

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

b. Sommergemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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 Stückerlein 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 dampft 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.

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