

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte für den NEFF-Gasherd

Bretten / Baden, [1950]

Eintopfgerichte

urn:nbn:de:bsz:31-56603

Eintopfgerichte

Das Eintopfgericht ist allgemein bekannt und verdient mit Recht den Namen „Kraftkost“. Es besteht meist aus Fleisch, Gemüse und Kartoffeln und wird in einem Topf gar gemacht. Eintopfgerichte sind einfach und bequem herzustellen, sind sparsam im Brennstoffverbrauch und ihr weiterer großer Vorteil liegt darin, daß die Hausfrau ruhig ihren anderen Arbeiten nachgehen kann, ohne sich um das Gericht kümmern zu müssen.

Pichelsteiner

Rind-, Schweine- und Hammelfleisch gemischt werden in Würfel geschnitten und in etwas Butter angedünstet. Dann werden Salz, Pfeffer und Zwiebelwürfel hinzugefügt und schließlich Sellerieknolle, Petersilienwurzel, 1 Stange Lauch, gelbe Rüben und Kartoffeln, alles in Scheiben geschnitten, lagenweise dazugegeben und mit etwas Wassergabe weich gekocht.

Schweinefleisch mit Weißkraut und Kartoffeln

Das Schweinefleisch in Würfel schneiden und die Blätter des Krautes in Streifen. Dann das Fleisch anbräunen, Kraut, Kartoffeln und Gewürz lagenweise zugeben und mit etwas Wasserzusatz gar kochen.

Gemüseintopf

Alle Gemüse, wie Erbsen, Bohnen, gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrabi, ein kleiner Blumenkohl, Tomaten werden ihrer Art nach geputzt, gewaschen, in Stücke oder Scheiben geschnitten, mit Fett oder Butter angeschwitzt, mit etwas Brühe aufgefüllt und 1-1½ Stunden gedämpft. Nach Belieben kann man auch vor dem Auffüllen mit Brühe in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzugeben.

Vor dem Anrichten wird das Gericht abgeschmeckt.