

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

a. Frühlingsgemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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. Manstäubt 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 Köpfe haben; diejenigen mit grünen und violetten Köpfen 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 Buttersauce, 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. Zuckerböden (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.