

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

II. Gemüse von Reis, Nudeln, Makkaroni.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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 hudehn.

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. Reisgemüse (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 Reisgemüse.

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 gewiegttem 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