

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

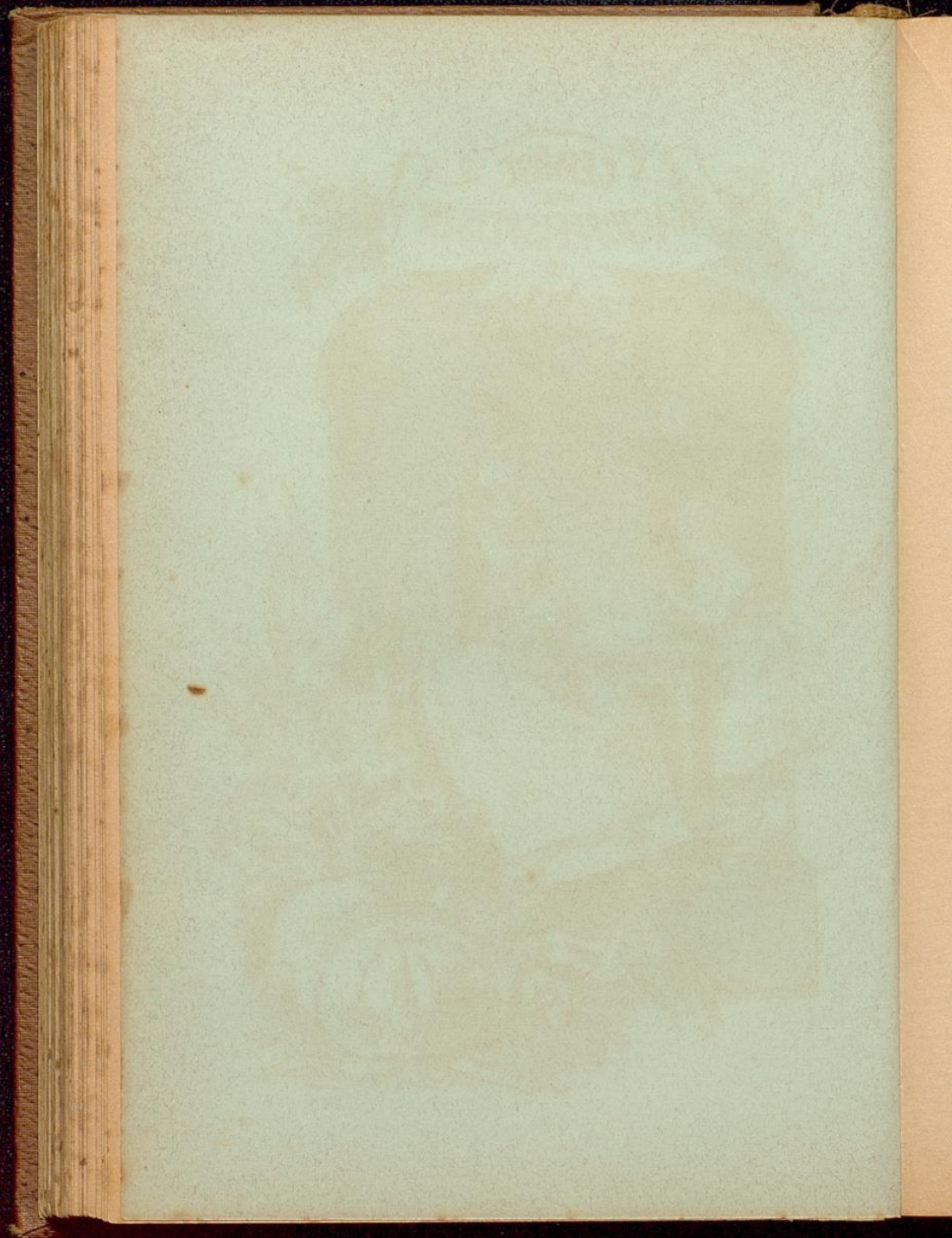
Lahr, [1905]

E. Gemüse und Kartoffelspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

GEMÜSE
und
KARTOFFELSPESSEN





E. Gemüse und Kartoffelspeisen.

Das Fleisch allein läßt nicht gedeihn,
Es braucht auch das Gemüse;
Drum schickt uns Mutter Erde fein
Viel Grüns als schöne Grüße.

I. Grüne Gemüse.

a. Frühlingsgemüse.

266. Sauerampfergemüse.

Die Blätter werden in sehr wenig Salzwasser weichgekocht; man läßt sie auf dem Sieb abtropfen und begießt sie mit kaltem Wasser. Dann werden sie ausgedrückt, gewiegt und in heller Buttertunke gedämpft. Mit Eigelb und saurem Rahm wird das Gemüse angerichtet.

267. Spinat I.

Der Spinat wird durchgesehen, rauhe und schadhafte Blätter ausgeschieden, auch die Stiele von sehr großen Blättern sind wegzwerfen. Der Spinat wird in eine Schüssel mit kaltem Wasser gelegt, dasselbe mehrmals gewechselt und auf den Durchschlag geschüttet zum Abträufeln. Dann wird das Gemüse in kochendes Salzwasser gebracht, wozu eine Messerspitze Natron kommt, damit das Gemüse schön grün bleibt. Sind die Blätter weichgekocht (das dauert etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde), so werden sie rasch auf einen Durchschlag geschüttet,

und wenn sie etwas kühl geworden, fest ausgedrückt. Man wiegt sie sehr fein, je feiner, je besser.

In einem Kochtopf wird ein großes Stück frischer Butter flüssig gemacht, 1 kleine, recht feingewiegte Zwiebel darin weichgedünstet, 1—2 Teelöffel Mehl leicht mitgeröstet und alsdann der vorbereitete Spinat hineingelegt, gut vermengt und mit Fleischbrühe oder Wasser vorsichtig abgelöscht, doch so, daß das Gemüse nicht dünn wird. Wenn nötig, wird das Gemüse nachgesalzen und zugedeckt, einigemal aufgekocht und gleich zu Tisch gegeben. Spiegeleier darauf schmecken sehr gut.

268. Spinat II.

Der gewiegte Spinat wird mit viel frischer Butter eingedünstet, mit lauem Wasser abgelöscht und ein wenig nachgesalzen. So schmeckt er vorzüglich.

269. Spinatpudding I.

Hierzu läßt sich übriggebliebener gekochter Spinat sehr gut verwenden, wovon man etwa 6 Eßlöffel nötig hat. In Ermangelung von fertigem Spinatgemüse bringt man eine entsprechende Menge frischen Spinat in kochendes Salzwasser, kocht ihn weich, kühlt ihn in frischem Wasser ab, drückt ihn aus und wiegt ihn recht fein, läßt ihn in heißer Butter schmoren, gibt einige Tropfen Fleischbrühe daran und stellt ihn zum Abkühlen fort.

Von 5 Weißbrotten (Wecken) wird die Rinde abgerieben und zurückbehalten, die inneren Brotteile werden in kleine feine Schnittchen geschnitten, mit kochender Milch genügend angefeuchtet und kühlgestellt. 50 Gramm Butter werden weißgerührt, die angeweichten Weißbrotschnitten und 4 Eigelb nach und nach mitgerührt, ein wenig Muskatnuß und Salz nach Geschmack dazugetan, dann der Spinat, und zuletzt wird der Schnee von 4 Eiweiß leicht daruntergemischt. Die Masse wird rasch in die mit Butter bestrichene, mit dem ab-

geriebenen Weckmehl bestreute Puddingform gefüllt und in kochendem Wasser 1 Stunde lang gesotten.

Zu dem Spinatpudding wird eine gute Buttertunke genommen. Er wird anstatt Gemüse zu Braten gegeben.

Die vorstehenden Maße reichen für 5—6 Personen.

270. Spinatpudding II.

4 Wasserwecken werden in dünne Scheiben geschnitten, $\frac{1}{4}$ l Milch (stark) wird kochend gemacht und über die Schnitten gegossen. Man läßt diese Schnitten so lange stehen, bis sie durchgeweicht sind. Dann wird die Masse gut verrührt, dazu kommen 4 Eigelb, eine starke Handvoll abgebrühter, feingewiegter Spinat, etwas Salz und Muskatnuß, zuletzt der Schnee von 4 Eiweiß. Das alles kommt in eine gut ausgestrichene Puddingform und wird in derselben 1 Stunde gekocht.

Eine weiße Buttertunke schmeckt sehr gut dazu.

Der Pudding wird zu Kalbsbraten und Schnitzel gegeben.

271. Laubfrösche.

Große Spinatblätter werden abgebrüht und sorgfältig auf einem Brett ausgebreitet, so daß sie nicht zerreißen. Man dünstet eine feingeschnittene Zwiebel und etwas Petersilie in Butter weich, gibt 2 eingeweichte, gut ausgedrückte Brötchen, 2 Eier, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß zu und mischt alles gut durcheinander. Die Blätter werden mit dieser Masse gefüllt, gut übereinandergeschlagen und mit heißer Butter in flacher Bratpfanne gedämpft.

272. Löwenzahn.

Von den kleinen Blättern werden die Spitzen wie Spinat zubereitet.

273. Mangold.

Solcher mit weißlich grünen Blättern ist der beste. Er muß jung verwendet werden, so lange die Blätter noch zart sind. Das Gemüse wird wie Spinat zubereitet.

274. Morcheln als Frühlingsgemüse.

Die Morcheln kommen schon Anfang März und lassen sich als wohlchmeckendes, freilich teures Gemüse zubereiten. Sie werden sauber in viel Wasser gewaschen, die Stiele herausgeschnitten, in kleinere Stücke zerteilt und in frischer Butter gedämpft. Man stäubt sie ein wenig, gibt gehackte Peterfilie und etwas Zwiebeln dazu und läßt sie nicht zu lange ($\frac{1}{2}$ Stunde) dämpfen, sonst werden sie hart. Sie schmecken zu jedem Braten, am besten aber zu Kalbs- oder Rindsbraten.

275. Spargel.

Man nimmt am besten solche, die weiße Köpfchen haben; diejenigen mit grünen und violetten Köpfchen sind meist bitter. Den Spargeln wird unten vom Schnitt ab gegen den Kopf zu die ganze dicke Haut abgezogen, soweit sie hart und bitter ist. Man kann sie beim Essen zerschneiden und ganz verzehren, statt sie auszusaugen. Man bindet die Spargel in kleine Bündel, die Köpfe alle nach einer Seite, kocht sie in Salzwasser weich und legt sie, abermals alle Köpfe nach derselben Richtung, auf eine heiße Schüssel.

Eine Buttertunke, mit saurem Rahm und Eigelb angerührt, ist nötig dazu. Schließlich tut es auch zerlassene Butter oder eine Mischung von Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und feingeschnittenen Zwiebeln.

Die Spargel bieten nur dann einen vollkommenen Genuß, wenn man sie ganz aufessen kann.

276. Rhabarber.

Im Frühjahr, so lange die Rhabarberblätter noch recht zart sind, werden diese zu Gemüse verwendet. Sie werden wie Spinat zubereitet.

Die dicken Stengel des Rhabarbers werden, soweit sie weich sind, abgeschält, in Stücke geschnitten, dann in

frisches Wasser gelegt, später in gesalzenem kochenden Wasser weichgekocht und eine gute Buttersauce wie zu Spargeln dazugegeben.

277. Junge Gelbrüben (Karotten).

Süße Gelbrüben werden abgeschabt und in dünne, kurze Stückerchen geschnitten. Etwas Mehl wird in Butter gedämpft und darein legt man die Gelbrüben mit wenig Salz und etwas Zucker. Haben sie ein bißchen gedämpft, so gießt man etwas Fleischbrühe darüber und tut, wenn sie erst weich sind, gehackte Petersilie dazu. Kleinere Karotten dämpft man unzerschnitten in Butter und streut Salz und etwas Zucker und Mehl darüber.

278. Zuckerschoten (Zuckerschäfen).

Von den Schoten (Schäfen) werden die Fäden gut abgezogen und die beiden Enden abgeschnitten. Sie werden gut gewaschen, dann in flüssiger Butter mit Salz gedünstet und entweder mit warmem Wasser oder mit Fleischbrühe durchgekocht. Vor dem Auskochen streut man gehackte Petersilie darüber, stäubt etwas Mehl und 1 Teelöffel Zucker hinein und läßt sie noch aufkochen.

Das Gemüse braucht 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunde zum Kochen.

b. Sommergemüse.

279. Brockelerbsen.

Sie werden in Butter gedämpft, wenig Salz und Zucker und später etwas Fleischbrühe darangetan. 10 Minuten vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl darüber und gibt feingewiegte Petersilie bei. Die Erbsen dürfen nicht gerührt werden, nur geschüttelt. Ganz junge Erbsen brauchen $\frac{1}{2}$ Stunde, eingedünstete brauchen $\frac{1}{4}$ Stunde und werden vor dem Kochen mit Wasser abgespült.

280. Grüne Erbsen mit Speck.

Man schneidet Speck in Würfel, kocht ihn in Wasser halb weich, dämpft ihn dann mit den Erbsen in Butter und gibt etwas Salz und Zucker dazu. Etwa 20 Minuten Kochzeit.

281. Kohlrabi.

Die Blätter werden von den Knollen entfernt, alles Harte wird abgeschnitten, die Blätter, soweit sie zart sind, streift man von den Stengeln ab, beides wird gewaschen und zusammen in Salzwasser weichgekocht. Die Knollen schneidet man hierauf in dünne Scheiben und kocht sie in einer leichten Buttertunke auf, die Blätter werden ausgedrückt, fein gewiegt und in gelb gewordener Butter aufgedämpft. Es gibt also 2 Gemüse. Diese werden, wenn sie abgerührt sind, in zwei verschiedenen Töpfen gekocht. Man richtet die 2 Gemüse so an, daß der kleinere Teil auf die Mitte der Schüssel und der größere außen herumgelegt wird.

282. Frische Bohnen.

Frisch vom Stock gepflückte Bohnen sind immer am besten. Bei Regenwetter dürfen sie nicht gepflückt werden, weil die Stöcke dadurch Not leiden.

Die Fäden werden gut abgeschält, die beiden Enden abgeschnitten, dann wird die Bohne der Länge nach in schmale Streifen geschnitten und in kaltem Wasser gewaschen. Zum Schneiden und Köpfen der Bohnen bedient man sich der bekannten Maschinen.

Bohnen können auf verschiedene Weise zubereitet werden:

I. Man kocht sie in Salzwasser weich, dämpft sie in Butter auf und gießt ab und zu Fleischbrühe daran.

II. Man legt sie ungekocht und unzerschnitten in heiße Butter und dämpft sie darin weich, ebenfalls mit Fleischbrühe oder heißem Wasser.

III. Man kocht sie in Salzwasser ab, schüttet sie auf einen Ablauf, legt sie auf eine heiße Schüssel, dämpft feingeschnittene Zwiebeln in einem größeren Stück Butter und schmälzt sie damit.

283. Frische Brockelbohnen.

Kleine weiße Brockelbohnen werden in Salzwasser weichgekocht, mit Butter, Mehl und Fleischbrühe aufgedämpft. Beim Anrichten legt man die weißen Brockelbohnen in die Mitte der Platte, die grünen Bohnen, die man ebenfalls zubereitet hat, als Kranz um die weißen herum.

284. Wirsing I.

Man nimmt Wirsing, der fest aussieht und gelb ist, blättert ihn auseinander, wobei die grünen und schadhafte Blätter weggeworfen werden, legt ihn in eine Schüssel mit kaltem Wasser und läßt ihn darin stehen, damit sich nachher das Unreine besser abwaschen läßt.

Vor dem Kochen wird der Wirsing mehrmals aus frischem Wasser gewaschen, in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser gebracht, darin ununterbrochen gekocht, bis sich die Ripplein der Blätter weich anfühlen. Dann wird das Gemüse auf einem Durchschlag abgeseiht und rasch in eine Schüssel mit reichlichem kaltem Wasser gebracht und darin abgekühlt. Der Wirsing wird sorgfältig ausgedrückt, alsdann mit dem Messer einigemal durchgeschnitten, oder grob, auch fein, gewiegt: wie man's liebt. In einem Kochtopf wird frische Butter flüssig gemacht, 1 Teelöffel Mehl darin lichtgelb geröstet, eine kleine, feingeschnittene Zwiebel wird darin weichgedämpft, dann kommt der Wirsing dazu. Mit Vorsicht wird Fleischbrühe eingerührt, Muskatnuß dareingerieben und das Gemüse kurze Zeit gekocht. Es ist darauf zu achten, daß der Wirsing nicht zu dünn wird, auch nicht zu lange kocht, da er sonst an Wohlgeschmack einbüßt.

285. Wirsing II.

Von 2 kleineren, festen Wirsingköpfen werden die äußersten Blätter abgenommen. Die Wirsingköpfe aber werden nicht zerschnitten, sondern 1 Stunde lang in frisches Wasser gelegt, alsdann abgewaschen und in kochendem Salzwasser gekocht, doch so, daß sie nicht zu weich sind und nicht zerfallen. Hierauf werden sie in einen Kochtopf hübsch nebeneinander in die Mitte gesetzt und sorgfältig und reichlich mit Bratenbrühe (Jus) übergossen. In der Brühe werden die Wirsingköpfe $\frac{1}{4}$ Stunde lang gedünstet, alsdann auf eine Platte ausgerichtet, in der Mitte zerschnitten, die Schnittseite nach oben gelegt, die noch im Kochtopf übrige Tunke wird darübergegossen und das Gericht sogleich zu Tisch gegeben.

Das Gemüse reicht für 3—4 Personen.

c. Herbst- und Wintergemüse.**286. Weiße Rüben.**

Die Rüben werden dick geschält, auf dem Gurkenhobel gehobelt und in wenig Salzwasser 10—15 Minuten aufgekocht, wenn man ihnen die Schärfe nehmen will. Manche aber lieben diese Schärfe und kochen die Rüben nicht ab.

In einem eisernen Pfännchen wird ein Stück Butter heiß gemacht und 1 Teelöffel Mehl darin lichtgelb mit 1 starken Teelöffel Zucker gedünstet. Die gekochten Rüben, die man inzwischen auf einen Ablauf gelegt hat, werden in einen irdenen Topf gegeben. Die gebräunte Butter wird mit guter Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und über die Rüben gegossen. Man kann auch einige frischgekochte, feinerdrückte Kartoffeln darunter mengen und das alles tüchtig miteinander verrühren. Übrigens ist die Kartoffelzutat nicht jedermanns Geschmack. Man kann auch die Kartoffeln in der Schale dazugeben. Das Rübengemüse muß, wenn die

gebräunte Butter daruntergemengt ist, etwa noch $\frac{1}{2}$ Stunde durchkochen.

Gefalzenes Schweinefleisch, auch Ochsen- und Rindsbraten schmecken gut dazu.

287. Weißkraut I.

Zu diesem Gemüse können Krautköpfe verwendet werden, welche sich nicht fest geschlossen haben. Man blättert das Kraut auseinander, schneidet die zu starken Rippen aus, beseitigt sehr grüne und schadhafte Blätter, wirft das Kraut in kaltes Wasser, wäscht es mehrmals durch, läßt es abtropfen und bringt es mit einer Handvoll Rümmel in kochendes Salzwasser, worin es weichgekocht wird. Alsdann schüttet man es auf den Durchschlag, tut reichliches kaltes Wasser daran, drückt es auf den Durchschlag, gibt reichliches kaltes Wasser daran, drückt es aus und wiegt es je nach Geschmack fein oder grob. In einem Topf wird ein Stück Butter flüssig gemacht, 1 kleine feingewiegte Zwiebel darin weichgedämpft, das vorbereitete Kraut damit vermengt, mit Fleischbrühe abgelöscht, Rümmel und, wenn nötig, noch Salz dazugegeben und das Gemüse gut durchgekocht.

288. Weißkraut II.

Der Weißkrautkopf wird gereinigt, in 2 Teile zerschnitten, in kochendem Salzwasser weichgekocht und mit zerlassener Butter, worin Reibebrot oder Zwiebeln geröstet sind, geschmälzt.

289. Gefüllter Weißkrautkopf.

Weißkrautköpfe werden in reines Wasser gelegt und in der Mitte gut mit einem spitzen Messer ausgebohrt; besonders die großen Rippen müssen herausgenommen werden.

Man hackt 125 g Schweine- und Kalbfleisch, weicht ein abgeriebenes Brötchen in Wasser ein, drückt es aus, dämpft es mit geschnittenen Zwiebeln in einem Stückchen Butter

weich und gibt, wenn es erkaltet ist, 2 Eier daran, desgleichen tut man das abgeriebene Brot, Salz und Pfeffer dazu. Das wird nun alles tüchtig verrührt und der ausgehöhlte Krautkopf damit gefüllt. Es werden einige Krautblätter, die man vorher abbricht, zum Schließen obendrauf gelegt und mit feinem Bindfaden fest umbunden. Ein großes Stück Butter wird heiß gemacht, einige Schalotten darin gedämpft, mit Fleischbrühe aufgefüllt und der Krautkopf dareingelegt und zwar so, daß er zur Hälfte darin liegt. Etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde muß er zugedeckt dämpfen und wird dann mit der Tunke, die man mit ein wenig Mehl bestäuben und sämig machen kann, als Zwischenpeise, oder nach gekochtem Fleisch mit Beilagen als Nachspeise gegeben.

290. Weißkraut, Wirsing, Rosenkohl auf Schweizer Art.

Die Gemüse werden gereinigt, der Rosenkohl schön ganz gelassen, Weißkraut und Wirsing, nachdem die äußeren Blätter entfernt sind, in 4—6 Teile geschnitten und in kochende Fleischbrühe gegeben. Man läßt sie weichkochen (doch dürfen sie nicht zerfallen), richtet bergartig auf flacher Schüssel an, gibt etwas Fleischbrühe darüber und schmälzt mit heißer Butter ab.

291. Schwarzwurzeln.

In einer Schüssel wird 1 Teelöffel Mehl und etwas Salz mit Wasser glatt angerührt, 1 Eßlöffel Essig dazugegeben und die Schüssel mit Wasser bis zur Hälfte aufgefüllt. Die Schwarzwurzeln werden rein geschabt, in 6 cm lange Stückchen geschnitten und in das zubereitete Wasser gelegt. Man kann sie am Abend vorher in dieser Weise vorrichten; weißer aber bleiben sie, wenn man sie kurz vor dem Kochen schabt, schneidet und in das Mehlwasser legt.

Etwa $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden vor dem Essen werden die Schwarzwurzeln aus dem Essigwasser herausgenommen, in

kochendes Salzwasser gebracht und weichgekocht. Dann werden sie auf einem Durchschlag abgeseiht; jedoch wird von dem Salzwasser für die Buttertunke zurückbehalten. In einem Topf wird ein Stück Butter flüssig gemacht, 1 Eßlöffel Mehl darin weißgedünstet, mit dem Salzwasser vorsichtig unter beständigem Rühren abgelöscht, ein wenig Muskatnuß und vielleicht Zitronensaft (wenn man's liebt), oder ein Guß Weißwein dazugesetzt und die Schwarzwurzeln darin aufgekocht. Beim Anrichten kann man 1—2 Eigelb und sauren Rahm daranrühren, doch ist dies für den täglichen Tisch nicht durchaus notwendig.

292. Rosenkohl.

Die einzelnen Köpchen werden gereinigt, gewaschen und in kochendem Salzwasser weichgekocht, dann auf den Durchschlag geschüttet und rasch in eine mit kaltem Wasser bereitstehende Schüssel gebracht. Alsdann macht man eine Buttertunke von einem Stück Butter, worin 1 Eßlöffel Mehl gedünstet wird. Dieses wird mit Fleischbrühe unter beständigem Rühren abgelöscht, ein wenig Muskatnuß und, wenn nötig, noch Salz dazugesetzt. Dann läßt man die Tunke bei öfterem Rühren $\frac{1}{2}$ Stunde durchkochen. Den Rosenkohl läßt man auf dem Seiher gut abtropfen und in der Tunke ganz kurze Zeit aufkochen.

295. Blumenkohl.

Die Blätter des Blumenkohls werden abgezogen und die Blättchen zwischen den Blüten mit einem spitzen Messer entfernt, wobei zu beachten ist, daß der Kohl ganz bleibt. Derselbe wird einige Zeit in frisches Wasser gelegt, damit er rein wird, alsdann in kochendes Salzwasser gebracht, vorsichtig darin weichgekocht und bis zum Anrichten mit dem Salzwasser auf die Seite gestellt, damit er heiß bleibt. Der Blumenkohl ist in $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gar. Er wird dann vorsichtig mit

einem breiten flachen Schaumlöffel aus dem heißen Salzwasser genommen, kurz zum Abtropfen abgestellt und auf eine vorgewärmte Platte, die Röschen nach oben, angerichtet und gleich zu Tisch gegeben. Es wird gute Buttertunke dazu gereicht.

Als Zugabe zu diesem Gemüse taugt roher Schinken, auch gebratene Hähnchen, Kalbsbraten, geräucherte Dohsenzunge, Klöße aus gebrühtem Teig oder Pfannkuchen.

294. Blumenkohl mit Parmesankäse.

Eine Platte wird mit Butter bestrichen, in Salzwasser abgekochter Blumenkohl hübsch daraufgelegt; eine dicke Tunke wird folgendermaßen bereitet: ein Stückchen Butter wird flüssig gemacht, 2 Teelöffel Mehl darin gelbgeröstet, mit Milch abgelöscht, ein wenig Zucker dazugetan und, wenn abgekühlt, geriebener Parmesankäse damit vermischt. Diese Tunke wird kalt über den Blumenkohl gegossen, Reibebrot und, je nach Geschmack, auch noch eine Lage Käse darübergestreut, das Ganze zuletzt mit zerlassener Butter überspritzt und in einem guten Ofen etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

295. Rotkraut.

Das Rotkraut (am besten ist das Holländer Rotkraut) wird fein gehobelt und nicht in Wasser gelegt, damit es die schöne Farbe behält; auch wird es erst beim Auskochen gesalzen.

Man läßt ein großes Stück frischer Butter gelb werden und dünstet darin 1—2 feingeschnittene Schalotten, darauf legt man das Kraut trocken hinein, läßt es dünsten und gibt einen Guß Essig dazu. Während des Kochens darf es nicht viel Brühe haben. Es muß fleißig darin gerührt und öfters ein Guß warmes Wasser oder Weiß- oder Rotwein dareingegeben werden. Auch 3—4 gute geschälte Äpfel läßt man noch 1 Stunde etwa mitkochen. Zum Schluß stäubt man Mehl darüber, gibt das nötige Salz und 1 Teelöffel gestoßenen Zucker dazu.

Schweine-, Dohsen- und Rindsbraten, auch Schweinsfotelette schmecken sehr gut zu Rotkraut, desgleichen dürfen dabei Kartoffeln in der Schale nicht fehlen.

296. Bayrisch Kraut.

Schönes (Filder-) Einschneidekraut wird fein gehobelt und in reichlich Butter gedämpft. Es wird während des Kochens entweder mit Essig und Wasser, am besten aber nur mit Wein aufgefüllt und aufgekocht. Es darf, wie das Rotkraut, nur mit ganz wenig Flüssigkeit gekocht werden, und erst, wenn es beinahe fertig ist, wird es gesalzen.

Auch kann man, nachdem das Kraut weichgedünstet ist, 1 Teelöffel Mehl und 1 Teelöffel gestoßenen Zucker darüberstreuen und kurze Zeit mitkochen, dann erst mit Fleischbrühe und ein wenig Essig oder mit Weißwein das Gemüse ablöschen.

297. Sauerkraut I.

(Vorzüglich.)

Das Sauerkraut wird aus dem Ständer geholt und ausgebrückt. Ein ziemlich großes Stück Butter wird in den Topf gelegt und ein wenig aufgekocht. Dairein legt man das Sauerkraut, läßt es durchdämpfen und gießt, sobald die Brühe eingekocht ist, immer wieder etwas heißes Wasser daran. Kurz vor dem Auskochen rührt man 1 Teelöffel Mehl mit kaltem Wasser an, mengt es darunter und gießt vor dem Anrichten 3 Eßlöffel Weißwein daran.

Am besten schmeckt abgekochtes gesalzenes Schweinefleisch vom Schoßstück und Kartoffelbrei oder Kartoffeln in der Schale dazu.

Ein Glas Bier zum Genuß des Sauerkrautes erleichtert die Verdauung besser als Wein.

Geht das Sauerkraut im Ständer auf die Reige, so tut man gut, es erst in warmem Wasser beizustellen und 1 Stunde zu kochen, die Brühe abzuleeren und erst dann mit Butter zu dünsten.

298. Sauerkraut II.

Zu der vorher beschriebenen Kochart des Sauerkrautes kann man auch feingeschnittene Äpfel mischen und mit dem Kraut tüchtig durchkochen lassen.

299. Sauerkraut III.

Auf folgende Art zubereitet erhält das Sauerkraut ein helles, schönes Aussehen: Man bringt dasselbe in einen gut emaillierten Kochtopf, mischt einige Pfefferkörner und etwas Salz darunter, gießt kochendes Wasser mit etwas Weißwein darüber, so daß das Kraut davon bedeckt ist, und läßt es rasch kochen. Beim Anrichten ist die Brühe rein abzugießen; das Gemüse wird mit etwas Butter durchgerührt.

300. Sauerkraut IV.

Das Kraut wird gewaschen und, wenn es nicht sauer genug ist, 1 Eßlöffel Essig dazugegeben. In einen irdenen oder emaillierten Topf gibt man $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Gänsefett oder Schweinefett oder Bratenfett, läßt es heiß werden, tut das Kraut darein, gießt etwas Wasser daran und läßt das Gemüse langsam weichkochen bei öfterem Aufheben mit einer Gabel. In einem Pfännchen wird Schweinefett oder noch besser Gänsefett flüssig gemacht, 1—2 Teelöffel Mehl darin gedünstet, 1 kleine feingewiegte Zwiebel darin gedämpft und dieses dem Kraut beigemischt, einige Eßlöffel Fleischbrühe werden darangegossen, wenn nötig, etwas Salz dazugesetzt und alles $\frac{1}{4}$ Stunde noch zusammen gekocht. Vor dem Anrichten gibt man etwas Weißwein an das Kraut.

301. Krautdorschen als Gemüse.

Die Dorschen, die uns vom Krauteinschneiden übrig bleiben, werden sehr dick abgeschält, so dick, bis sich der weichere innere Teil zeigt; davon werden dünne kurze Stückchen geschnitten, den Schwarzwurzeln ähnlich, und im Salzwasser abgekocht. Bis zum Weichwerden bedarf es 2—3 Stunden.

Nachdem sie weich geworden, läßt man sie auf einem Sieb ablaufen. Nun wird Butter in einen Topf gelegt und mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, je nach der Menge der Dorschen, angedünstet, mit etwas Wasser vermehrt, dann aufgekocht, die Dorschen dareingemengt und ebenso wie bei Schwarzwurzeln verfahren. Mit Eigelb und saurem Rahm wird das Gemüse angerichtet. Schmeckt zu allen Braten gut, ähnlich wie Schwarzwurzeln.

302. Artischocken.

Die Artischocken werden in kaltes Wasser gelegt, gut ausgespült, in kochendes schwaches Salzwasser gelegt und langsam weichgekocht. Sie sind weich, wenn die Blätter sich leicht herausziehen lassen, etwa in 2 Stunden. Sie werden auf eine heiße Platte entweder ganz oder in 2 Teile zerschnitten angerichtet.

Man gibt dazu eine dicke gute Buttertunke, mit Rahm und Ei abgezogen, oder eine Art Mayonnaise, die man folgendermaßen zubereitet: 2 Eigelb werden mit etwas Essig glatt und dick gerührt, allmählich 1 Eßlöffel Öl und noch weiterer Essig, Salz und Pfeffer dazu.

303. Winterkohl.

Derjelbe wird wie Spinat zubereitet.

304. Alte Gelbrüben.

(Vgl. Nr. 277.)

Alte Gelbrüben kocht man im Winter und Frühjahr unzerschnitten im Salzwasser weich, schält sie und schneidet sie erst dann in kleine Stückchen. Nun wird Butter heiß gemacht, die Gelbrüben werden darin durchgedämpft, mit Mehl bestäubt, mit etwas Fleischbrühe und Zucker durchgekocht, mit gehackter Petersilie bestreut und so angerichtet.

305. Kastaniengemüse I.

Die Kastanien werden geschält, dann legt man sie an die Wärme und läßt die innere Schale, „das Hemd“ genannt, trocknen. Diese läßt sich dann leicht abreiben. Man kann

auch, nachdem die äußere Schale abgeschält ist, die Kastanien mit kochendem Wasser anbrühen und einige Zeit darin stehen lassen, bis sich die Haut abziehen läßt.

In einen Kochtopf tut man frische Butter, etwas Zucker und kräftige Fleischbrühe. Darin werden die Kastanien auf der weniger heißen, hinteren Herdplatte langsam gedünstet und oft geschüttelt, da sie leicht anbrennen. Mit ein wenig Butter wird etwa 1 Eßlöffel Mehl hellbraun geröstet, an die Kastanien geschüttet und mit diesen vermengt und noch kurze Zeit damit gedünstet.

Die Kastanien sollen möglichst ganz bleiben, und das erreicht man eher durch Schütteln als durch Umrühren.

Kastanien werden heiß angerichtet und um saftig gebratene Kotelette oder gespickte Brieslein garniert. Auch kann man die Kastanien als Gemüse für sich anrichten.

306. Kastaniengemüse II.

Die Kastanien werden geschält, die innere Haut wird auf die in Nr. 305 beschriebene Art entfernt. Nun tut man Butter und ein wenig Fleischbrühe in einen Kochtopf und dünstet darin die Kastanien langsam bei häufigem Schütteln weich. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Garwerden streut man gestoßenen Zucker darüber, vermischt ihn durch Schütteln mit den Kastanien und richtet das Gemüse, welches ganz trocken sein muß, recht heiß auf einer Platte an.

307. Saure Rüben.

Die sauren Rüben werden wie Sauerkraut I gekocht und ebenfalls mit gesalzenem Schweinefleisch und Kartoffeln zu Tisch gegeben.

Saure Rüben sind sehr leicht verdaulich.

308. Erbsenbrei.

Man nimmt dazu am besten einjährige Erbsen, stellt sie zeitig mit kaltem Wasser aufs Feuer und bringt sie rasch zum Kochen. Sobald sie sich etlichemale gehoben haben, wird die Brühe abgegossen und heißes Wasser und Salz dazu-

gegeben. Die Erbsen müssen 3—3½ Stunden stetig kochen und oft umgerührt werden, weil sie leicht anbrennen. Hierauf schlägt man sie durch ein Sieb, röstet etwas Mehl in Butter, löscht es mit Fleischbrühe oder Wasser ab und läßt dieses mit den Erbsen ½ Stunde weiterkochen zu einem dicken glatten Brei.

Zwei- und mehrjährige Erbsen muß man Abends zuvor schon einweichen. Dieselben sehen grau und wenig einladend aus, während die neuen einjährigen glänzend gelb sind.

309. Dürre Bohnen als Brei.

Man nimmt dazu am besten von den kleinen weißen Perlbohnen, legt sie 1 Stunde in kaltes Wasser und kocht sie 4 Stunden in schwachem Salzwasser ununterbrochen. Dann werden sie durchgeschlagen und wie Erbsenbrei fertig gemacht. Ein Guß Essig daran schmeckt auch gut.

Bohnen mit den Hülsen sind äußerst schwer verdaulich.

310. Linsen

werden wie Erbsen und Bohnen zubereitet. Indessen kann man sie auch mit den Hülsen genießen, die besser zu verdauen sind als Bohnen- und Erbsenhülsen.

II. Gemüse von Reis, Nudeln, Maffaroni.

Welscher Reis und Maffaroni
Sind nicht nur für Lazzaroni,
finden auch noch sonst ihr Plätzlein
Bei den Nudeln und den Spätzlein.
Ja da wehen ihre Schnäblein
Junge und auch alte Schwäblein.
Und geht's über seine Nudeln,
Da läßt sich kein Pfälzer hodeln.

311. Einfaches Reism Gemüse.

250 g Karolina-Reis wird erst im kalten Wasser gewaschen, dann abgebrüht und ½ Stunde stehen gelassen. Der Reis

wird nun in ein Sieb zum Abfließen geschüttet. In einen dazu passenden Topf gibt man etwa 100 g frische Butter, läßt sie anziehen, tut, wenn man's liebt, eine kleine feingeschnittene Zwiebel dazu und dämpft sie etwas weich, schüttet den Reis darauf, gießt Fleischbrühe darauf, die darüber gehen muß, und ein wenig Salz, deckt den Topf zu und stellt ihn beiseite auf den Herd, wo er langsam weichdämpfen kann. Er braucht etwa 1½ Stunde. Ein gutes Gemüse, das zu Braten aller Art und auch zu Ragout gegeben wird.

312. Reisgemüse (Risotto) I.

Der Reis wird nicht gewaschen, sondern zwischen reinen Tüchern abgerieben.

½ kg schönen Reis schüttet man in etwa 2 l kochende gute Fleischbrühe, läßt dieselbe mit dem Reis weiter kochen, bis dieser eben weich wird, aber nicht zerfällt. Man gibt 60 g geriebenen Parmesankäse, ebensoviel frische Butter, ein wenig Muskatnuß, feinen Pfeffer und Salz dazu, gießt langsam etwas Fleischbrühe nach, damit der Reis nicht zu fest wird; er darf nicht viel umgerührt werden. In einer tiefen runden Platte gibt man ihn zu Tisch, man kann ihn je nach Geschmack mit etwas Tomatentunke übergießen.

Das Reisgemüse ist eine gute Zugabe zu Kalbs- oder Geflügelfrikassee, besonders zu Tauben.

313. Reisgemüse (Risotto) II.

Eine Zwiebel wird gerieben und in 50 g Butter lichtgelb gedünstet. Dazu kommt ½ kg ungewaschener, zwischen Tüchern abgeriebener Reis, den man ein wenig mitdämpfen läßt. In 2 l guter kochender Fleischbrühe läßt man den Reis etwa 20 Minuten durchdämpfen, ohne ihn viel umzurühren.

Herz, Leber und Magen von Geflügel werden in Mehl getaucht und in Butter gedämpft, ½ Stunde vor dem Anrichten nebst 60 g geriebenem Parmesankäse zum Reis getan

und leicht mit der Gabel vermischt. Man muß sich Zeit zu diesem Gericht nehmen, weil der Reis nur langsam dämpfen soll und die mannigfachen Vorbereitungen dazu aufhalten.

314. Reismüüse (Risotto) III.

Der Reis wird mit kaltem Wasser beige stellt und wenn dasselbe kocht, abgesehen.

Herz, Leber und Magen von Geflügel werden mit Zwiebeln gewiegt und in viel Butter gedämpft. Dann kommt der Reis dazu und das Gericht wird mit Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt, auch geriebenen Käse nimmt man dazu.

Man soll die Masse nicht viel umrühren.

315. Gefülltes Reismüüse.

125 g abgebrühter Reis wird in etwa $\frac{3}{4}$ l Milch ganz dick und weich gekocht. 125 g Butter wird ganz schaumig mit 6 Eiern gerührt, dann kommt der gekochte Reis dazu, desgleichen eine Handvoll gehackte Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, ein wenig Salz und Muskatnuß.

Es wird nun irgend eine Form mit Buttermilch belegt, die Masse hineingefüllt und im gut geheizten Ofen schön gelb gebacken.

Man gibt gewöhnlich eingemachte Hähnchen, Brieslein oder Hirn, auch eingemachtes Kalbfleisch dazu.

316. Reis mit Schinken.

375 g Reis wird abgebrüht, dann in guter Fleischbrühe gar, aber nicht zu steifgekocht. Die Körner müssen ganz bleiben. Man gibt $\frac{1}{2}$ Ei groß Butter, 50 g geriebenen Parmesankäse und 2 Eier dazu, vermengt es mit feingeschnittenem und gewiegtem Schinken und läßt es dämpfen. Man kann auch die Masse in einer Auflaufform aufziehen, dann streut man gestoßenen Zwieback und Muskatnuß darauf und gibt das Gericht in der Form zu Tisch.

317. Nudeln als Gemüse.

2 Eier werden verrührt und so viel feines Mehl hinein-gerührt, bis der Teig so fest ist, daß man ihn mit der Hand kneten kann. Er wird dann so lange bearbeitet, bis man beim Zerschneiden erkennt, daß er gleichmäßig aussieht. Dann werden zwei Teile daraus gemacht und jeder Teil so dünn wie Papier ausgewallt und zum Trocknen auf ein weißes Tuch gelegt. Sind die Kuchen trocken, doch so, daß sie beim Zusammenschlagen nicht brechen, so wird jeder Kuchen zusammengerollt, in der Mitte durchgeschnitten, damit sie nicht zerbrechen, und alsdann zu schmalen Streifen geschnitten, auseinandergeschüttelt und getrocknet.

Die Nudeln können sofort gekocht oder in einer Porzellananschüssel fest zugedeckt, einige Zeit aufbewahrt werden.

Man legt die Nudeln in reichliches kochendes Salzwasser und läßt sie darin einigemal aufkochen, bis sie weich sind, dann werden sie auf einen Seiher geschüttet und rasch auf der erwärmten Platte angerichtet. Weckmehl oder einige Stücke Nudeln werden in Butter geröstet und die Nudeln damit geschmälzt.

318. Käsenudeln.

Man nimmt gleiche Teile von Mehl, geriebenem Schweizerkäse und Butter, 125 oder 250 g von jedem, je nach der erforderlichen Anzahl der Nudeln, würzt etwas mit Salz und formt von dem Ganzen einen Teig, wallt ihn aus, schneidet ihn in Streifen, legt diese auf ein Backblech und läßt sie im Backofen backen.

319. Schinkennudeln.

Die Auflaufform wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut und abwechselnd mit einer Lage abgekochten Nudeln und gewiegtem gekochten Schinken angefüllt. Die oberste Lage müssen Nudeln sein. Die Schinkennudeln werden im Backofen gebacken. Je nach der Menge der Nudeln

nimmt man $\frac{1}{4}$ l nicht zu sauern Rahm und 2 Eier, die man tüchtig verrührt und über das Ganze gießt. Mit einer Gabel hebt man die Nudeln da und dort, damit der Rahm und die Eier sich leichter den Nudeln mittheilen.

Die Schinkennudeln werden im Backofen schön gelb gebacken.

520. Spätzlein.

Auf $\frac{1}{2}$ kg gutes Mehl und etwas Salz werden 4 Eier aufgeschlagen, die Hälfte von $\frac{1}{4}$ l Wasser dazugegossen und das alles mit einem Kochlöffel durcheinandergemengt, allmählich auch die zweite Hälfte von diesem $\frac{1}{4}$ l Wasser dazugegossen und der Teig tüchtig und so lange geschlagen, bis er Blasen zieht. Er muß schon früh Morgens nach dem Frühstück zubereitet und fest zugedeckt werden und bleibt so stehen, bis es Zeit ist, Spätzlein davon zu machen. Das geschieht auf folgende Weise: Es wird ein Kochtopf mit Salzwasser aufs Feuer gestellt. Entweder nimmt man einen Teil des Teiges auf ein Schneidbrett, oder man nimmt die Schüssel in die Hand, in der man den Teig vorgerichtet und geschlagen hat, und schneidet mit dem Messer nudelbreite Streifen dem Rand entlang ab, die man in das kochende Salzwasser gleiten läßt. Die Schüssel muß aus Blech, aber unten eng und oben sehr weit sein, sie muß etwa eine Trichterform haben. Man läßt nur wenige Spätzlein zugleich einkochen, fischt sie, wenn sie einmal aufgeköcht haben und auf der Wasserfläche sind, mit dem Schaumlöffel heraus, zieht sie durch laues Wasser, das in einer kleinen Schüssel auf dem Herd bereit stehen muß, legt sie auf eine heiße Platte und schmälzt sie mit Reibebrot, das in Butter geröstet ist. Wohlschmeckender noch sind sie, wenn man in einem Bratopf ein Stückchen Butter heiß werden und darin die Spätzlein aufziehen läßt.

Der Spätzleteig muß aus gutem, trockenem Mehl bereitet werden, und da kommt es vor, daß zu $\frac{1}{2}$ kg Mehl $\frac{1}{4}$ l

Wasser nicht ganz reicht und man noch etwas Wasser zugeben muß. Ist hingegen das Mehl frisch aus der Mühle, also feucht, dann braucht man kaum $\frac{1}{8}$ l Wasser oder noch weniger.

Spätzlein sind in Süddeutschland und besonders im Schwabenland eine sehr beliebte Speise, die mit Braten aller Art, auch mit eingemachtem Kalbfleisch und zu Sauerkraut und Apfelpott vortrefflich schmecken.

521. Maultaschen.

6 feingewiegte Schalotten oder 1 große Zwiebel werden in nußgroß Butter hellgedünstet, 1 Weißbrot wird in kaltes Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt, gehacktes gebratenes Fleisch mit ein wenig Schinkenresten zusammen, auch einige Eßlöffel gekochten Spinat, 2 Eier, Salz, Muskatnuß werden gut zusammengemengt.

Ein Nudelteig von 2 Eiern wird zubereitet, fein ausgewallt, zu 4 gleichmäßigen Nudelkuchen. Nun schneidet man jeden in 4 Teile und legt auf jedes Stück einen Eßlöffel voll Füllsel. Der Nudelteig wird übereinandergeschlagen und ringsum an den Abschnitten mit Eigelb bestrichen, damit er geschlossen bleibt. Im Salzwasser werden die Maultaschen 10 Minuten gekocht und dann einzeln mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf eine heiße Platte gelegt. Man schmälzt sie mit in heißer Butter geröstetem Reibebrot.

522. Makkaroni I.

Die Makkaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in nicht zu viel kochendes leichtes Salzwasser gelegt und darin ziemlich weichgekocht und dann abgeseiht. Das Wasser muß so ziemlich aufgezehrt sein, wenn die Makkaroni weich sind. Ein Stück Butter wird in einem Kochtopf flüssig gemacht, die weichgekochten Makkaroni werden hineingelegt, etwas Zitronensaft, Muskatnuß und saurer Rahm wird daran getan. Kurz vor dem Anrichten streut man feingeriebenen

Parmesankäse oder Emmentalerkäse darüber, oder aber stellt man den feingeriebenen Käse in einer kleinen Schale auf und läßt jeden nehmen, so viel er mag.

Man kann auch den Zitronensaft weglassen und folgendermaßen verfahren: Man legt zunächst ein Stück Butter in eine Auflaufform, darüber eine Lage weichgekochter Makkaroni, gießt 1 Eßlöffel sauren Rahm darüber, schneidet dann einige Scheibchen Butter darauf, abermals eine Lage Makkaroni und so fort. Sind die Makkaroni alle eingelegt, so streut man oben darüber geriebenen Schweizerkäse und stellt die Form etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in den Backofen, bis die Speise durchgedünstet und oben gelb ist, und bringt sie in dieser Auflaufform auf den Tisch.

325. Makkaroni II. (Italienische Art).

Die Makkaroni werden in kochendes Salzwasser gelegt, mit Lorbeerblatt und eigroß Butter ziemlich weichgekocht und abgeschüttet.

Dann legt man die Makkaroni in heiße Butter, Tomaten und Parmesankäse dazu und dämpft sie darin.

III. Kartoffelspeisen.

Schön rötlich die Kartoffeln sind
Und weiß wie Mabafter,
Verdau'n sich lieblich und geschwind
Und sind für Mann und Weib und Kind
Ein rechtes Magenpflaster.

Matth. Claudius.

Allgemeines über die Kartoffeln.

Die Kartoffeln heißen das Brot der Armen, obwohl sie nur einseitigen Nährwert haben. Dieser Nährwert ist aber zur Ergänzung anderer Speisen sehr notwendig und

darum kann auch der Bessergestellte sie nicht entbehren. Zu Braten und Gemüse ist eine gute Kartoffel immer wohlschmeckend und besonders im Frühling und Vor-sommer, wenn die Wintergemüse knapp geworden und teuer sind und mit den jungen Frühgemüsen noch sparsam umgegangen sein muß, da ist die Kartoffel der allerbeste Nothelfer.

Es gibt verschiedene Sorten von Kartoffeln, rote und gelbe, lange und runde, frühe und späte.

Sie geraten nicht immer gut, aber es gibt dennoch Gegenden, wo sie fast immer gut ausfallen.

Das ist Sache der Hausfrau, eine gute Kartoffelquelle ausfindig zu machen und im Herbst den Wintervorrat einzutun.

Die Kisten, in denen man die Kartoffeln aufbewahrt, müssen im Sommer und Herbst, wenn sie leer und unbenutzt sind, gereinigt und in Luft und Sonne gestellt werden. Sind es aber Holzverschläge, die man nicht transportieren kann, so müssen sie pünktlich gereinigt werden, ehe die Kartoffeln hineinkommen.

Mit dem Genuß der Frühkartoffeln sollte man sehr vorsichtig sein, denn sie sind schädlich; erst wenn die Kartoffeln mehr ausgewachsen sind, im August, werden sie allmählich genießbar.

Die Schalkkartoffeln, d. h. die Kartoffel, die man mit der Schale kocht, müssen auf einem Kartoffelseiher gesotten werden. Sie kochen auf diese Weise im Dampf und bleiben mehlig.

Vor der großen Unart, die Kartoffeln vor dem Schälen nicht zu waschen, sollte man keine Köchin warnen müssen. Durch den Sand und Schmutz werden die Kartoffeln rot und bekommen einen Erdgeschmack. Sofort nach dem Schälen müssen sie in frisches Wasser gelegt

werden. Jede Kartoffel, sei sie geschält oder ungeschält, muß langsam und vorsichtig und nicht zu lang gekocht werden, darum muß die Zeit des Beistellens genau nach der Zeit des Auftragens berechnet werden. Schalkkartoffeln brauchen eine schwache halbe Stunde zum Kochen, wenn sie mit heißem Wasser beigestellt werden, geschälte brauchen eine Viertelstunde.

324. Kartoffelgemüse.

Man schält kleine runde, sogenannte englische Kartoffelchen, wäscht sie, dämpft sie in Butter mit etwas Zwiebeln weich, gibt Fleischbrühe dazu und kocht sie zugedeckt unter öfterem Schütteln weich; ehe dieselben ganz weich sind, gibt man feingehackte Petersilie, Muskatnuß, etwas Pfeffer und, wenn nötig, noch Salz dazu.

325. Kartoffelschnitze.

Gelbe, gute Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in größere Schnitze geschnitten, in schwaches kochendes Salzwasser, das sie bedecken muß, gelegt und langsam weichgekocht. Nun wird das Salzwasser abgeschüttet und die Kartoffeln aufgedeckt 5 Minuten auf die kühlere Herdplatte gestellt, damit der Dampf abziehen und die Kartoffeln abtrocknen können. Darnach stellt man sie in den Backofen, und nachdem sie angerichtet sind, werden sie mit fein geschnittenen Zwiebeln, die man in frischer Butter dünstet, abgeschmälzt.

326. Gedämpfte Kartoffeln.

(Sehr gut.)

Rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in kleine Stücke geschnitten und zum Abtropfen auf den Seiher gelegt. Ein Stück Butter tut man in den Topf, darauf geschnittene Zwiebeln, und wenn das etwas angezogen hat, kommen die Kartoffeln darauf, die man mit Salz bestreut und fest zu-

deckt. Diese Kartoffeln müssen mit großer Vorsicht zubereitet, ganz langsam auf schwachem Feuer gedämpft und oft geschüttelt werden.

Eine gute Beigabe zu jedem Gemüse und Salat.

327. Norddeutsche Brühkartoffeln.

Gute gelbe Kartoffeln werden in Schnitze geschnitten, im Salzwasser gekocht und abgeschüttelt. Es wird nun ein Stück frischer Butter mit einer feingewiegten Zwiebel heiß gemacht, über die Kartoffeln gegossen, darauf 1—2 Löffel Fleischbrühe darangegossen und damit noch weiter gekocht; zuletzt kommt gehackte Petersilie darein.

328. Kartoffelbrei.

Geschälte gelbe Kartoffeln werden zerschnitten, in Wasser gelegt, in Salzwasser abgekocht und durchgetrieben. Dann wird zerlassene Butter und Milch dazugerührt und der Kartoffelbrei tüchtig geschlagen. Der Topf wird bis zum Anrichten in heißes Wasser gestellt, damit der Brei nicht anbrennt. Zu Braten aller Art und zu Sauerkraut schmeckt der Brei sehr gut, und besonders Kranken ist er sehr bekömmlich. Hat man keinen Braten dazu, so kann der Brei abgeschmälzt werden.

329. Saure Kartoffeln.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Man macht Salzwasser kochend und tut die Kartoffeln hinein und zwar so, daß dieselben gerade vom Wasser bedeckt sind.

Währenddem die Kartoffeln kochen, läßt man in einem eisernen Pfännchen ein Stück Butter heiß werden und röstet darin 1—2 Eßlöffel Mehl mit einem Teelöffel gestoßenem Zucker dunkelbraun (der Zucker nimmt dem gebrannten Mehl den bitteren Geschmack), gibt einige recht feingeschnittene

Schalotten oder eine kleine Zwiebel dazu und löscht das alles mit 1 Eßlöffel Essig ab, tut etwas Fleischbrühe daran und rührt es zu einer sämigen Brühe ab. Diese Brühe schüttet man sofort in einen Emailtopf, weil essighaltige Speisen nicht in Eisengeschirr kochen dürfen, und legt die inzwischen fast gargewordenen Kartoffeln in diese Brühe. Man gibt auch Pfeffer und 1 Lorbeerblatt und, wenn nötig, noch ein wenig Salz dazu und läßt die Kartoffeln vollends weich werden. Ein Guß Wein verbessert die Brühe sehr.

Saure Kartoffeln von alten Kartoffeln zubereitet schmecken nicht gut.

330. Rahmkartoffeln.

Die Rahmkartoffeln werden ebenso wie die sauern Kartoffeln vorbereitet, d. h. geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser fast gargekocht. Während dies geschieht, tut man ein größeres Stück frischer Butter in einen Emailtopf und dünstet darin je nach der Menge der Kartoffeln 1—2 Eßlöffel Mehl ganz hell und kann auch je nach Geschmack ein wenig ganz fein geriebene Schalotten dazugeben. Nun löscht man das Gedünstete mit warmer Fleischbrühe oder warmem Wasser ab und macht daraus eine ziemlich dünne Buttersenke, in die man die inzwischen fast weich gewordenen Kartoffeln legt und etwas Muskatnuß dazu reibt. Etwa 10 Minuten läßt man die Kartoffeln in dieser Senke kochen und richtet sie dann über viel gutem, nicht zu saurem Rahm und feingewiegter Petersilie an.

331. Schmalzkartoffeln. (Pommes de terre frites).

Gelbe Kartoffeln werden geschält, in fingerdicke und fingerlange Streifen geschnitten, in kaltes Wasser gelegt und roh in kochendes Fett geworfen. Wenn sie anfangen weich zu werden, nimmt man sie mit einem Seiser einen Augenblick heraus, bis das Fett wieder ganz heiß ist und legt sie dann abermals hinein. Sind sie schön gelb und rösch ge-

backen, so nimmt man sie rasch heraus und legt sie auf die Platte, die man mit einer gewärmten Serviette bedeckt.

Das ist das tägliche Leibgericht der Pariser; man kann es dort auf offener Straße kaufen und essen.

332. Geröstete Kartoffeln I.

Mittelgroße rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten und in heißer Butter, in der man eine feingeschnittene Zwiebel gebräunt und ziemlich Salz beigefügt hat, schön gleichmäßig gebraten.

333. Geröstete Kartoffeln II.

Die Kartoffeln werden abgekocht, geschält und, nachdem sie abgekühlt sind, in dünne Scheibchen geschnitten. Dann werden sie in heißes Fett oder Butter getan, Salz und feingeschnittene Zwiebeln daraufgestreut, gut zugedeckt und unter öfterem Ausschütteln gebraten.

334. Salzkartoffeln zu Fisch.

Große gelbe Kartoffeln werden geschält und kleine runde Kügelchen mit dem Kartoffelausstecher herausgestochen und in frischem Wasser gewaschen. Sie werden in kochendes Salzwasser gelegt, langsam fast weichgekocht und das Wasser abgegossen. Nun läßt man sie auf der kühlen Seite des Herdes aufgedeckt stehen und ausdämpfen. Dadurch werden sie trocken und mehlig. Ist das geschehen, so legt man einige Stückchen Butter darauf, deckt sie zu und stellt sie wieder in die Wärme. Sobald die Butter zerfließen ist, rüttelt man den Topf und läßt sie wieder heiß werden.

335. Kartoffelspähle.

Es werden 5 gute gekochte Kartoffeln, welche am vorhergehenden Tag gekocht sind, geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Dazu kommen schwach 250 g gutes Mehl und 4 Eier, etwas Salz und feingehackte Petersilie. Das alles

wird tüchtig untereinandergemengt, mit ziemlich viel Wasser zu einem dickflüssigen Teig angefeuchtet und tüchtig geschlagen; dann wird mit einem Messer oder auch einem Löffel der Teig in dünnen Streifen ins kochende Salzwasser geschnitten und 5 Minuten aufgekocht.

Diese Spätzle werden auf einen Ablauf gelegt und auf einer heißen Platte angerichtet und mit heißer Butter und Reibebrot geschmälzt.

356. Schinkenkartoffeln.

Hierzu nimmt man das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, setzt es mit wenig Wasser aufs Feuer, kocht es ganz weich und hackt es fein. Nach Belieben kann man auch mit dem Schinken einen Hering fein hacken.

Unterdessen hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auflaufform oder Schüssel, welche dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt und darüber Stückchen Butter, dann eine Lage Schinken nebst in Butter gebratenen Zwiebelscheiben, dann abermals Kartoffeln mit Butter und so wird fortgeföhren, bis die Kartoffeln mit Butter den Schluß bilden. Sollte den Kartoffeln noch Salz fehlen, so wird beim Einfüllen noch ein wenig durchgestreut. Bei Mangel an Butter kann feinwürflig geschnittener, langsam ausgebratener Speck recht gut verwendet werden. Darauf wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt, und wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darübergegossen. Für 4 Personen: 3—4 Eier werden geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch oder $\frac{1}{4}$ l Rahm, Muskatnuß und etwas Salz getan. Über den Guß wird etwas gestoßener Zwieback gestreut.

Man läßt die Form etwa $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen und gibt die Speise in der Auflaufform zu Tisch.

557. Heringskartoffeln.

Gekochte Kartoffeln werden tags zuvor geschält und wie zu Salat in Blättchen geschnitten. 2 Heringe (Milchner) werden sauber zugerichtet, fein geschnitten, die Milch von beiden zerdrückt. Petersilie und Zwiebeln und zuletzt die Milchen werden in heißer Butter gedämpft. Eine Aufschäumform wird mit Butter gestrichen, mit Muskatnuß bestreut, dann kommt eine Lage Kartoffeln hinein, darüber etwas Pfeffer, dann von den zerschnittenen und gedämpften Heringen; abermals eine Lage Kartoffeln, 4 Eßlöffel guter, saurer Rahm und nochmals Heringe. Den Schluß bildet eine Lage Kartoffeln, Rahm, Weizenmehl und einige Stücke frischer Butter. Die Heringskartoffeln werden in heißem Ofen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

Sauerkraut schmeckt sehr gut dazu.

IV. KlöÙe.

Heut gibt's KlöÙe! heut gibt's Knödel
 Jauchzt der Hansel und die Gretel.
 Pfälzer, Franken, Schwaben, Bayern
 Wollen bei dem Schmaus nicht feiern,
 Wenn man sie recht machen tut:
 Ist's nur gut, so ist sich's gut.

558. Bayrische Knödel.

Man nimmt 5 Brötchen, 5 Eier, 1 Ei groß Butter, in welcher Zwiebeln und Petersilie nach Geschmack gedämpft werden. Die Brötchen werden in Würfel geschnitten, die Eier mit 1 Löffel Milch verrührt und darübergeschüttet. Dann kommt Salz hinein, die gedämpften Zwiebeln und etwas Mehl, und alles wird durcheinandergemengt. Man formt große KlöÙe daraus, kocht sie im Salzwasser und schmälzt sie mit in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln ab.

539. Bayrische Weckknödel.

3 trockene Brötchen werden in kleine Würfel geschnitten, 3 Eier mit schwach $\frac{1}{4}$ l Milch gequirlt, ein Teelöffel voll Salz auf die Brotwürfel gestreut, Eier und Milch darübergegossen und mindestens 2 Stunden weichen lassen. Nun werden 100 g frische Butter genommen, Zwiebeln und Petersilie darin gedünstet und über die eingeweichten Brötchen gegossen, darauf 2 Eßlöffel Mehl und Muskatnuß gestreut. Das alles wird tüchtig verrührt. Es werden eigroße Klöße geformt und zwar so, daß man die Hände immer wieder in kaltes Wasser taucht. Diese Klöße werden in Salzwasser gekocht und abgeschmälzt.

540. Kartoffelklöße I.

10 große gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben, dazu kommen 65 g Butter, 5 Eier, 1 Eßlöffel Mehl und Muskatnuß. Die Butter wird schaumig gerührt, 1 Eigelb und 1 Löffel Kartoffeln werden hineingerührt und so wird fortgefahren, bis alles eingerührt ist. Dann wird etwas geriebenes Weißbrot und der Schnee der 5 Eiweiß darunter gemischt. Auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett werden Klöße geformt und diese in Salzwasser einige Minuten gekocht.

Zu Braten oder Salat, besonders zu Lenden- oder Hagenbraten sind die Klöße eine gute Beigabe.

541. Kartoffelklöße II.

(Vorzüglich zu Ragout und Sauerbraten.)

6 gelbe, gekochte, geschälte und geriebene Kartoffeln, 3 Eier, 100 g Butter, $\frac{1}{2}$ —1 trockener geriebener Wasserweck, etwas Muskatnuß und Salz, 2 Eßlöffel Mehl.

Die Kartoffeln müssen tags zuvor gekocht sein. Man rührt die Butter schaumig, scheidet ein Ei nach dem andern und rührt ein Eigelb nach dem andern unter die Butter, dazwischen kommen die geriebenen Kartoffeln, Muskatnuß und

Salz und dann das geriebene Weißbrot. Nun wird alles tüchtig verrührt und zuletzt der Schnee von 3 Eiweiß beigegeben. Es werden kleine Klöße geformt und in siedendem Salzwasser einige Minuten gekocht.

NB. Man formt zuerst ein Klößchen, legt es ins Salzwasser und läßt es aufkochen, um zu sehen, ob der Teig zusammenhält, andernfalls mengt man noch etwas Mehl unter die Masse.

Diese Menge reicht für 3—4 Personen. Die Masse kann man auch in heißem Schmalz backen.

542. Grießklöße zu Kompott und Ragout.

1 l Milch wird kochend gemacht und darein 250 g grober, gelber italienischer Grieß gerührt. Dazu kommen 2 Eßlöffel gestoßener Zucker, 1 Prise Salz und eigroß frische Butter.

Man läßt dies alles unter beständigem Rühren zusammen kochen, bis der Grieß dick und weich ist. Nun stellt man den Topf beiseite, quirlt 3—4 Eier, rührt dieselben in die heiße Masse und schlägt sie tüchtig. Inzwischen wird in einem Pfännchen ein Stück Butter heiß gemacht; darein wird ein Löffel getunkt und mit diesem Löffel werden Klöße herausgestochen und auf eine heiße Platte gelegt. In dem Rest der heißen Butter werden Brotbröckchen geröstet und die Grießklöße damit geschmälzt.

Will man diese Grießklöße zu Ragout geben, so nimmt man nur 1 Eßlöffel Zucker und 1 Teelöffel Salz und halb Milch, halb Wasser dazu, d. h. $\frac{1}{2}$ l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser.

545. Leberklöße.

250 g Kalbsleber wird gehäutet und geschabt, dazu nimmt man $1\frac{1}{2}$ Wasserweck, reibt sie ab und weicht sie in kaltes Wasser. 4—5 Schalotten, ziemlich viel Petersilie werden fein gewiegt und mit den ausgedrückten Wecken in ungefähr 100 g Butter weichgedünstet.

Ist das gedämpfte Brot abgekühlt, so mischt man es unter die Leber und gibt 2—3 Eier, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß dazu, zuletzt das abgeriebene Brot und 1 Eßlöffel Mehl. Dann wird der Teig tüchtig geschlagen und mit dem Löffel in kochendes Salzwasser gelegt. Kochzeit etwa 5 Minuten.

Es ist zu empfehlen, daß man zuerst einen Klob in Salzwasser legt, damit man sehen kann, ob der Teig zusammenhält.

Grüner Salat schmeckt sehr gut dazu. Auch zu Sauerkraut sind Leberklöße eine gute Beigabe.

344. Schinkenknödel auf bayrische Art.

2 $\frac{1}{2}$ trockene Wecken werden dünn geschnitten, mit 2 Eiern, die man in einer Tasse mit Milch verrührt hat, eingeweicht; dazu werden 2 Scheiben Schinken, etwas Ochsenmark, Petersilie, Zwiebeln, Salz, nach Belieben etwas abgeriebene Zitrone getan, alles ziemlich fein gewiegt und unter die verrührten Wecken gemengt, dann etwas Mehl darübergestreut. Die Masse wird endlich in Knödel geformt, in kochendem Salzwasser abgekocht und mit heißer Butter abgeschmälzt.

345. Leberknödel.

Werden wie die Schinkenknödel bereitet; nur kommt feingehackte Leber dazu.

346. Speckknödel.

Werden wie die Schinkenknödel zubereitet. Nur wird anstatt Schinken gewürfelter Speck in Butter geröstet, zuletzt fein gewiegte Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschale nach Belieben mitgedämpft und endlich etwas Mehl über den Speck gestreut. Alles dieses wird unter die eingeweichten Wecken gemengt und die Knödel in Salzwasser gekocht.

