Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

# Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

2. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

jedes in ein besonderes Netz gebunden wie dort angegeben ist, schütte die weichgekochten Gemüslein in eine große Schüssel, mische sie durch Wannen untereinander, richte sie pyramidal auf eine Gemüseplatte an, gieße unentfetteten Bratenjus darüber und serviere es als Gemüse zu beliebigem Braten oder als Milieu zu Koteletten, Escaloppes 2c.

1086. **Andere Art.** Man rüste und koche die 4 bis 6 verschiedenen Gemüse nach Nr. 380 in gleich großen Portionen, durchwärme zum Anrichten eine Gemüseplatte, richte jedes der Gemüse der Art darauf an, daß sie einen verschiedenfarbigen Stern bilden, ein jedes gegen die Mitte zugespitzt, gegen den Rand ausgebreitet. Das Ganze begieße man mit nicht zu sehr entfettetem Bratenjus, gebe es allein und serviere Vinaigrette dazu.

## 2. Abteilung.

### Dürre Hülsengemüse.

1087. **Bemerkenswertes über die Hülsengemüse.** Die dürren Hülsengemüse enthalten sehr viel Nahrungsstoff (23 bis 25 Prozent Eiweiß); damit sie schön weich und in Folge hievon leichter verdaulich werden, lege man sie, nachdem sie gewaschen sind, über Nacht in laues Wasser, dem nach Belieben noch ein kleines Stückchen Soda beigemischt wird. Nun werden sie mit dem Einweichwasser (welches dem Gemüse nun schon einen großen Teil Nährwert, Eiweiß, entzogen hat) und so viel weiterem Wasser, daß dasselbe darüber zusammengeht, auf ganz schwaches Feuer gesetzt und langsam weichgekocht. Salz wird erst beigefügt, wenn die Gemüse weich sind, weil es das Weichwerden verzögert. Auch darf nicht darin gerührt werden, bevor sie völlig weich sind, weil sie sonst eher anbrennen. Kocht man Schweinefleisch mit, so nehme man beim Mehlrösten wenig Butter. Frisches Schweinefleisch wird mit Salz eingerieben, geräuchertes mit heißem Wasser abgewaschen.

1088. **Gerölte Erbsen.** Pois secs. 500 Gr. für 6 Personen. Kochzeit 2 bis 2½ Stunden. Die Erbsen werden nach Nr. 1087 weichgekocht; nach Belieben kann Lauch und Sellerie, welche man zusammenbindet, sowie auch 500 bis 750 Gr. dürrer, mit heißem Wasser abgewaschener Speck, Rippli, ¾ bis 1 Kilogr. gesalzene Schweinsohren oder Schnurre beigefügt werden. Man koche die Erbsen auf ganz schwachem Feuer ohne darin zu rühren zugedeckt weich. Sollte das Wasser zu sehr einkochen, so gieße man anderes oder Fleischbrühe nach. Wenn die Erbsen weich sind, so werden sie durchgetrieben oder auch nur gut zerdrückt; dann röste man zu

1/2 Kilogr. Erbsen 30 Gr. Mehl in 30 bis 60 Gr. süßer oder eingekochter Butter braun, verrühre 1/2 feingeschnittene Zwiebel darin, rühre es mit den durchgetriebenen Erbsen und wenn nötig mit etwas Fleischbrühe oder Wasser an, füge Salz bei und koche den dickflüssigen Brei noch etwa 1/4 Stunde auf schwachem Feuer. Nach Belieben kann 1 bis 2 Löffel Essig beigefügt werden, was die Hülsenfrüchte leichter verdaulich macht.

1089. **Ganze dürre Erbsen.** Pois secs entiers. 1/2 Kilogr. für 6 Personen. Kochzeit 2 1/2 bis 3 Stunden. Gleiche Zubereitung wie Nr. 1088, nur daß sie nicht durchgetrieben, sondern ganz fertig gekocht werden.

1090. **Dürre Erbsen grün zu kochen.** Pois secs en sauce. Sind die Erbsen wie bei Nr. 1088 oder 1089 weichgekocht, so hacke man zu 1/2 Kilogr. Erbsen eine Handvoll Spinatblätter, ebenso viel Petersilie und Zwiebelröhrchen, dämpfe dieses einige Minuten in 30 bis 40 Gr. Butter, füge 30 Gr. Mehl bei und rühre es mit Fleisch- oder Erbsenbrühe zu einer Sauce an, schütte sie, sobald sie kocht, an die Erbsen und lasse sie nun nicht mehr lange kochen, weil sie sonst die grüne Farbe verlieren.

1091. **Rütscherlen (weiße Böhnlein).** Haricots blancs à la bourgeoise. 500 Gr. für 6 Personen. Kochzeit 2 1/2 Stunden. Gleiche Zubereitung wie geröllte Erbsen Nr. 1088, nur daß dieselben nicht durchgetrieben werden. Beim Anrichten soll die Brühe bis auf weniges eingekocht sein.

1092. **Linsen.** Lentilles à la bourgeoise. 500 Gr. für 6 Personen erfordern 2 1/2 bis 3 Stunden Kochzeit. — Gleiche Zubereitung wie Nr. 1088, nur daß die Linsen nicht durchgetrieben werden. Sehr oft werden Berner Zungenwurst, Neuenburger- oder gewöhnliche Schweinswürste darin gekocht, was dem Gericht einen sehr angenehmen, kräftigen Geschmack verleiht.

Übriggebliebenes Gemüse von Hülsenfrüchten wird warm durchgetrieben und Suppen nach Nr. 210 davon bereitet.

## 3. Abteilung.

### Reis.

1093. **Allgemeines über den Reis.** Die Reiskörner sind die enthülsten Samenkörner des Reisgrases, welches in Italien, im Süden von Amerika (besonders im Staate Karolina), in Ost- und Hinterindien u. s. w. gepflanzt wird, großer Hitze und eines sumpfigen Bodens bedarf. Man unterscheidet Sumpf- und Bergreis. Sumpf-