Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

Gemüse

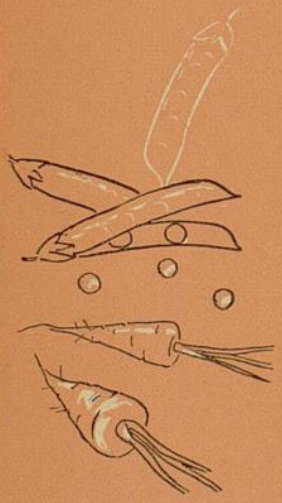
urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Nudelteig:
500 g Mehl, 1 Ei, 1 Priese Salz, 1 Tasse Wasser.

Füllung:
750 g Spinat, 1 Rindshirn, ¼ Pfd. gekochten Schinken, 1—2 Eier, Pfeffer, Salz.

Sauce:
½ Pfd. Rindfleisch, 1 kl. Dose Tomatenpürree, Zwiebeln, Mehl, Salz, Pfeffer, 50 g Parmesankäse.



1 kg Spinat, 1 Eßl. Butter, 1 kl. Zwiebel, Salz, 1—2 Eßl. Mehl, Milch od. Sahne nach Belieben.

Gemüse

Ravioli

Zum Nudelteig gibt man ¾ des Mehls auf ein Brett. In eine Mulde schlägt man das Ei, fügt Salz und langsam das Wasser und das übrige Mehl hinzu. Das Ganze zu einem festen Teig kneten. Dieser wird in ein Tuch gehüllt, in dem man ihn ruhen läßt. Inzwischen bereitet man die Füllung. Spinat waschen und kochen. Das Hirn unter fliessendem Wasser säubern und enthäuten, dann in Salzwasser gar kochen. Spinat, Hirn und Schinken durch den Wolf drehen und mit den Eiern und Salz verrühren. Dann schneidet man den Nudelteig in 2 gleiche Teile, die man auf bemehltem Brett sehr dünn ausrollt. Man bestreicht die eine Hälfte mit der Füllung, legt die zweite darauf und radelt mit dem Teigrädchen kleine Vierecke aus, die man in kochendes Salzwasser gibt. Sie sind gar, wenn sie auftauchen. Damit sie nicht zerkochen, gießt man kurz vor dem Herausnehmen eine Tasse kalten Wassers in das kochende Wasser.
Zur Soße brate man Fett, Zwiebel und Fleisch gut an und lösche mit reichlich Wasser ab. Das Fleisch langsam fertig garen, die Soße mit einem gehäuften Eßl. Mehl binden und mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch kann anderweitig verwendet werden.
Die Ravioli auf einer Platte anrichten, mit der Soße übergießen und dick mit Parmesankäse bestreuen.

Spinat

Der gut gewaschene Spinat wird in einem Topf erhitzt, so daß er zusammenfällt. Bitte nicht kochen. Butter zerlassen, Zwiebelwürfel darin andünsten und den Spinat dazugeben. Kurz aufwallen und dann langsam gar ziehen lassen. Man überstäubt mit Mehl und gibt nach Belieben etwas Milch, saure Sahne oder Brühe hinzu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gefüllte Gurken, brasilianisch

Man schält die Gurken und kocht sie in Salzwasser nicht ganz gar. Dann werden sie der Länge nach aufgeschnitten. Man entfernt die Samenkerne und etwas des Fruchtfleisches. Das Gemüse wird gekocht und klein geschnitten und in die gut abgeschmeckte helle Soße gegeben, die man mit 2 Eiern abzieht. Man vermischt alles gut und füllt damit die Gurken, die man in eine gefettete, flache Auflaufform legt. Man bestreut mit Semmelmehl und geriebenem Käse, übergießt mit etwas flüssiger Butter und überbäckt das Gericht im Backofen goldgelb.

Einige Gurken, Salzwasser, einige Kartoffeln gelbe Rüben, Kohlrabi, Blumenkohl, 2 Eßl. Butter, 4 Eßl. Mehl, ½ l Gemüsebrühe od. Milch, Salz, Gewürze, Zitronensaft, 2 Eier, Semmelmehl, 40 g geriebener Käse.

Junge Bohnen

Fett im Topf zerlassen, Bohnen, Bohnenkraut und Salz mit dem zugefügten Wasser zum Kochen bringen. Dann langsam fertig garen, das Bohnenkraut herausnehmen und mit Petersilie bestreut zu Tisch geben.

1 kg Bohnen, 1—1½ Eßl. Butter, Salz, Bohnenkraut, 2—3 Eßl. Wasser, gehackte Petersilie.

Bohnen mit Parmesankäse

Die Bohnen in wenig Wasser fast gar kochen. Dann zerläßt man die Butter, in der man Zwiebelwürfel und Suppengrün andünstet, gibt die Bohnen dazu und dämpft sie völlig weich. Dann gibt man sie in eine breite Schüssel, streut Semmelmehl und geriebenen Käse darüber und überbäckt einige Minuten im Ofen.

1 kg junge Bohnen, 1—1½ Eßl. Butter, 1 kl. Zwiebel, Suppengrün, Semmelmehl, geriebener Käse.

Rotkohl

Man läßt das Fett zergehen, gibt den gehobelten Rotkohl dazu und fügt alle anderen Gewürze daran. Das Lorbeerblatt wird mit der Nelke an die Zwiebel gesteckt, die Äpfel oben darauf gelegt, und Wasser angegossen. Nach raschem Ankochen langsam fertig garen und abschmecken.

1 kg Rotkohl, 2 Eßl. Schmalz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Salz, Zucker, 4 Äpfel, etw. Essig, Wasser.

Sauerkraut

Man läßt das Fett zergehen, fügt das aufgelockerte Sauerkraut dazu, gibt alle Gewürze, zum Schluß die Äpfel daran und begießt mit Flüssigkeit.
Nach raschem Ankochen langsam fertig garen und abschmecken.

750 g Sauerkraut, 2 Eßl. Schmalz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 4 Äpfel, etw. Wasser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg