

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Türk & Pabst's Kochrezepte für die feine und bürgerliche  
Küche**

**[Halle], [1914]**

Verwendung von Curry-Gewürz und Sellerie-Slaz

**urn:nbn:de:bsz:31-56205**

## TÜRK & PABST'S Curry-Gewürz.

Beeignet zur Herstellung von preiswerter und nahrhafter Hausmannskost.

In Deutschland sind die in den heißen Ländern so sehr beliebten Reisgerichte noch recht wenig bekannt. Gekochter Reis mit etwas Curry daran schmeckt ganz vorzüglich, und durch Mischung mit gargekochten Kalbs-, Hammel- oder Rindfleischstückchen kann eine ganze Anzahl Gerichte hergestellt werden. Zu erwähnen ist namentlich Curry-Reis mit Huhn, mit Fisch, mit Geflügel und Gemüse, mit Fleisch und Gemüse, mit Gemüse allein, laut folgenden Rezepten.

### Curry mit Hammelfleisch, Kalbfleisch oder Rindfleisch; besonders auch mit Hühnern oder sonstigem Geflügel.

Schneide das magere Fleisch in gleichmäßige kastaniengroße Stücke und schmeiße sie mit Zwiebelwürfeln in Butter, nebst dem nötigen Salz und Curry-Gewürz durch (auf 500 gr Fleisch rechne 5 gr Curry), streue Mehl über das Fleisch, gieße leichte Fleischbrühe oder auch nur Wasser darüber und schmore das Gericht langsam weich.

**Zu allen Curryspeisen gibt es Wasserreis.** Zu diesem koche 125 bis 200 gr Reis in Wasser ab, gieße ihn dann in 2 bis 3 Liter springend kochendes Wasser und koche ihn darin etwa 25 Minuten. Er wird auf einen Durchschlag gefüllt, mit kaltem Wasser rasch überspült, dann schnell erwärmt und darauf als Rand um das in heißer Schüssel angerichtete Currygericht gelegt.

**Eine Currysuppe** ist besonders wohlschmeckend aus einer Kalbfleisch-, Tauben- oder Hühnerbrühe unter Zusatz von etwas Curry-Gewürz zu bereiten.

Rezepte Seite 18.

**Einfach und fein ist ein Eier-Curry.** Mache übrige Kalbsbraten- oder Geflügelbratensauce heiß, verrühre sie mit etwas T & P's Curry-Gewürz und gebe 6—8 verquirlte Eier hinein, rühre sie mit der Sauce zu einem Nührei und richte in einem Reistrand an.

## TÜRK & PABST'S Sellerie - Salz

ist ein beliebtes feines Gewürz, um Suppen, Fleischspeisen, Saucen, Gemüsen, Salaten einen angenehmen aromatischen Geschmack zu verleihen.

Zu haben in den meisten Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen. — In  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{3}$  G äsern mit Metallstreuer und  $\frac{1}{2}$  Gläsern mit Porzellanstreuer.