

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

73. Maccaroniklößchen.

Koche gute italienische Maccaroni in Salzwasser weich, lasse sie in einem Seihes abrinnen und schneide sie in Stückchen, rühre nun ein Stückchen frische Butter zu Schaum, gebe 2 ganze Eier, geriebenen Parmesan- oder auch Schweizerkäse hinzu, füge das nötige Salz bei und verarbeite das Ganze zu einem Teige. Bereite Klößchen davon, siede diese einige Minuten in Fleischbrühe ab und gebe sie mit gebähten Wecksnitten in die angerichtete Suppe.

74. Krebsklößchen.

150 Gramm Krebsbutter werden schaumig gerührt, drei ganze Eier, eines nach dem andern, darangegeben, Salz, ein wenig fein gewiegte Petersilie und soviel Weckmehl beigelegt, daß sich Klößchen rollen lassen, sodann von 12 kleinen gefotenen Krebsen die ausgelösten Schwänzchen und Scheeren, welche fein gewiegt werden, darunter gerührt, aus dem Teige die Klößchen geformt und solche nach 10 Minuten in siedender Fleischbrühe gekocht.

Gemüse.

75. Blumenkohl. (Carviol.)

Ist der Blumenkohl recht dicht, weiß und nicht mit grünen Blättchen durchwachsen, so ist dieses ein Beweis seiner Güte. Die Blume wird nun von allen Blättchen befreit, der Stengel etwas abgeschnitten und die äußere grüne Schale abgeschält, man suche jedoch die Blume so viel als möglich ganz zu erhalten. Der Blumenkohl wird sodann gewaschen und in Salzwasser mit etwas Butter 15—20 Minuten gekocht, derselbe muß weich sein, darf aber nicht zerfallen. Sodann wird er vorsichtig aus dem Wasser genommen, auf die erwärmte Gemüschüssel gelegt (und zwar so, daß die Stiele nach unten zu liegen kommen, das Ganze eine Rose bildet,) und mit einer Butter Sauce mit Rahm übergossen. Zu deren Bereitung läßt man ein Stückchen Butter gelb werden, rührt einige Löffel Mehl hinein und läßt es einige Minuten dämpfen, jedoch nicht braun werden, rührt mit Fleischbrühe und einem Blumenkohlsud glatt an, gibt das nötige Salz und Muskatnuß hinzu und läßt die Sauce gut austochen, treibt sie durch ein Sieb, zieht sie mit Eigelb und Rahm ab und gibt sie recht heiß und dick über den Blumenkohl.

76. Gebackener Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird in kleine Stücke geschnitten, gewaschen und in Salzwasser mit etwas Butter nicht ganz weich gekocht, dann läßt man ihn auf einem Tuche abrinnen, bereitet einen ziemlich dicken

Pfannkuchenteig, taucht die Blumenkohlstückchen hinein und bäckt diese in schwimmendem Schmalze schön gelb. Oder: man taucht die Blumenkohlstückchen in eine dicke Buttersauce, läßt sie erkalten, bestreut sie mit Weckmehl, dem Parmesankäse beigemischt ist, setzt sie in eine mit Butter bestrichene Auflaufform und bäckt sie im Backofen zu schön gelber Farbe. Beim Anrichten träufelt man noch etwas Krebsbutter darauf.

77. Gefüllter Blumenkohl.

Koche einen schön geputzten Blumenkohl in Salzwasser mit etwas Butter weich und lasse ihn erkalten. Bereite nun eine Füllung von ein halb Kilo Kalbfleisch, 10 Gramm Butter, Petersilie, einer Zwiebel, alles fein gehackt und in einer Schüssel mit geweichten und ausgedrückten Milchbrötchen, 2 Eiern, Salz und Muskatnuß gut verarbeitet. Hierauf legt man in eine Auflaufform ein gut mit Butter bestrichenes Papier, streicht von der bereiteten Füllung einen Finger dick darauf und setzt auf dieses den Blumenkohl, doch so, daß die Blume nach unten zu liegen kommt. Die übrige Füllung wird nun langsam über den Kohl gestrichen und darüber wieder ein mit Butter bestrichenes Papier gelegt. Lasse das Ganze sodann eine Stunde im Backofen backen, stürze den Blumenkohl auf die Platte, entferne das Papier und gebe ihn mit einer guten Buttersauce zu Tisch.

78. Blumenkohl in Büchsen.

Ein schöner, weißer, recht fest geschlossener Blumenkohl wird in einzelne Rosen verteilt, die Stengel gut geschält und in Salzwasser mit den Rosen einmal aufgekocht, dann auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, vorsichtig recht nahe zusammen in die Büchsen gefüllt, mit etwas frischer Butter belegt, das nötige Wasser, worin die Rosen gekocht wurden, dazu gegossen, die Büchsen vom Spengler verlötet und eine halbe Stunde im Kessel gekocht.

79. Spargel mit Sauce.

Von dem Stangenspargel werden die Blättchen von unten bis gegen den Kopf abgeschabt, reingewaschen, die Stiele gleichmäßig abgeschnitten, in ein Bund zusammengebunden und in kochendem Salzwasser mit einem Stückchen Butter weich gesotten und zwar so lange, bis sich die Köpfschen weich anfühlen lassen; dann herausgehoben, auf eine Spargelschüssel mit den Köpfschen nach einwärts gelegt, aufgebunden und mit einer mit Eigelb und Rahm abgezogenen Buttersauce (siehe Saucen) übergossen, oder diese extra dazu gegeben. Auch gibt man oft nur zerlassene Butter oder in Butter gelb geröstetes Weißbrot dazu.

80. Spargelerbsjen.

Hierzu nehme man die grünen, nicht dicken Spargel, schabe und reinige sie, schneide sie in halbfingerlange oder noch kleinere Stückchen, den Erbsjen ähnlich, lasse sie in kochendem Salzwasser weich sieden und seihe sie ab. Lasse nun Butter gelb werden und röste 2 Kochlöffel Mehl oder Weckmehl darin hellgelb, gebe fein gewiegte Petersilie, Salz und Muskatnuß hinzu und fülle sie mit Fleischbrühe und einem Löffel Spargelsud auf, füge das gehörige Salz und Muskatnuß bei und lasse die Sauce auskochen, gebe die Spargelerbsjen hinzu und lasse sie nochmals darinnen dämpfen. Vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit verquirktem Eigelb und Rahm ab.

81. Stangenspargel mit Weinsauce.

Die geschabten und reingewaschenen frischen Stangenspargel werden gleichmäßig zusammengebunden, dann in kochendem Salzwasser weich gekocht und abgeseiht. Hierauf läßt man in einer Kasserolle 50 Gramm frische Butter gelb werden und röstet eine Messerspitze voll Mehl, ebensoviel Weckmehl und feinen Zucker darin hellgelb, rührt die Sauce mit etwas Spargelsud und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein glatt an, gibt das gehörige Salz und Muskatnuß hinein, läßt sie nochmals aufkochen und zieht die Sauce mit verquirktem Eigelb und Rahm ab. Kurz vor dem Auftragen wird die Sauce über die Spargelköpfe mit einem Löffel so angerichtet, daß die Stiele von der Sauce vollständig unberührt bleiben.

82. Spargel mit Karotten.

Die sauber gepuzten Spargel werden in Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gesotten. Schabe sodann die zum Gemüse nötigen Karotten, wasche und schneide sie ebenfalls in Stückchen, die dann in Wasser ohne Salz weich gekocht werden. Haben die Karotten $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, gibt man die Spargelstückchen hinzu und läßt beide Teile zusammen noch fünf Minuten sieden, dünste nun ein Stückchen Butter und etwas Mehl hellgelb, füge fein gehackte Petersilie hinzu, fülle mit dem Spargelsud auf, lege dann die Spargel nebst Karotten in die gewonnene Sauce, würze es mit Salz und Muskatnuß und richte das zarte Gemüse über Eigelb und Rahm an.

83. Spargel mit Erbsjen

wird wie das vorhergehende Gemüse bereitet, nur schneide man die Spargel in halbfingerlange Stückchen und gebe, damit die jungen Erbsjen beim Kochen schön grün bleiben, sogleich Salz und eine Prise Soda hinzu. Beide Teile werden zugleich, jedoch jede Sorte für sich auf das Feuer gesetzt und sodann beim Anrichten vermischt.

84. Hopfenprossen.

Die jungen zarten Hopfenprossen werden unten etwas abgeschnitten, rein gewaschen, in kochendem Salzwasser weich gekocht und abgeseiht. Lasse unterdessen Butter gelb werden, füge feingehackte Zwiebeln, Petersilie und einen Löffel Mehl bei und röste das Ganze hellgelb; rühre es mit guter Fleischbrühe glatt an, lasse die Sauce auskochen, füge die Hopfenprossen hinzu und lasse diese noch etwas damit kochen und gebe sie sodann mit etwas Rahm vermengt zu Tische.

85. Junge Gelbrübschen.

Dieselben werden geschabt, fein länglich geschnitten, gewaschen, in einem Stückchen Butter mit fein gewiegter Petersilie und Fleischbrühe weich gedämpft, mit etwas Mehl gestäubt, Salz, eine Messerspitze weißen Pfeffers, eine Prise Zucker und etwas Fleischbrühe beigelegt, nach $\frac{1}{4}$ Stunde gedünstet und angerichtet.

86. Gelbrübschen mit Pflückerbsen.

Die Pflückerbsen werden von den Hülsen befreit, gewaschen und in einer Kasserolle mit den geschabten und geschnittenen Karotten in Butter, gewiegter Petersilie, etwas Zucker, Salz und Fleischbrühe weich gedämpft, mit etwas Mehl angestäubt, noch etwas Fleischbrühe beigegeben, einigemal aufgekocht und aufgetragen.

87. Erbsengemüse.

Frische junge Erbsen werden ausgehülst, gewaschen, in Butter, etwas Mehl, gehackter Petersilie und Fleischbrühe weich gedünstet, und mit Salz, einer Prise weißen Pfeffers und Muskatnuß gewürzt, angerichtet.

88. Zuckererbsen. (Zuckerschoten.)

Man befreit dieselben von ihren Fäden, wäscht, dünstet und behandelt sie dann wie die Erbsen, auch können sie unter die Karotten gegeben werden.

89. Grüne Erbsen, in Büchsen eingemacht.

Koche junge, recht hübsche Erbsen einige Minuten in Salzwasser mit 15 Gramm Butter und etwas Zucker auf, (man rechnet auf je 1 Liter Erbsen 3 schwache Hände voll Salz) und lasse sie auf einem Sieb wieder abrinnen. Nach dem Verköhlen gibt man sie mit der gewonnenen Brühe in die betreffenden Büchsen, letztere mehrmals aufstoßend, damit sich die Erbsen fest aufeinanderlegen und kein Zwischenraum entsteht. Man läßt die Büchsen dann sogleich verlöten und kocht sie in einem Kessel 1 Stunde lang.

90. Zuckerbjfen in Krügen oder Flaschen.

Man hülle die Zuckerbjfen aus und gebe sie in eine sehr tiefe Schüssel, mit Salz bestreut, rechne auf 1 Liter ausgehüllte Bjfen 3 schwache Hände voll Salz und lasse die Bjfen 6—8 Stunden darinnen stehen; fülle sie nun in die dazu bestimmten Krüge oder Flaschen ein und lasse sie, schwach zugemacht, noch 8 Tage ruhig stehen, bis die Gärung vollständig vorüber ist, stopfe und siegle dann die Krüge oder Flaschen fest zu und lege sie wie Wein vorsichtig in den Sand und kehre sie zuweilen um. Sie werden, wie im Rezept 88 angegeben, zubereitet.

91. Andere Art, Bjfen in Krüge einzumachen.

Die Bjfen bereite man wie in Nr. 90 vor, fülle sie dann in Krüge, die gut verpicht in einen kleinen Kessel mit kaltem Wasser gestellt und mit Heu gut umwunden werden. Lasse sie dann langsam einige Stunden sieden, in demselben Wasser alsdann wieder erkalten und bewahre sie bis zum Gebrauche an einem trocknen Platze auf.

92. Gedämpfte grüne Bohnen. (Fisolen.)

Die von ihren Fäden befreiten Bohnen schneide in feine Streifen, oder über die Quere in 2—3 Stücke, wasche und quirle sie einige Minuten in kochendem Wasser ab, gieße das Wasser wieder ab, fülle fette Fleischbrühe (am besten Hammelfleischbrühe) auf die Bohnen, füge ein fest zusammengebundenes Sträußchen Bohnenkraut und etwas Salz zu und lasse sie langsam weich kochen, gieße sodann die Brühe ab, und dämpfe in einer Kasserolle etwas frische Butter, Mehl, fein gehackte Petersilie und eine Prise Pfeffer zu einer feimigen Sauce; man gebe die Bohnen jedoch ohne Bohnenkraut darein und lasse sie auf mäßigem Feuer noch kurze Zeit langsam kochen. Nach Belieben kann man auch geschälte, in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln kurz vor dem Anrichten daruntermischen. Sind die Bohnen alt, so kocht man sie vor der eigentlichen Zubereitung eine Viertelstunde oder noch länger in Wasser halb gar, dämpft sie dann in Butter, Mehl, Petersilie und Bohnenkraut zu einer Sauce gekocht weich, und gibt sie in einer tiefen Schüssel zu Tisch. Man verknete nun frischen Butter mit etwas Salz, füge fein gehackte Petersilie und Schnittlauch bei und lege dieses in kleine Stückchen geschnitten auf die Bohnen.

93. Mit Rahm abgezogene Bohnen. (Fisolen.)

Hierzu nehme man nur die jungen und zarten Bohnen. Man sädelt sie sauber ab, läßt sie entweder ganz oder schneidet sie in 2 Teile und kocht sie in Salzwasser weich. Man mache nun frische Butter in einer Kasserolle recht heiß, gebe die Bohnen hinein und schwinde sie auf raschem Feuer einige Minuten darin um, bereite dann eine feimige

Sauce aus Butter, gelbgeröstetem Mehl, feingehackter Petersilie, Salz und Pfeffer, ziehe diese mit verquirktem Eigelb und Rahm ab, richte die Bohnen an und gieße die Sauce darüber. Auf französische Art werden die Bohnen ganz ebenso behandelt, nur füge man noch ein wenig Citronensaft zu.

94. Grüne Bohnen einzumachen.

Man nehme zum Einmachen nur eine gute Sorte Bohnen, ziehe die Fäden ab, schneide sie der Länge nach in feine Streifen, lasse sie in kochendem Wasser einigemal aufwallen und schütte sie zum Abrinnen in einen Korb oder Seihes, übergieße sie nochmals mit kaltem Wasser lasse dasselbe ablaufen, streue die Bohnen alsdann dünn auf einem Brette aus, bedecke sie mit einem reinen Tuche und lasse sie über Nacht abtrocknen. Am folgenden Tag belegt man den Boden eines gut gereinigten und gebrühten Ständers mit frischen Nebenblättern bestreut diese mit etwas Salz, gibt einen Teil der Bohnen hinein, gibt wieder Salz und gewaschenes Bohnenkraut dazu und legt dann den Rest der Bohnen hinein. Hierauf kocht man eine gute Salzlake, schüttet diese nach dem Erkalten über die Bohnen, daß sie ungefähr über dieselben geht, bedeckt dann die Bohnen mit einem sauberen weißen Tuche, legt ein Brettchen darauf, beschwert dieses mit einem entsprechenden Stein und verbringt dann den Ständer an einen trockenen Platz in den Keller. Man sehe alle 10—14 Tage nach den Bohnen; zeigt der Ständer auf der Oberfläche einen unreinen Schaum, so entfernt man denselben und wäscht Stein, Brett und Tuche mit frischem Wasser. Das gleiche Verfahren wird eingehalten, wenn von den Bohnen zum Kochen geholt wird. Hierzu wird am Abend vorher das nötige Quantum Bohnen aus dem Ständer genommen, über Nacht in frisches Wasser gelegt, am nächsten Morgen herausgenommen, in siedendem Salzwasser zugelegt und gekocht; sind sie weich, was gewöhnlich in einer Stunde der Fall sein wird, so seigt man sie mit frischem Wasser ab und bereitet sie wie die frischen Bohnen.

95. Salzbohnen einzumachen.

Die jungen Bohnen werden abgeondert, in Streifen geschnitten und mit Salz bestreut in eine Schüssel gethan, in welcher man sie einige Stunden stehen läßt. Hierauf belegt man einen Holzständer oder einen größeren Steintopf mit frischen, gut gesäuberten Nebenblättern, füllt die geschnittenen Bohnen, lagenweise mit Salz und etwas Bohnenkraut bestreut ein, drückt sie mit der flachen Hand fest zusammen und übergießt sie, sollten sie noch nicht genug Brühe gezogen haben, mit scharfem Salzwasser, deckt ein leinenes Tuche darüber und legt das Beschwerbrettchen mit einem großen Stein darauf. Soll von den Bohnen gekocht werden, so nimmt man den Bedarf schon am

Abend vorher heraus, wäscht Tuch und Besenbrett in frischem Wasser ab, bringt die Bohnen über Nacht in laues Wasser, läßt sie am folgenden Tag im Sieber abrinnen und bereitet sie wie frische Bohnen.

96. Acker-, Puff- oder Saubohnen.

Die Acker- oder Saubohnen von der rechten Sorte müssen daumenbreite Kerne haben. Sind sie noch zart und klein, so werden sie wie andere Bohnen abgezogen, würfelig geschnitten, in Salzwasser weich gesotten, abgegossen und mit kaltem Wasser abgeseigt. Alsdann läßt man in einem Stückchen frischer Butter einige Messerspitzen voll Mehl dämpfen und gibt $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm und etwas Muskatnuß dazu. Haben die Bohnen noch kurze Zeit damit gekocht, zieht man 2 Eigelb mit ein paar Eßlöffeln voll Rahm ab, nimmt die Bohnen vom Feuer weg und rührt die Sauce langsam daran. Haben sie noch Salz nötig, so wird solches erst beim Anrichten darangegeben.

97. Grüne Bohnen in Büchsen.

Frisch gebrochene Bohnen werden von ihren Fäden befreit, fein geschnitten und in eine passende Kasserolle, deren Boden mit 120 Gramm frischer Butter und einem Eßlöffel voll Puderzucker belegt ist, gegeben und mit einem fest schließenden Deckel bedeckt, sodann auf gelindes Feuer gestellt und langsam gar gedämpft; man versäume nicht, sie mehrere Male durcheinander zu schwingen, damit sie gleichmäßig weich werden. Nun läßt man sie etwas erkalten und füllt sie mit dem Saft in die dazu bestimmten Büchsen recht fest ein, damit kein Zwischenraum entsteht und läßt diese nach dem Einfüllen sogleich vom Spengler verlöten. Man kocht die gefüllten Büchsen dann noch $\frac{5}{4}$ Stunden langsam in einem Kessel voll Wasser.

98. Bohnen zu dörren.

Die Bohnen werden von den Fasern befreit, fein geschnitten, schnell in Salzwasser abgekocht, abgegossen und getrocknet. Nun gibt man sie zum Dörren auf kleinen Rosten in den Backofen, oder man hängt sie in Reihen eingebunden an die Luft, wo sie in heißen Sommertagen rasch trocken sind. Am Abend vor dem Gebrauche weicht man sie ein, stellt sie mit kaltem Wasser zum Feuer und schmälzt sie wie die grünen Bohnen.

99. Trockene weiße Bohnen.

Die trockenen Bohnen werden abends gelesen, gewaschen und zum Ausquellen in weiches Wasser gelegt. (Am besten ist sauberes Regenwasser.) Vor dem Kochen wird dieses abgegossen und mit weichem Wasser wieder aufgesetzt und langsam zum Kochen gebracht. Sodann

röstet man in einem Stückchen frischer Butter etwas Mehl und eine kleingeschnittene Zwiebel hellgelb, füllt mit etwas Fleischbrühe nach und gibt dies unter die weichgekochten Bohnen, daß sie sich feimig mit der Sauce verbinden. Man gibt sie mit Ochsenfleisch, Schweine-, Hammelfleisch oder Wurst zu Tisch.

100. Brei (Püree) von weißen Bohnen.

Nachdem die Bohnen ganz weich gekocht sind, wird etwas hellgelbes Einbrenn daran gerührt, hierauf werden sie mit etwas Fleischbrühe durch ein Sieb getrieben, mit dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, ein Stückchen Butter beigezigt, das Gemüse einmal aufgekocht und mit gelb gerösteten, kleinwürflig geschnittenen Zwiebeln bestreut angerichtet.

101. Artischocken.

Nachdem man von den Artischocken die Spizen, die Stiele und die äußersten Blätter abgeschnitten hat, schält man das Grüne von den Böden derselben dünn ab und beträufelt diese mit Citronensaft. Die Artischocken werden nun in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht, aus dem Wasser genommen, die inneren Blätter herausgezogen und in kaltem Wasser abgekühlt, sodann sämtliche Samenfäden, welche feinen Borsten ähnlich sind, entfernt, ohne jedoch die Artischocken zu zerbrechen. Beim Auftragen werden die Artischocken behutsam, damit sie nicht zerfallen, verkehrt auf ein Tuch gelegt, abrinnen gelassen und dann auf einer Schüssel mit einer holländischen oder mit einer dicken Buttersauce angefüllt. Auch kann man sie, vorbereitet, wie eben angegeben, gut zugeschnitten, eine an die andere in eine flache, stark mit Butter ausgefrichene Kasserolle gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, fest zugedeckt, im Backofen langsam $\frac{5}{4}$ Stunden dämpfen lassen. Man gibt sie sodann, zierlich in einer Schüssel aufgestellt, mit Fleischbrühe und Citronensaft begossen zu Tisch. Man kann sie auch in Krebsauce auftragen.

102. Spinat.

Der Spinat wird sorgfältig durchsucht, die Stiele abgeschnitten, in frischem Wasser gewaschen und in Salzwasser abgerührt, darnach mit kaltem Wasser abgekühlt, gut ausgedrückt und fein gewiegt. Rüste sodann einen Kochlöffel voll Mehl in heißer Butter schön lichtgelb, gib eine fein gehackte Zwiebel und den gewiegten Spinat hinzu und lasse ihn noch einige Zeit gut dämpfen. Gieße hierauf Fleischbrühe zu und lasse das Gemüse unter Zuthat von Salz, Pfeffer und Muskatnuß noch $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen. Zu lange darf der Spinat nicht kochen, da er sonst gelb wird und sein schönes Aussehen verliert. An Stelle des Mehles kann man auch Weizenmehl oder ein eingeweichtes und gut ausgedrücktes Milchbrot verwenden. Man gibt gebackene Eier oder

gefüllte Pfannkuchen als Beilagen dazu. — Spinat mit Rahm wird wie der vorgehende zubereitet, nur daß statt der Fleischbrühe süßer Rahm genommen und vor dem Anrichten ein Stückchen frische Butter darunter gerührt wird. — Spinatkuchen. Für 8 Personen rührt man 4 Kochlöffel Mehl, 6 Eier und die dazu nötige Milch zu einem Teig an, und backt in Butter dünne tellergroße Flädchen davon. Hat man übrig gelassenen Spinat, so verwendet man denselben, außerdem bricht man ein paar Hände voll wie gewöhnlich ab und bereitet ihn, wie zuerst angegeben, nur etwas dicker, dazu vor. Hierauf wird ein Milchbrot eingeweicht, fest ausgedrückt, zu dem Spinat genommen, mit 4 Eiern angerührt, Salz und Muskatnuß darangethan, ein Aufzugblech mit Butter besprochen, mit Weckmehl bestreut, ein gebackenes Flädchen dareingelegt, mit der Füllung überstrichen, wieder ein Flädchen daraufgegeben und so fortgefahren, bis beide Teile zu Ende sind; das letzte Flädchen darf nicht gar so gelb gebacken sein, da es im Ofen nochmals Farbe bekommt. Man stellt sodann das Aufzugblech in den mäßig heißen Ofen und läßt es langsam backen. Eine Buttersauce mit Morcheln und Petersilie wird besonders dazu aufgestellt.

103. Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird rein belesen, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht, abgeschüttet und mit kaltem Wasser verköhlt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Körschen mit einem Stückchen frischer Butter, einem Kaffeelöffel voll fein gewiegter Petersilie, Salz und Muskatnuß gedünstet. Nach Belieben kann der Rosenkohl mit einer Buttersauce angerichtet werden.

104. Römischer Kohl, oder Mangold.

Die Blätter des Mangolds werden von den Stengeln abgestreift, gewaschen und wie Spinat in siedendem Wasser abgebrüht, dann durch kaltes Wasser gespült, fest ausgedrückt und fein gewiegt. Alsdann in Butter mit Petersilie und fein geschnittenen Zwiebeln gedämpft, mit etwas Mehl oder Weckmehl gestäubt, mit Fleischbrühe glatt gerührt und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Schneide sodann frischen Speck fein würfelig, mache denselben in einer Kasserolle schön gelb, richte den Mangold an und streue die Speckwürfel darauf. — Mangoldstiele, oder saure Rippen. Man zieht von den größeren Stielen die Haut ab und schneidet sie sodann in fingerlange Streifen, kocht diese in Salzwasser weich und überspült sie mit frischem Wasser. Mache nun Schmalz oder Butter heiß, röste 2 Eßlöffel Mehl hellgelb darein, gieße etwas Essig und Wein zu, würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, lege die geschnittenen Stiele ein, gieße Fleischbrühe zu und lasse sodann das Ganze noch etwas aufkochen. — Um aus jungem zarten Mangold Kuchen zu bereiten, hact man den gebrühten

Mangold recht fein, dämpft ihn kurze Zeit in Butter, thut ihn sodann in eine Schüssel, gibt etwas Mehl und Salz dazu, rührt das Ganze mit Milch und Eiern glatt an und mengt es wohl untereinander, damit es einen dünnen Teig gibt, streicht nun ein Aufzugblech dick mit Butter an, streut es mit Weizenmehl aus, gibt die Masse darein und läßt sie im Backofen gut ausbacken.

105. Wirsingkohl.

Man schneidet die äußeren Blätter des Wirsing vorsichtig weg, teilt ihn dann je nach der Größe der Köpfe unter Wegnahme des Strunks und der Rippen in Viertel- oder Achtelstücke, wäscht und kocht ihn in siedendem Salzwasser weich, kühlt ihn in kaltem Wasser und legt denselben zum Abrinnen auf ein Sieb, drückt ihn nach dem Abrinnen fest aus und wiegt ihn nicht gar zu fein. Dämpfe nun etwas Mehl in Butter gelblich, desgleichen eine fein geschnittene Zwiebel, gebe den gewiegten Wirsing darein, gieße mit Fleischbrühe etwas auf, setze Salz, Pfeffer und Muskatnuß bei und lasse den Kohl auf gelindem Feuer langsam dämpfen. Einfacher läßt sich der Wirsing bereiten, wenn man ihn abbrüht, abkühlt, ausdrückt, dann schichtenweise mit fein gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer bestreut, in eine mit Butter bestrichene Kasserolle legt, mit Mehl bestäubt, fette Fleischbrühe zugibt und ihn weich kochen läßt.

106. Wirsing-Rollen (=Mouladen).

Nimm von schönen Wirsingköpfen die gelben Blätter einzeln ab, schneide die Rippen heraus, wasche und brühe die Kohlblätter und kühle sie ab, lege sie mit Salz und Pfeffer bestreut in eine Kasserolle, gieße fette Fleischbrühe zu, koche sie nicht ganz weich und lasse sie wieder abrinnen. Sind die Kohlblätter verkühlt, so bestreut man sie mit einer beliebigen Fleischfüllung (siehe Füllungen) rollt sie in Bratwurstform, umbindet sie mit leichtem Faden, schneidet sie dann in Stücke, die man dicht aneinandergelegt in eine Kasserolle gibt, gießt die Kohlbrühe und, sollte diese nicht hinreichend sein, noch fette Fleischbrühe zu, deckt weißes Papier und den passenden Deckel darauf und lasse die Rollen eine Stunde im Backofen langsam einkochen. Trage nun die Rollen mit frisch gebratenen, in Stücke zerlegten Rebhühnern auf und übergieße das Ganze mit einer feimigen Sauce, welche von kräftiger Fleischbrühe mit braun geröstetem Mehl gekocht und mit der abgefetteten und gesiebten Brühe der Rebhühner vermischt ist. — Zu Wirsing mit Reis bereite man den Wirsing, wie in Nr. 105 angegeben, nur gebe man noch der Sauce eine gute Handvoll abgebrühten Reis zu, den man noch kurze Zeit mitkochen läßt. Beim Anrichten streut man etwas geriebenen Parmesankäse darüber und rührt das Gemüse noch einigemale damit um.

107. Gefüllter Wirsing.

Ein großer fester Wirsingkopf wird von den äußern Blättern befreit und ganz in Salzwasser fast weich abgekocht, mit kaltem Wasser verkühlt, die Rippen vorsichtig herausgenommen, eine Auslaufform dick mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, dicht mit den Wirsingblättern ausgelegt und folgende Füllung hineingegeben: 500 Gramm feingehacktes Schweinesfleisch und eine kleine fein gewiegte Zwiebel werden in einer Schüssel mit 3—4 ganzen Eiern glatt angerührt, eine gute Hand voll Weckmehl hineingethan, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut gewürzt, in die Form gefüllt, die übrigen Wirsingblätter darauf gegeben und im Backofen eine Stunde gebacken, beim Anrichten auf eine runde Platte gestürzt und mit einer Butterauce übergossen.

108. Kohlrabi.

Junge zarte Kohlrabi werden geschält, abgewaschen und in dünne Scheibchen geschnitten, die zarten grünen Blätter von den Stielen abgestreift, wie dicke Nudeln geschnitten und beides in Salzwasser weich gekocht, abgeschüttet und mit frischem Wasser abgekühlt. Das Grüne kann, nach Belieben gewiegt dem Gemüse beigegeben werden. Lasse nun Butter oder Schmalz heiß werden, gib fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie, nebst 2 Kochlöffeln Weiß- oder auch Weckmehl hinein und röste es schön gelb, ziehe diese Sauce mit Fleischbrühe ab, gebe die Kohlrabi aus dem Grünen hinein und dämpfe das Ganze noch eine Viertelstunde, füge das nötige Salz, Pfeffer und Muskatnuß bei und gebe es mit Kalbsrippchen zu Tisch. — Zu gefülltem Kohlrabi nimmt man möglichst gleich große Kohlrabi, die geschält und in Salzwasser halb weich gekocht werden. Dieselben müssen ganz bleiben, nur schneidet man ihnen die Köpfe ab, die man bei Seite legt, und höhlt dann die Kohlrabi behutsam, damit sie kein Loch bekommen, aus. Nun werden die ausgehöhlten Kohlrabi mit einer Kalbsfleischfüllung (siehe Füllungen) gefüllt und jede mit dem früher abgeschchnittenen Deckelchen wieder zugedeckt. Bereite sodann ein Butterauce, lasse diese gut austochen, gib die Kohlrabi in eine passende Kasserolle, begieße sie mit fetter Fleischbrühe, würze sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und lasse sie langsam weich kochen. Beim Auftragen gibt man die Kohlrabi auf eine runde Platte, gießt die Butterauce darüber und bringt sie mit dem fein gehackten Grünen garniert zu Tisch.

109. Gelbe, oder Erdkohlrabi. (Bodenrüben.)

Dieselben werden geschält, gewaschen, in schöne Würfel oder auch länglich geschnitten und in Salzwasser halb weich gekocht. Röste nun in einer Kasserolle 1—2 Eßlöffel Mehl oder Weckmehl goldgelb, salze und fülle dies mit Fleischbrühe auf und gib die geschnittenen halb

weichen Erdkohlrabi mit einem Stückchen Zucker hinzu und lasse das Ganze noch eine Viertelstunde kochen. Viele lieben ein Stück saftiges Schweinefleisch mitgedünstet.

110. Weißrüben. (Mairüben.)

Die jungen Weißrüben sind am besten, wenn sie, eben aus der Erde genommen, sofort zubereitet werden. Dieselben werden sauber und fein abgeschält, ebenso die spizen Wurzelenden abgeschnitten, in Scheiben zerlegt, gut gewaschen und sogleich in fetter Fleischbrühe eine halbe Stunde weich gekocht. Nachdem man Butter und Mehl mit fein gehackter Petersilie durchgeschwitzt an die Rüben gegeben und mit diesen vermengt, sowie das nötige Salz daran gethan hat, läßt man es noch zusammen durchdämpfen, und richtet die Rüben mit Hammelrippchen an. — Weißrüben mit Rahm bereitet man folgendermaßen: Nachdem die Rüben sauber gepuzt und in heißem Wasser gewaschen sind, gibt man sie mit einem Stückchen Zucker, etwas Fleischbrühe, Butter und Salz in eine Kasserolle, läßt sie langsam weich kochen und gießt die Brühe wieder ab, dämpft nun etwas Butter, Mehl, eine Prise Pfeffer, Rahm und ein Stückchen Zucker zu einer feimigen Sauce und vermischt dies mit den Rüben. Passende Beilagen sind Hammelfleisch, Kalbs- oder Schweinerippchen. — Ebenso bereitet man Herbst- und Feldrüben.

111. Zeltower Rübchen.

Man puze die Rüben recht sauber, wasche sie in heißem Wasser, koche sie in einer aus gelbgeschwitztem Mehl, Fleischbrühe, Jus und etwas Salz bereiteten Sauce auf mäßigem Feuer langsam weich, füge noch eine Prise Pfeffer, etwas Butter und Salz bei und gebe sie zu Hammelrippen oder Hammelkeule zu Tisch. Puzt man die Rüben lange vor dem Kochen, so bedeckt man sie mit einem angefeuchteten Tuche, da sie sonst schwärzlich werden.

Kleine gelbe Zeltower Rübchen werden der Länge nach egal geschält und unzer schnitten in Wasser abgekocht; sind dieselben im Kochen, wird noch ein Stückchen Butter zugefügt. Vor dem Anrichten läßt man ein Stückchen frische Butter mit einem Theelöffel Kartoffelmehl, Pfeffer und Mustatnuß vermischt dämpfen, rührt das Ganze mit Wasser glatt an, schwenkt die Rüben darin herum, damit sie sich mit dieser Sauce ganz überziehen, und gibt sie mit Ochsenfleisch zu Tisch.

112. Braunglasierte Zeltower Rübchen.

Dieselben werden geschabt, gewaschen, sodann in Butter oder Schmalz, worin man 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker lichtbraun gefärbt hat, mit Fleischbrühe und etwas braunem Jus gedünstet, das nötige Salz zugegeben, zugedeckt und langsam fertig gekocht. Die

Rübschen müssen von allen Seiten braun und schön glasiert zu Tisch gegeben werden.

113. Schwarzwurzeln.

Man wähle Schwarzwurzeln, welche, wenn man sie zerbricht, innen weiß und fest sind, schabe sie auf einem Brettchen recht rein, werfe sie sogleich in Wasser, welches mit klargequirltem Mehl und Essig vermischt ist, oder auch in lauwarmes Wasser und Milch, damit sie weiß bleiben, und schneide sie in halbfingerlange Stückchen. Hierauf werden sie rein gewaschen und in Salzwasser mit einem Stückchen Butter weich gekocht. Sobald sie weich sind, flößt man sie mit kaltem Wasser ab, verfertigt eine Butterjauce mit Petersilie, gibt das nötige Salz sowie Muskatnuß hinzu, rührt es mit der Brühe, worin die Wurzeln gekocht sind, glatt an, gibt die Wurzeln darein, wenn es nötig ist, noch etwas Fleischbrühe hinzu und kocht sie vollends weich. Nach Belieben kann man sie auch in einer holländischen Sauce mit etwas Wein vermischt, kurz aufkochen und mit Zunge und Eiertuchen anrichten. Die gebakenen Schwarzwurzeln werden, wie oben angegeben, gereinigt, abgekocht, abgeflößt und zum Abbrinnen auf ein Sieb oder Tuch gelegt. Unterdeffen bereitet man einen guten Pfannkuchenteig, mengt diesen mit Salz und Schnittlauch, gibt die Schwarzwurzeln darein und bäckt den Teig in Butter oder Schmalz lichtgelb. Die Wurzeln werden sodann, ganz leicht mit Salz bestreut, erhaben zu eingemachtem Kalbfleisch angerichtet.

114. Endiviengemüse.

Von den Endivien werden die äußeren rauhen Blätter entfernt, mit den Rippen in Stücke zerschnitten, rein gewaschen und in Salzwasser, aber nicht zu weich, abgebrüht, durch einen Seiher gegossen, mit kaltem Wasser überflößt, leicht ausgedrückt und gewiegt. Man röste sodann in einem Stückchen Butter einen kleinen Löffel voll Mehl und eine fein geschnittene Zwiebel hellgelb, dämpft das Gemüse darin gut ab, gießt es mit Fleischbrühe auf, gibt Salz nebst Muskatnuß hinzu und kocht dies zusammen noch eine Viertelstunde. Kopfsalat als Gemüse wird auf gleiche Art bereitet. Etwas Bratenjauce an diese Gemüse gegeben, macht sie sehr schmackhaft.

115. Gefüllter Kopfsalat.

Hierzu verwendet man große, recht gelbe Köpfe, nimmt die Außenblätter ab, entfernt den Stiel, legt die Blätter etwas auseinander, wäscht den Salat sauber aus und läßt die Köpfe, nach unten gedreht, auslaufen. Bereite nun eine Füllung von 250 Gramm gehacktem Kalbfleisch, etwas Nierenfett, fein gewiegten Zwiebeln und Petersilie, zu Schaum gerührter Butter, 1 Ei, ein paar Eßlöffeln süßem Rahm,

Salz und Muskatnuß. Biege die Blätter des Salatkopfes vorsichtig auseinander, streiche zwischen jede Blattschicht die Füllung, drücke den Salat wieder fest zusammen und binde ihn mit Fäden gut zu. Bestreiche sodann eine Kasserolle mit Butter, lege die Salatköpfe dicht aneinander, mit Salz bestreut, hinein und lasse sie $1\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde gar dämpfen. Bereite nun eine gute Buttersauce, füge Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß hinzu, ziehe sie mit verquirtem Eigelb und Rahm ab und trage sie mit den Salatköpfen, denen man die Fäden, mit welchen sie zusammengebunden waren, kurz vor dem Anrichten abnimmt, auf.

116. Frankfurter Allerlei.

Man nimmt einen Suppenteller junge Erbsen, junge Karotten und Kohlrabi, putzt sie und dämpft jedes eigens in Butter, etwas Mehl und Petersilie weich, kocht in kleine Röschen getheilten Blumenkohl mit Spargelstückchen in Salzwasser mit etwas Butter gar, brüht einige Morcheln in Salzwasser ab und dünstet diese ebenfalls in frischer Butter. Vor dem Anrichten vermennt man die Gemüse in einer Kasserolle, fügt die Morcheln bei und zieht die Gemüsesauce davon mit Rahm ab. Gute Beilagen sind gebackene Hähnchen und Pökelfleisch. Hauptzeit Mai und Juni.

117. Sellerie in einer Buttersauce.

Nachdem der sauber geputzte Sellerie gewaschen ist, werden je nach der Größe 4—6 Scheibchen aus jeder Wurzel geschnitten, sodann gewaschen und in Salzwasser kurz gesotten. Nun gibt man sie mit einem Stückchen Butter in Fleischbrühe, stäubt etwas Mehl darüber, fügt fein gehackte Petersilie und etwas Muskatnuß bei, kocht sie kurz ein, schwenkt sie öfters um und richtet sie zu gekochtem Geflügel an.

118. Kürbisgemüse.

Den reifen, völlig ausgewachsenen, gelben Kürbis schält man sauber ab, schneidet ihn in fingerlange Streifen, nimmt die Kerne und das Fasrige des inneren Theils heraus, schneidet die Streifen in Würfel, kocht diese in Wasser und Salz weich, schüttet sie dann in einen Durchschlag zum Abbrinnen, treibt den Kürbis hierauf durch das Sieb, kocht 125 Gramm ausgelesenen und zuvor eine halbe Stunde in kochendem Wasser gestandenen Reis in etwas Milch weich, rührt das durchgetriebene Kürbismark darein, kocht es mit guter Milch vollends aus, verquirlt vor dem Anrichten das Gelbe von 3 Eiern mit süßem Rahm, gibt es in den Brei, richtet denselben, wenn er seine gehörige Dicke hat, an, und überstreut ihn mit Zucker und Zimmt. Der Reis kann auch weggelassen und das verrührte Kürbismark allein in der Milch ausgekocht werden. Wenn man den Brei

erfalten läßt, einige Eier hinein schlägt, eine Auflaufform mit Butter bestreicht, die Masse einfüllt, Zucker und Zimmt darüber streut und sie in einen Backofen setzt, so bekommt man einen schön aufgelaufenen Stock davon. Auch kann man die geschälten Kürbisse in Scheiben schneiden oder auch in fingerlange Streifen, in Wasser weich kochen, erfaltet mit Zucker und Zimmt überstreuen, in verquirlten Eiern wenden und in Butter oder Schmalz gelb backen.

119. Gekochte Paradiesäpfel (Tomatos).

Schäle recht frische Tomatos sauber ab, schneide sie in der Mitte durch und entferne den Samen. Lege sie nun ohne Wasser in eine Kasserolle mit etwas Butter, gib roten Pfeffer, Salz und etwas geriebenes Brot nach Geschmack, sowie fein geschnittene Zwiebel und Muskatnuß hinzu und lasse sie nun über einem leichten Feuer langsam zu Brei einkochen.

Zu gebackenen Tomatos bereitet man sie wie oben angegeben vor, dann gibt man den Brei in eine mit Butter bestrichene Kasserolle und bestreut sie schichtenweise eingelegt mit geriebenem Brot in größerer Quantität. Würze sie sodann mit Salz, rotem Pfeffer und etwas Muskatnuß, setze sie in den Backofen und backe sie langsam 3 Stunden. Paradiesäpfel geschält, in vier Teile geschnitten, gewaschen und in Wasser mit Salz, Nelken, Vorbeerblättern und Petersilie weich gekocht, sodann durch ein Sieb getrieben und gut gewürzt, geben einen vorzüglichen Brei; dieser Brei läßt sich in reinen Steintöpfen, mit frischer Butter begossen, lange aufheben, und schmeckt als Beigabe zu allen braunen Saucen sehr gut.

120. Gurkengemüse mit Rahm.

Schneide geschälte schöne, reife Salatgurken der Länge nach in vier Teile, nimm die Kerne heraus, schneide jedes der Viertel der Quere nach nochmals in drei Stücke und lasse diese, mit Salz bestreut, eine Stunde liegen. Schäle ebenso viele kleine Zwiebeln und lege nun beides zusammen nochmals eine Stunde in eine Beize aus halb Essig, halb Wasser, Pfeffer und Salz, gieße dann die Beize wieder ab, gib so viel Fleischbrühe an deren Stelle, daß die Gurken und Zwiebeln vollständig damit bedeckt sind und lasse sie darin weich dämpfen. Beim Anrichten fügt man nach Belieben etwas Zitronensaft und Zucker bei. Will man die Gurken braun haben, so dämpft man sie mit Butter, Fleischbrühe, Zuckersud, Essig und Pfeffer weich, schüttet sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag, kocht die Brühe mit etwas in Butter gelb geröstetem Mehl feimig ein und vermischt sie wieder mit den Gurken.

121. Radieschengemüse.

Die Radieschen müssen frisch aus der Erde genommen, gepuht

gewaschen und geschnitten werden, alsdann in kochendem Wasser mit ein wenig Zucker und Butter weich gekocht, sodann die Sauce mit Butter, in welcher Mehl gelb geröstet wurde, mit guter Fleischbrühe glatt gerührt, klar gekocht und mit Muskatnuß, etwas weißem Pfeffer und Salz gewürzt, die gekochten Radieschen hineingegeben und mit Rippchen angerichtet.

122. Morchelugemüse in süßem Rahm.

Die zuvor sauber geputzten und in lauwarmem Wasser öfters durchgewaschenen Morcheln werden ganz oder durchschnitten mit etwas Butter gedünstet. Sodann kocht man eine feimige Sauce von etwas Butter, Mehl und Fleischbrühe, vermischt diese mit den Morcheln, fügt fein gehackte Petersilie, Muskatnuß, Salz, Pfeffer, und ein wenig fein gehackten Schnittlauch hinzu, läßt die Morcheln noch kurze Zeit damit durchkochen und zieht sie kurz vor dem Auftragen mit verquirtem Eigelb und Rahm ab. Man gibt die Morcheln zu Rippchen, Kalbschnitzeln oder Kollfleisch und gebackenen Tauben.

123. Trüffeln

werden wiederholt gewaschen, in reinem Wasser vorsichtig abgebürstet und öfters übergossen, damit kein Sand mehr daran haften bleibt; dann in Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter, einem Glase Rotwein oder Madeira nebst einigen Nelken langsam etwa eine Stunde gekocht, Salz beigegeben und in Gläser bis zum Bedarfe, mit heißer Butter übergossen, mit Papier bedeckt aufbewahrt. Auf diese Art hält man sie zu Verzierungen und Füllungen zc. zc. jeder Zeit vorrätig.

124. Champignons als Gemüse.

Die geputzten und vom Sande gereinigten Champignons werden mit Butter und Salz in ihrem eignen Saft weich gekocht und mit etwas Fleischbrühe, Weizmehl, fein gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß feimig eingekocht und mit saurem Rahm abgezogen.

Steinpilze, Pfifferlinge, Keizker werden wie die Champignons geputzt, gewaschen und zubereitet. Die Mooschwämme (Moufferons) werden von den Stielen befreit, gewaschen und gleichfalls wie die Champignons zubereitet; man trägt sie zu gedämpftem Hammelfleisch auf. Die Moufferons sind auch getrocknet in Saucen sehr gut, ebenso die Lorchenschwämme.

125. Kastanien. (Maronen.)

Man schäle die Kastanien ab, werfe sie in siedendes Wasser, lasse sie einmal aufkochen, ziehe die zweite Schale davon ab und wasche sie sogleich in frischem Wasser. Bereite nun von Fleischbrühe mit Weizmehl und etwas Zus eine braune dünnfeimige Sauce, daß sie, auf die

Kastanien gegossen, diese gerade bedeckt, lasse die Kastanien darin aufkochen, füge ein Stückchen Butter und Salz bei und lasse sie auf mäßigem Feuer noch kurze Zeit anziehen. Gieße nun die Sauce davon ab, koche sie unter stetem Rühren kurz ein, gib etwas Zucker hinein, gieße sie wieder über die Kastanien und halte sie bis zum Anrichten an einer Stelle des Herdes, wo sie nicht mehr kochen können, heiß.

Brei von Kastanien. Die abgeschälten und von den innern Schalen befreiten Kastanien werden mit Fleischbrühe weich gedämpft, durch ein Sieb getrieben, mit einem Stückchen Butter, etwas Fleischbrühe, Salz und Zucker zu einem zarten Brei angerührt, den man zu Geflügel, Hammelrücken oder Schlegel u. u. anrichtet.

126. Damengemüse.

Ein Kilo Kastanien oder Maronen werden drei Viertelstunden in Wasser gekocht, geschält, abgehäutet und kurz vor dem Anrichten, in gebräunter Butter und Zucker schön glasiert, rasch gebraten. Alsdann werden fünf verschiedene Gemüse schön und kurz gedämpft als: Schnittbohnen, blättrig geschnittener Spinat oder auch frischer Rosenkohl, kleine Mairüben, kleine Karotten und ein kleiner, schön gepuzter Blumenkohlkopf. Die Gemüse richte in 4 Teile auf der Anrichtschüssel an, trenne die verschiedenen Teile durch Reihen von Kastanien voneinander und lege den Blumenkohl mit Krebsauce übergossen in die Mitte. Den Rand der Schüssel verziere man mit Kastanien und gerösteten Weichschnitten.

127. Grünkohl.

Die Blätter des Kohles werden von den Rippen gestreift, rein gewaschen und in Salzwasser mit einer Messerspitze Soda weich gekocht, abgeseiht, mit kaltem Wasser übergossen, fest ausgedrückt und fein gewiegt. Alsdann röste eine feingeschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter, Schmalz oder Bratenfett mit zwei Kochlöffeln Mehl gelb, gib den gewiegten Kohl nebst Salz, Mustatnuß und etwas Fleischbrühe hinein und dämpfe ihn gut ab. Der Kohl bedarf viel Fett, da er sonst hart und rauh schmeckt. Man kann ihn mit abgekochten Kastanien verziert anrichten.

128. Rotkraut. (Blaukraut.)

Man schneide 1—2 Rotkohlköpfe, je nach Bedarf auch mehr, nachdem die äußern schmutzigen Blätter davon abgenommen sind, in Viertel oder Hälften, nehme den Strunk und die starken Rippen heraus und schneide sie auf dem Krauthobel in feine Fäden. Alsdann lasse man kleingeschnittenen Speck oder frisches Schweineschmalz recht heiß werden, gebe das geschnittene Kraut hinzu, gieße ein klein wenig Fleischbrühe oder Wasser darüber und lasse es auf gelindem Feuer, gut zu-

gedeckt, langsam dämpfen. Nach etwa einer Stunde gibt man etwas kochenden Weinessig, ein Glas Wein und das nötige Salz hinzu, nach Belieben auch einige geschälte, in Stücke zerschnittene Äpfel und läßt nun das Kraut vollends weich dünsten. Ist das Kraut weich und kurz eingekocht, so mischt man in Butter geröstetes Mehl, etwas Zucker, eine Prise pulverisierten Kümmel und läßt es bei mäßiger Hitze noch kurze Zeit dünsten. Man trägt das Kraut mit Kastanien oder Bratwürsten, Hasenbraten, Rebhühnern und Gänsebraten auf.

129. Bayerisches Kraut.

Der Weißkrautkopf wird gepuzt, die Rippen herausgenommen und auf einem kleinen Krauthobel fein geschnitten. Nun setzt man es mit Speck, Gans- oder Schweinefett zum Feuer, fügt (wie bei Rotkraut) Fleischbrühe, etwas feingeschnittene Zwiebeln, Wein, 2c. 2c. daran und beendet es wie das Rotkraut, jedoch ohne Zuthat von Äpfeln. Die Beilagen sind dieselben, wie in Nr. 128 angegeben.

130. Weißkraut gedünstet.

Die Weißkrautköpfe werden sauber gepuzt, in vier Teile geschnitten, gewaschen und in siedendem Salzwasser weich gekocht, sodann in einen Durchschlag abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt, gut ausgedrückt und einige Male durchschnitten oder gewiegt, hierauf in einer Kasserolle Schmalz heiß gemacht, Mehl sowie feingeschnittene Zwiebeln darin hellgelb geröstet, warme Fleischbrühe zugegossen, das Kraut darin abgedämpft, das nötige Salz, etwas Pfeffer und Kümmel daran gegeben und eine Viertelstunde gekocht.

Zu Krautwürstchen oder Krautröllchen werden die schönen inneren Blätter eines Weißkrautkopfes in siedendem Salzwasser nicht ganz weich gekocht, abgekühlt, auf ein Brett gelegt und mit folgender Fülle bestrichen: Ein viertel Kilo fein gewiegtes Schweinefleisch und 125 Gramm fein gehacktes Kalbfleisch werden in einer Schüssel mit drei Eiern und etwas zerlassener Butter glatt gerührt, fein gehackte Zwiebeln und Petersilie beigelegt, mit Salz, einer Messerspitze Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und mit Weckmehl vermengt. Die bestrichenen Blätter werden sodann unten und oben etwas umgebogen, gerollt, zugebunden und in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform mit etwas Mehl gestäubt gegeben, drei Eßlöffel voll Fleischbrühe und saurem Rahm daran gegossen, im Backofen bei gelinder Hitze gelb gebacken und in derselben Form, mit einer Serviette umbunden, aufgetragen.

131. Gefülltes Weißkraut.

Ein sauber gepuzter ganzer Weißkrautkopf wird in Salzwasser halb weich abgebrüht, sodann herausgenommen, auf einen Durchschlag gelegt und mit kaltem Wasser übergossen, die Dorsche herausgeschnitten,

die Blätter vorsichtig auseinander gebogen und folgende Füllung hinein- gegeben: ein halb Kilo Kalb- oder Schweinefleisch wird mit einer Zwiebel und etwas Petersilie fein gehackt, zwei Milchbrötchen einge- weicht, wieder gut ausgedrückt und mit drei Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß in einer Schüssel angerührt und mit einem Eßlöffel Rahm zu einer gut zu streichenden Fülle vermengt. Hierauf wird der Kraut- kopf auf eine Platte gelegt, die Fülle auf die zurückgebogenen Blätter gestrichen, dieselben wieder aufeinander gelegt, der Kopf fest umbunden und in einer bestrichenen Kasserolle mit Butter, Fleischbrühe und Zwiebeln zwei Stunden langsam gedünstet und mit einer Buttersauce angerichtet. Man trägt Bratwürste oder Kalbsbrieschen, auch Ripp- chen dazu auf; gibt man jedoch das Kraut einfach, so bäckt man einen Eierkuchen und legt diesen beim Auftragen auf das Kraut. Mit Kressen gegeben, schmeckt das Kraut vorzüglich.

132. Sauerkraut einzumachen.

Lasse die äußern Blätter fester; mittelgroßer Weißkrautköpfe ab- schneiden und puße die Häuptchen rein und trocken ab; schneide sie in halbe Teile und nimm den Strunk heraus, lasse sie in ein sauberes Gefäß einhobeln, bestreue und vermische es gut mit Salz und Dill (auf 30 Häuptchen werden ein Kilo Salz und 60 Gramm Dill ge- rechnet) untereinander. Wenn der passende Ständer gut ausgewässert, gereinigt und ausgetrocknet ist, belegt man den Boden mit frischen Nebenblättern und stampft das Kraut mit einigen Wachholderbeeren, etwas gutem Wein und einigen ungeschälten Borsdorfer Äpfeln fest ein; schon beim Einstampfen bildet sich etwas Lake oder Brühe. So- bald das Fäßchen mit dem eingestampften Kraute gefüllt ist, wird ein sauberes weißes Tuch, sowie ein genau passender Beschwerdeckel darauf gelegt, mit einem schweren, sauber abgewaschenen Stein beschwert und solches an einen passenden Platz im Keller verbracht. Nach einigen Tagen wird es gären, die Gärung jedoch wieder fallen. Beim Ge- brauche wird der Stein abgehoben, das Deckelchen und Tuch abge- nommen, alles in frischem Wasser wieder abgewaschen; nachdem man soviel Kraut, als man zur Mahlzeit bedarf, herausgenommen hat, legt man alles wieder gut geordnet darauf und läßt es wieder ruhig stehen. In vielen Familien werden weiße Rüben dazu eingeschnitten, jedoch ist das Kraut ohne diese viel schmackhafter. Viele finden das Kraut besser und feiner, wenn einige große dicke Zwiebeln oder Kettige, auch Kohl- rabi, mit eingeschnitten werden.

Sauerkraut mit Klößen bereitet man folgendermaßen: vier Milchbrötchen werden in kleine Würfel geschnitten und in 125 Gramm Schmalz oder Speck gelbbraun gebraten. Weiße sodann 9 Brötchen in Wasser ein; sind diese durchaus weich, drückt man sie aus, gibt sie zu den gebratenen Würfeln, dann das nötige Salz und Muskat nebst drei

gequirlten Eiern und zwei Eßlöffel Mehl zu. Nun kocht man das Sauerkraut weich, sticht den Teig eine Stunde vor dem Anrichten auf das kochende Kraut und gibt dies wohl geordnet mit Schweinesfleisch oder Bratwürstchen zu Tisch.

133. Sauerkraut zu kochen.

Nachdem man das Kraut vorsichtig ausgedrückt hat, setzt man es mit Gans- oder Schweinesfett, Fleischbrühe und etwas Wasser in einer gut schließenden Kasserolle zum Feuer und läßt es langsam kochen. Nach einer halben Stunde gibt man dem kochenden Kraute eine mit Nelken besteckte Zwiebel nebst einem Stückchen geschälten Apfel zu, stäubt es mit Mehl und läßt es noch einige Zeit langsam unter Zuthat eines Glases Weißwein oder etwas Rum weich dünsten. Man trägt das Kraut zu Fasan, Gans, Ente und Schweinesfleisch auf. Besonders wohlschmeckend wird das Kraut, wenn man ein gutes Stück Schweinesfleisch oder Schinken mit kochen und gegen das Ende des Kochens ein Gläschen feinen Rum mit dämpfen läßt. Auf andere Art läßt sich das Kraut gut kochen, wenn man in die Kasserolle ziemlich Gansfett oder Schweineschmalz gibt, den halben Teil von dem Kraute darauf legt, auf dieses ein schönes Stück Dürrfleisch gibt und das übrige Kraut vollends auf das Fleisch deckt; sodann gibt man ein viertel Liter Weißwein und etwas kaltes Wasser daran und läßt es tüchtig kochen. Wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen, ein Stück Schmalz in eine Kasserolle gethan, ein Kochlöffel Mehl darin geröstet, eine Handvoll fein geschnittene Zwiebeln damit abgedämpft und das gekochte Kraut darin umgekehrt. Hat es noch mehr Brühe nötig, so fügt man noch etwas Fleischbrühe zu.

134. Sauerkraut mit Enten.

Soll eine Ente in dem Sauerkraut gekocht werden, so nehme man ein altes fettes Tier, welches ein langes Kochen vertragen kann. Ist die Ente gerupft, gut gereinigt und gewaschen, so setzt man sie mit kaltem Wasser, dem nötigen Salz, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einem Lorbeerblatt zum Feuer und läßt sie 1—1¼ Stunde kochen, giebt sie in das mittlerweile zubereitete Kraut und läßt das Ganze weich dämpfen. Es ist einerlei, ob man Rotkraut oder Sauerkraut nimmt, nur muß bei Rotkraut der nötige Essig daran gegeben werden. Man beachte jedoch, daß die Ente nicht ansetzt oder verkocht, da sie gewöhnlich früher als das Kraut weich ist; eine halbe Stunde vor dem Anrichten stäubt man das Kraut mit Mehl. Hat man eine wilde oder magere Ente, so muß entweder ein Stück Butter mit dem Kraute umgeschwenkt werden, oder eine Butter- und Mehlschmelze damit aufkochen. Junge Enten gibt man gewöhnlich gebraten dazu.

Zu Sauerkraut mit Rebhühnern nimmt man alte, aber

nicht gar zu lange liegende Rebhühner und kocht diese sogleich mit dem Kraute weich, die jungen Rebhühner dagegen werden mit Speck umbunden braun gebraten und wohl geordnet um das Kraut gelegt.

Will man zu einem großen Essen das Sauerkraut besonders fein zubereiten, so setzt man an Stelle des Wassers eine Flasche Champagner oder Moselwein zu und läßt das Kraut langsam darin weich kochen.

135. Sauerkraut mit Hecht gefüllt.

Das Sauerkraut wird gut weich gekocht oder gedämpft, ein 1 Kilo schwerer Hecht leicht gebraten, das Fleisch rein von den Gräten gesäubert, ein Aufzugblech mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut. Alsdann gib ein Geleg Kraut darein, von dem Hecht darüber, ein paar Stückchen frische Butter und vier Eßlöffel guten sauren Rahm dazu, wieder ein Geleg Kraut darauf, streue ein wenig Weckmehl dazwischen, und fahre fort, bis das Kraut und der Hecht aufgenutzt sind, das Kraut bilde jedoch die letzte Schicht. Diese wird noch mit saurem Rahm bestrichen, mit Weckmehl bestreut, frische Butter darauf geschnitten, ein Deckel mit heißen Kohlen darüber gesetzt und langsam fertig gebacken. Man trägt das Kraut in dem Blech auf.

136. Sauerkraut mit Hecht und Kruste.

Man koche das Kraut wie gewöhnlich mit einem Stücke Schmalz oder Gansfett ab, rechne auf ungefähr acht Personen vier große Hände voll. Ist es weich und bis zum Schmelzen ganz eingekocht, daß es keine Brühe mehr hat, nimmt man es in eine Schüssel, rührt 125 Gramm zerlassene Butter, ein viertel Liter sauren Rahm und vier ganze Eier daran. Siede nun in Salzwasser einen frischen Hecht im Gewichte von einem Kilo ab, zupfe diesen in kleine Stückchen, nimm Haut und Gräten davon, bestreibe ein Aufzugblech gut mit Butter, streue es mit Weckmehl aus, fülle das angerührte Kraut nebst dem Hecht lagenweise darein, reibe ein Milchbrot fein, streue solches fingerdick darauf, belege es mit frischer Butter und lasse es auf Kohlen oder im Backofen langsam aufziehen. Man kann hierzu gebackene Karpfen auf dem Kraut herumlegen, oder einen Schweinebraten besonders dazu aufstellen.

137. Jägerkraut.

Man schäle recht gleichmäßige, mittelgroße Kartoffeln, wasche und schneide sie in Scheiben, hobele sodann einen schönen sauber geputzten Weißkrautkopf wie zu Sauerkraut, übergieße ihn mit kochendem Wasser und lasse ihn wieder im Sieb abrinnen. Setze nun zwei Suppenteller voll Kartoffeln mit etwas Fleischbrühe und Salz zum Feuer, schneide 100 Gramm Speck in Würfel, brate diese braun und nehme sie wieder

heraus, dämpfe nun in dem gewonnenen Fett drei Theelöffel voll Mehl, gieße ein viertel Liter Fleischbrühe, ein achtel Liter Wasser, beides siedend heiß zu, würze das Ganze mit zwei Eßlöffeln Estragoneßig, Pfeffer und Salz und lasse es gut kochen. Beginnen die Kartoffeln zu kochen, legt man das Kraut darauf, bestreut es mit Salz und Kümmel und gießt die Specksauce darüber, deckt dann die Kasserolle fest zu und dämpft es so lange, bis die Kartoffeln weich sind. Sind die Kartoffeln gar, so rührt man Kraut und Kartoffeln durcheinander und gibt das kräftige Gemüse mit Bratwürstchen zu Tisch.

Kartoffelgemüse.

138. Quellkartoffeln, oder Kartoffeln in der Schale.

Möglichst gleich große Kartoffeln werden mit der Schale rein gewaschen, mit Salz bestreut, in einem Dunsttopfe mit Seiher in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Sodann schüttert man das Wasser wieder ab, läßt die Kartoffeln noch ein wenig zugedeckt stehen, damit sie noch vollends ausziehen, und gibt sie mit frischer Butter zu Tisch. Eine gute, mehligte Sorte ist in 20—30 Minuten gar.

139. Fisch- oder Schnittkartoffeln.

Schäle rohe Kartoffeln und schneide sie in nicht zu kleine Schnitze, setze diese mit kaltem Salzwasser, das darüber gehen muß, auf das Feuer, decke den Topf oder die Kasserolle gut zu und stürze sie, wenn sie anfangen, zu zerfallen, auf die Schüssel; man läßt sie entweder trocken, oder schmälzt sie mit in Butter gebräunten Zwiebeln oder gibt sie mit geriebenem Weck.

140. Geröstete Kartoffeln.

Die in der Schale abgejotteten Kartoffeln schneide, nachdem sie geschält sind, in Scheibchen, lasse Butter, Gansfett oder Schweineschmalz in der Pfanne zergehen, gib fein geschnittene Zwiebeln hinein, dann sogleich die Kartoffeln nebst Salz und Pfeffer dazu und lasse sie hübsch gelb rösten.

Kleine Kartoffeln kann man auch bloß schälen und ganz bräteln, wie oben angegeben; nur darf man nicht veräumen, sie öfters mit dem Schaufelchen umzuwenden. Streut man über diese Kartoffelchen während des Bratens einen Theelöffel voll Zucker, so erhalten sie dadurch einen schönen Glanz.

Auf englische Art röstet man die Kartoffeln, indem man schöne rohe Kartoffeln schält, diese in Scheibchen schneidet, mit Salz und etwas Mehl bestreut und in heißer Butter röstet.