn nötig noch gesalzen. Sie müssen dann etwas weich und bräunlich fein. Etwas Anhängen der Brühe am Boden schadet nicht; beim Anrichten nimmt man zuerst die Stücke heraus in eine heiße Schüssel und kocht die Sauce los mit Hilfe von Wasser; zuletzt hebt man ihren Geschmack mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze und gießt die Sauce über die Stücke.

8. Gefüllte Gurken.

Familie Hanffstaengl, München.

2 Gurken, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Pilze, Zwiebel, Petersilie, 2 Löffel Bratensauce, 1 Löffel Tomatenmark, 1 Prise Paprika.

Höhle 2 große oder 4 kleine, halbierte Gurken mit einem Löffel aus und stelle sie leicht gesalzen beiseite. Dämpfe $1\frac{1}{2}$ Pfd. Pilze, sauber gereinigt und gehackt, in Butterfett mit etwas Zwiebel und Petersilie, ein paar Löffeln Bratensauce, 2 durchgerührten Tomaten oder in Ermangelung frischer 1 Löffel italienischem Tomatenmark und 1 Prise Paprika. Lasse nun die Gurken abtropfen und fülle sie mit den geschmorten Pilzen, die auf Salz versucht werden müssen. Lege die gefüllten Gurken in eine Pfanne mit Fett, in der sie nicht umkippen dürfen, und schiebe sie in den Backofen für 20 Min. Will man sie auf dem Herd fertig machen, so muß das Feuer sanft sein, und sie brauchen 30 Min., bis sie sich gelb färben. Sie werden mit der sich bildenden Sauce angerichtet.

9. Sauerkraut.

Familie Keller, Karlsruhe.

1½ Pfd. Sauerkraut, 2 Löffel Schweinefett, 1 Zwiebel,
1 rohe Kartoffel.

Für 3 Personen nimm 1½ Pfd. Sauerkraut. Versuche es roh auf Salzigkeit. Ist es scharf, weil älter als 4 Wochen, so wird die Hälfte in Wasser abgeschwenkt, wenn nötig ¼ Stunde drin liegen gelassen. Nimm in eine Kasserolle 2 große Löffel voll Schweinefett, oder halb Schweine-, halb Butterfett, lasse es zugedeckt mit einer fein zerschnittenen Zwiebel sehr heiß werden. Fülle nun das Kraut hinein und schaufle es während einer vollen Viertelstunde fleißig um, ohne zuzudecken. Dann gib 6—8 Wacholderbeeren dran, wenn keine am Kraut selber waren; schütte 1 Schöpfföfel kochendes Wasser seitlich an und decke fest zu. Gib sehr acht, daß es nicht anbrennt, und lasse es nun im ganzen 1½ Stunden (die erste Viertelstunde eingerechnet) kochen, von Zeit zu Zeit sparsam Wasser nachgießend und umschauflend. Schäle nun eine rohe Kartoffel, reibe sie und gib dies an das Kraut unter starkem Rühren. Nun muß das Kraut weich sein, und es darf keine Brühe haben. Gib ein Gläschen Kirschwasser dran, rühre stark und richte in heißer Schüssel an.

Länger als 2 Stunden darf das Kraut nicht kochen, sonst bleibt es nicht derb und kräftig. Wein ist schädlich dafür. Das Kirschwasser ist Luxus, kann gut wegbleiben. Das Gänsefett verändert den reinen Sauerkrautgeschmack, ist unfein und eine Unsitte, wie das Mehl.

10. Speckkraut.

1 Kopf Weißkraut, 200 g Speck, 2 Löffel Mehl, 4 Wachholderbeeren, Essig, 5 Kartoffeln, 1 Glas Wein.

Hoble einen großen dicken Weißkrautkopf fein. Gib ihn in einen Dampfafen mit 1 Schöpflöffel heißem Wasser, kein Salz. Überschütte das Kraut mit folgender Specksaucе: Zerschneide zirka 200 g Speck sehr fein, laß ihn zergehen und 2 Löffel Mehl darin bräunlich werden. Gib 4 zerstoßene Wachholderbeeren, Salz und Pfeffer dazu, lösche ab und gib so viel Essig zu, daß die fertige dicke Sauce pikant schmeckt. Lasse zugedeckt Kraut und Sauce auf einem Röstchen kochen. In einer Kasserolle koche 5 klein zerschnittene Kartoffeln in Salzwasser gar, schütte sie zu dem kochenden Speckkraut, lasse aber nicht anbrennen. Neße von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser, bis das Kraut vollkommen weich ist; etwa in $\frac{1}{2}$ —1 Stunde versuche, ob genug Essig und Pfeffer dran ist. Die Konsistenz muß die von Sauerkraut sein.

11. Gedämpftes Weinkraut.

Familie Sachs.

2 Köpfe Weißkraut, 2 Löffel Butterfett, 2 Löffel Rüm-mel, 1 Glas Wein.

Abgelagerte, etwas lockere Weißkrautköpfe werden geviertelt, der Mittelzapfen sehr vorsichtig herausgeschnitten, damit die Viertel nicht zerfallen. In eine Kasserolle gib 2 Löffel Butterschmalz mit feinem Saucenfett, lasse heiß werden. Gib die Krautviertel hinein, mit einigen Zwiebel-scheiben, 2 Löffeln Rümmel und 1 großen Glas Weißwein. Stecke die Rachel in den Backofen 2 Stunden vor dem An-

richten. Sieh alle 10—15 Min. nach, um kochend Wasser, eventuell noch Wein nachzugießen und die Viertel umzulegen. Kein Pfeffer, kaum etwas Salz; die Sauce muß immer recht in die Viertel hineingegossen werden. Beim Anrichten muß das Gemüse hübsch rosa sein, sehr weich, matschig und viel Brühe haben. Drum sehr fleißig begießen und nicht braun werden lassen, lieber zudecken oder aus dem Ofen nehmen.

12. Pilzkraut.

Selbst.

1 großer Wirsingtopf, 1½ Pfd. Pilze, 1 Milchbrot, 2 Löffel Bratenfett, 2 Zwiebeln, Petersilie, Salz, Paprika, 2 Löffel Parmesan, Bratensauce, Butterflöckchen, Maggi's Fleischbrühe.

Für 3 Personen nimm einen sehr großen Wirsingtopf, schneide die einzelnen Blätter ab und schneide an den äußersten die Rippen glatt. Koche die Blätter in Salzwasser 10 Min., so daß sie nicht zerfallen. Schwente sie ab. Puse 1½—2 Pfd. Pilze verschiedener Sorten, dämpfe sie in etwas Butter, koche den Saft ein und wiege sie gröblich. Weiche 1 Milchbrötchen in Wasser, drücke aus und dämpfe es in einer Pfanne, in der 2 Löffel gutes Bratenfett heiß gemacht ist, nebst 2 großen, fein zerschnittenen Zwiebeln, 1 Löffel verwiegter Petersilie, Salz, Paprika und zuletzt 2 Eßlöffel geriebenem Parmesan. Vermische diese rasch verkochte Farce mit einigen Löffeln voll übriger Bratensauce und den Pilzen. Nun breite je 1 Blatt Wirsing auf einem Teller aus, bestreiche es mit 1 Löffel Farce, rolle es zusammen und lege es in eine nicht geschmierte Auflaufform. Bedecke die gefüllte Form mit etwa übriggebliebenen Blättern, streue etwas Salz und Butterflöckchen

drüber und fülle am Rand etwas heiße Fleischbrühe (aus Maggiwürfelchen) an, bis die Brühe beinahe gleich hoch steht. Schiebe rasch in den heißen Backofen, vermindere nach 10 Min. die Hitze und laß die Speise im ganzen 45 Min. drin. Man kann eine Tomatensauce dazu geben, es ist aber auch ohne dies schmackhaft genug.

13. Mantelgemüse.

Familie Hanffstaengl.

Verschiedene Gemüse, 4 Eßlöffel Mehl, $\frac{3}{4}$ Lit. Milch, 3 Eier, 2 Löffel Parmesan, Pfeffer.

In eine feuerfeste Form lege Gemüse wie Blumenkohl zerteilt, Schwarzwurzeln ohne Sauce usw., einfach in Salzwasser abgekocht. Fülle darüber folgenden Guß: 4 Eßlöffel Mehl zerrühre mit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Lit. Milch. 3 Eier zerschlage allein, dann schütte sie zu der Mehl-Milch nebst Salz, Pfeffer, Muskat und 2 Löffel Parmesan, fülle diese Masse über das Gemüse. Lasse es im Ofen gelb werden. Denselben Guß ohne Parmesan, dafür mit Zucker, kann man auf Kompott, das ohne Brühe untergelegt wird, verwenden.

14. Un Douglas.

Selbst.

1 Kilo Erbsen, 1 Kilo Steinpilze, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Parmesan, eigroß Butter, 1 Löffel Mehl. — Eigroß Butter, Pfeffer, 2 Löffel Bratensauce. — Zur Sauce 2 Löffel Mehl, eigroß Butter, 4 Löffel Milch, 1 Maggi's Fleischbrühwürfel, 2 Eier.

Mache aus 2 Löffel Mehl, Butter, Milch, Salz sowie einem in Wasser aufgelösten Maggi-Fleischbrühwürfel eine sehr dicke Buttersauce, lasse sie abseits erkalten.

Lasse die Erbsen, falls sie aus der Büchse oder dem Beckapparat kommen, gut abtropfen und dämpfe sie in eigroß Butter mit einem Kaffeelöffel Mehl, Salz und etwas Zucker. Gib vom Saft nur so viel dazu, daß sie nicht anbrennen. Zugleich lasse in einem anderen Topf eigroß Butter zergehen, schütte die Steinpilze hinein, mit der Hälfte ihres Wassers, Salz und 2 Löffel Bratensauce, auch einer Prise Pfeffer. Eine feuerfeste Auflaufform wird leicht gebuttert; belege sie mit den Erbsen und streue 4—5 Löffel Reibkäse darauf. Streiche glatt und fülle die Steinpilze darüber, dann ebenfalls Käse. Versuche vor dem Einfüllen die Gemüse auf Salz.

Nun vermische die inzwischen erkaltete dicke Sauce mit 2 geschlagenen Eiern, 2 Löffel Reibkäse, Salz und einer Spur Muskat, streiche sie über die gefüllte Form und backe sie $\frac{3}{4}$ Stunden im heißen Ofen. Außerst sättigend.

15. Schmalzkartoffeln.

Aus Pfullendorf.

1 Löffel Saucenfett, 1 Zwiebel, Paprika, Fleischbrühe, 2—3 Pfd. Kartoffeln.

Gib einen guten Löffel Saucenfett in eine Rachel, dazu eine große Zwiebel fein zerschnitten, dämpfe sie zugedeckt weich, aber nicht gelb. Dann öffne und lasse rauchend werden. 8 große Kartoffeln werden geschält und gewaschen. Dann schneide sie in kleine Stückchen (wie weiße Rüben), wasche sie aber nicht mehr, sondern wirf sie direkt in das heiße Fett, dazu eine Prise Paprika und Salz. Rühre rasch um und gieße bis fast zur gleichen Höhe kochende Fleischbrühe (aus Magginwürfeln) an und lasse fest verschlossen kochen, dann offen etwas verdampfen.

Zur Abwechslung kann man die Speise zu „Ungarischen Kartoffeln“ machen, indem man 2 Löffel verdünntes italienisches Tomatenmark nebst etwas Paprika dreintrührt.

16. Gestovte Kartoffeln.

4–5 Zwiebeln, 1 Löffel Fett, 8 Kartoffeln, 1 Lorbeerblatt, Butterflöckchen, Maggi's Fleischbrühe.

Schneide 4–5 große Zwiebeln fein, dämpfe sie leicht in gutem Fett und stelle sie beiseite. Schäle und spüle 8 große Kartoffeln; dann schneide Scheiben davon in eine gut geschmierte Auflaufform. Auf eine unterste Lage davon streiche 2 Löffel von den Zwiebeln und 1 Lorbeerblatt lege darauf. Dann Kartoffeln, Zwiebeln, Lorbeer und dann die letzten Kartoffeln; oben drauf Butterflöckchen. Füllen mit Fleischbrühe, $\frac{3}{4}$ Stunden in den Backofen.

17. Kartoffelknopf.

Familie Sachs, Karlsruhe.

5 Milchbrote, $\frac{1}{4}$ Lit. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, 5 Eier.

Weiche das Weiße von 5 abgeriebenen Milchbrotten in kalte Milch; rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter mit 5 Eigelb glatt, füge $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Kartoffeln dazu nebst Salz und Muskat, ebenso die fest ausgedrückten Wecken. Die 5 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, leicht darunter gezogen. Die Puddingform wird gebuttert, mit Weckbröseln bestreut und die Masse eingefüllt, dann 1 Stunde im Wasserbad gekocht.

18. Tomatenkartoffeln.

Selbst.

10 Kartoffeln, eigroß Schmelzbutter, 1 Zwiebel, Fleischbrühe, 20 Tomaten, nußgroß Butter, Petersilie, 3 Löffel Parmesan.

Verwendung der kleinen, firschgroßen Tomaten. Roche reichlich Kartoffeln in der Schale. Mache währenddem eine

Sauce aus eigroß Schmelzbutte, 1 gewiegten mittelgroßen Zwiebel, 2 Löffel Mehl, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe. Mache sie dünner als gewöhnlich, so daß es $\frac{1}{2}$ Liter ergibt. Dämpfe nun etwa 20 ganz kleine rote Tomaten in Butter, Fleischbrühe und etwas Petersilie, ohne daß sie zerfallen. Schneide einen Teil der Kartoffeln in Scheiben, belege damit 2 Fingerhoch den Boden einen Auflaufform, in welcher ein Löffel von der Sauce ringsum geschwenkt worden war, so daß sie ringsum anhaftet. Gib Salz und einen kleinen Schöpflöffel Sauce auf die Kartoffeln. Belege sie nun mit der ganzen Portion Tomaten samt deren kurzer Brühe. Streue 3 Eßlöffel Parmesan darauf, sodann blättle den Rest Kartoffeln darüber, bestreue mit Salz, Parmesan und dem Saucenrest. Schiebe $\frac{1}{2}$ Stunde in den Backofen.

19. Kartoffelfülle für Gans oder Spanferkel.

Familie Röchling, Saarbrücken.

2—3 Kartoffeln, Leber, Herz und Lunge der Gans, Zwiebel, Majoran, Fleischbrühe.

2—3 Pfd. Kartoffeln werden zu Mus gekocht und heißgestellt. Leber, Herz, Lunge und Magen der Gans oder des Spanferkels werden gesäubert, gedünstet und nebst Zwiebel, Majoran, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln getan. Sollten diese zu trocken geworden sein, so fülle etwas Fleischbrühe dazu.

20. Winter- oder Krauskohl.

Bremer Rezept.

2 Pfd. Krauskohl, 2 Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel, 1 Lauchbirne, 1 Löffel Zucker, 1 Lit. Fleischbrühe aus Maggi's Fleischbrühwürfeln.

Verlies sauber eine Portion, zirka 2 Pfd., Krauskohl, der schon gefroren war, streife die Blätter von den Stielen,

wasche und koche sie ohne Salz weich. Drücke sie in einem Sieb aus, zerhacke sie gröblich und dämpfe sie für 3 Personen in 2 starken Eßlöffel voll feinem Saucenfett mit 1 sehr großen, zerhackten Zwiebel und der weißen Birne eines dicken Lauchs, die ebenfalls zerhackt ist. Füge 1 Löffel Zucker, wenig Salz und 1 Lit. Fleischbrühe dran und lasse eine gute Stunde zugedeckt dünsten. Versuche nach Salz, erhöhe den Geschmack durch Fleischertract oder Maggi's Würze und einige frische Butterschnitzel. Kleine Krautstauden sind den großen vorzuziehen.

21. Gestovte Zwiebeln.

Heidelberger Rezept.

1 Löffel Saucenfett, 12 Zwiebelchen, $\frac{1}{2}$ Löffel Zucker, 1 Löffel Fleischbrühe, Paprika.

Als Beilage zu Rindfleisch, Bratwürsten usw. Schäle für 3 Personen 12 zwetschgengroße Zwiebeln. Lasse 1 Löffel feines Saucenfett mit $\frac{1}{2}$ Löffel Stosßzucker heiß werden, bräune darin die Zwiebeln. Lösche langsam mit 1 Schöpflöffel Fleischbrühe ab, füge Salz und Paprika bei.

22. Maultaschen.

Familie Bally, Säckingen.

2 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Zwiebeln, Petersilie, Sellerieblätter, 1 Ei, 1 Teller voll Fleischscheibchen.

Mache von 2 Eiern einen festen Nudelteig, wälle ihn fein aus. Schneide nach einer großen Tasse Rondelle daraus. Ferner vermiege 2 Zwiebeln, 2 Hände voll Petersilie, 1 Handvoll Sellerieblätter und dämpfe dies kurz. Füge einige gewiegte Scheiben kalten Fleisches dazu und 1 Ei. Salze, vermenge alles gut und setze kleine Häufchen dieser Fülle auf

die Rondelle, doch nicht ganz in die Mitte. Bestreiche den Rand der einen Rondelhälfte mit Eiweiß und schlage die andere Hälfte über dem Häufchen Fülle auf den nassen Rand, so daß er gut festklebt. Koche diese nun halbrunden Maultaschen in kochendem Salzwasser gar. In Basel nimmt man statt des Nudelteigs sehr große Spinatblätter.

23. Kastanien auf Tiroler Art.

1 Pfd. Maronen, 100 g Zucker, eigroß Butter.

Schäle 1 Pfd. Maronen. Lege sie in kochendes Wasser, bis die gelbe Schale gelöst werden kann. Koche nun in frischem Wasser mit wenig Salz die Kastanien fast weich und schütte das Wasser ab. Lasse in einer Pfanne 100 g Zucker bräunen, lösche rasch mit wenig Wasser ab, gib Zucker und eigroß Butter dazu nebst den Kastanien, die darin dünsten müssen. Gib eine Hagebuttenauce besonders dazu. Um diese Kastanien zu Gemüse zu geben, bleibt der Zucker weg.

24. Pilzreis.

Selbst.

1 Pfd. Pilze, 1—2 Löffel Bratensauce, $\frac{1}{2}$ Pfd. Patna-reis, eigroß Butter, 4 Löffel Parmesan.

Die Speise ist ohne Bratensauce, 1—2 Löffel voll, nicht schmackhaft zu machen. Koche besten Patna-reis, $\frac{1}{2}$ Pfd., so langsam wie irgend möglich, in sehr viel Wasser mit wenig Salz weich und mische ein gutes Stück frische Butter darunter nebst 4 Löffeln voll Parmesan. 1 Pfd. verschiedener Pilze säubere gründlich und dämpfe sie (die größeren zerschnitten) in gutem Butterfett. Füge einige Löffel Bratensauce bei und fülle die fertigen Pilze nach 20 Min. langem Kochen in die Mitte des Reises.

25. Reisauflauf mit Käse.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Patnareis, $\frac{1}{4}$ Lit. Milch, eigroß Butter,
 $\frac{3}{4}$ Eier, $\frac{1}{4}$ Lit. Milch, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Parmesan.

$\frac{1}{2}$ Pfd. gut gewaschener Patnareis wird mit $\frac{1}{4}$ Lit. Wasser und einer Prise Salz so langsam wie möglich aufgezogen. Wenn das Wasser aufgesogen ist, fülle $\frac{1}{4}$ Lit. Milch nach. Lasse den Reis erkalten. Rühre 40 Min. vor dem Essen eigroß Butter weich, füge 3 verklepperte Eier drein, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Lit. Milch und $\frac{1}{8}$ Pfd. geriebenen Parmesankäse, dazu den Reis. Fülle in die gefettete Auflaufform und backe in mäßig heißem Ofen 30 Min.

26. Nudelauflauf.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Nudeln und dasselbe wie Nr. 25.

Statt $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis nimm ebensoviel abgekochte Nudeln. Sonst genau dieselbe Vorschrift.

27. Makkaronipudding.

Familie Herosé, Konstanz.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Makkaroni, 4 Eier, 1 Löffel Butter, Pfeffer,
 $\frac{1}{2}$ Pfd. Schinken, $\frac{1}{2}$ Lit. Rahm, 30 g Parmesan.

$\frac{1}{2}$ Pfd. feine Makkaroni werden kurz gebrochen, halbweich gekocht, heiß abgeschwenkt. Rühre 4 Eigelb mit 1 Löffel zerlassener frischer Butter, Pfeffer, Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. gewiegten Schinken, knapp $\frac{1}{2}$ Lit. süßen Rahm, 30 g geriebenen Parmesan und die Makkaroni, zuletzt den Schnee der 4 Eier. Fülle in eine gebutterte Form und koche stark 1 Stunde. Als Auflauf brauchen sie nur $\frac{1}{2}$ Stunde.

28. Käseauflauf.

Familie Keller, Karlsruhe.

 $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, 5 Eier, $1\frac{1}{2}$ Viertel Parmesan.

Rühre $\frac{1}{2}$ Viertel Butter leicht mit 5 Dottern, dazu gib $1\frac{1}{2}$ Viertel geriebenen Parmesan und den Schnee der 5 Eier, 20 Min. in gebutterter Auflaufform im heißen Ofen. In der Form anbieten. Für 4 Personen.

29. Buntes Gemüse.

Frau Jay, Baden-Baden.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Karotten, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Rote Rüben, Butter, 1—2 Zwiebel, 2 knappe Teelöffel Mehl, Fleischbrühe, 4 Löffel süßen Rahm, Salz, Pfeffer.

Diese besonders hübsche Schüssel erfordert, daß sowohl Karotten wie Rote Rüben sehr jung und zart sind; sie läßt sich auch aus solchen herstellen, die jung im Beckapparat sterilisiert wurden. Die Karotten müssen dann in Scheiben geschnitten sein, statt längs.

Koche jede der beiden Sorten Rüben getrennt in Salzwasser weich, häute sie und schneide sie in starke Scheiben, weil sie leicht zerbrechen. Halte sie fest zugedeckt heiß. Gib nun für jede Sorte in ein besonderes Rasserol je einen guten Löffel Butter, in dem die Hälfte einer mittleren, fein zerschnittenen Zwiebel anziehen muß; füge dann einen knappen Teelöffel Mehl dazu, dann lösche mit starker Fleischbrühe ab und dämpfe die Rüben kurz darin. Salze und pfeffere leicht, mache mit je 3 Löffel süßem Rahm die Masse geschmeidig und richte beide Teile zugleich auf einer flachen runden Schüssel hälftig an. Sie fließen mangels Brühe nicht ineinander. Zu Bratwurst usw.

30. Speckklöße.

200 g Speck, $1\frac{1}{2}$ Zwiebeln, 5 Milchbrote, 300 g Mehl,
 $\frac{1}{4}$ Lit. Milch, 2 Eier.

Lasse 200 g feingeschnittenen Speck gelb werden, $1\frac{1}{2}$ große Zwiebeln und 5 ebenfalls feinstwürfelig geschnittene Milchbrote werden mitgeröstet. Rühre 300 g Mehl mit $\frac{1}{4}$ Lit. Milch und 2 Eiern glatt, Salz und Muskat dran, schütte dies über das Geröstete, forme Klöße und koche sie 10 Min. (je nach Größe länger) in Salzwasser gar.

31. Bologneser Nudeln.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Nudeln, Schinkenfett, 1 Löffel Butterfett, 2 Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schinken und Braten, 1 Löffel Tomaten, 1 Glas Wein.

$\frac{1}{2}$ Pfd. breite Nudeln werden gekocht, abgeschwenkt und bereitgestellt. In einer Kasserolle wird kleingeschnittenes Schinkenfett und 1 Löffel Butterfett heiß gemacht; dazu kommen 2 kleingeschnittene Zwiebeln, dto. gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie. Wenn dies zugedeckt ganz weich gedünstet ist, kommen einige Scheiben feingewiegten Braten und Schinken dazu, etwas Bratensauce, 1 Löffel Tomatenmus und 1 Glas Wein. Pilze sind fakultativ. Vermische nun diese Fülle mit den Nudeln, versuche nach Salz und behalte ein wenig Nudeln übrig, um sie oben drauf zu legen. Gib das warme Ganze in eine gefettete Auflaufform und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde im mittelwarmen Backofen.

32. Einmachbohnen zu kochen.

Die nach Nr. 1 eingemachten Bohnen haben, um sie über die noch warme Herbstzeit zu schützen, sehr viel Salz. Will man sie gebrauchen, so werden die Bohnen so lange

in lauwarmes Wasser gelegt, bis sie nicht mehr salzig schmecken — zirka $\frac{1}{2}$ Stunde — man muß versuchen. Dann werden sie abgetropft und in einer Kasserolle, in der wenig zerschnittene Zwiebel in reichlich Butterfett schwitzt, gedünstet bei geschlossenem Deckel. Ganze Kochzeit zirka 1 Stunde.

Die alte Manier, die Bohnen statt des Dämpfens stundenlang zu kochen, ist schlecht schmeckend und schlecht riechend, auch sind die Bohnen schwer verdaulich. Ein Übergießen der fertig gedünsteten Bohnen mit gelb gebratenen Zwiebelstückchen ist sehr schmackhaft, aber entbehrlich.

33. Mangoldstiele.

Heidelberger Rezept.

2 Pfd. Stiele, eigroß Butter, Zwiebel, 1 Löffel Mehl, Fleischbrühe, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Laß dich nicht verleiten, das Grüne der Mangoldpflanze zu verwenden. Es schmeckt schlecht, und leider findet man es häufig in „Spinat“ betitelten Konserven schlechter Herkunft. Die Stiele hingegen, besonders des gelben Mangold, sind vorzüglich, wenn richtig zubereitet.

Ziehe die starken Fäden und dünnen Häute der Stiele ab, wasche besonders stark das erdige Endstück, oder schneide es ab. Spalte die in halbfingerlange Stücke geschnittenen Stiele zu Bleistiftdicke und koche sie in reichlich Salzwasser ab. Gib in eine Kasserolle eigroß Butterfett, laß darin bohnergroß Zwiebel und 1 Löffel Mehl anziehen, füge die Stiele, Pfeffer und so viel Fleischbrühe aus Maggi's Fleischbrühwürfeln zu, daß das Gemüse gebunden wird, ohne daß es eine dicke Mehlsauce werden darf. Länger als 10 Min. sollen die Stiele nicht in der Sauce kochen; vor

dem Anrichten tropfe den Saft einer halben Zitrone hinein. Wenn es wenig Gemüse wird (Mangold fällt sehr zusammen), so lege leicht in Butterfett gebackene Milchbrotschnitten drum herum.

34. Maiskolben.

Familie Lipperheide, Briglegg, Tirol.

Die jungen, noch weißen Maiskolben, deren Körner aber schon ganz ausgebildet sein müssen, werden einfach in Salzwasser 1 Stunde lang gekocht und gerade so, ohne Zutat, gegessen. Manche lieben, Butter darauf zu streichen, doch ist die einfache Art schmackhafter und bequemer zu essen. In Tirol faßt man den Kolben zwischen beide Hände, beißt mit den Zähnen direkt die Körner heraus, ohne Gabel oder Messer zu gebrauchen.

*