Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

3. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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-

reis soll mehr Nährwert enthalten, während Bergreis, welcher seltener in den Handel kommt, etwas wohlschmeckender sei. Gute Sorten, wie Karolinen- und Mailänderreis, lassen sich leicht durch ihre groben, unzerbrochenen und durchsichtigen Körner erkennen (Mailänderreis ist zugleich noch gelblich), während die geringeren Arten milchigweiß sind und mehr zu Suppen verwendet werden sollten. Der Reis selbst ist nicht nahrhaft. Er enthält nur 8 Prozent Eiweiß, jedoch 76 Prozent Stärkemehl. Aber er verbindet sich leicht mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln wie Milch, Eiern, Käse und lassen sich auf diese Weise viele sehr schmackhafte und beliebte Speisen bereiten, weshalb er dennoch sehr geschätzt wird. — Durch das leichte Rösten (bei Risotto z. B.) wird der Reis verdaulicher gemacht, da hiedurch die Stärkemehlzellen gelockert und gesprengt werden.

1094. Reisgemüse. Riz en légume. 300 bis 400 Gr. Reis für 6 Personen. Man wähle hiezu Reis, der nicht schleimt (Karolinenreis, nicht Mailänder), erlese ihn sorgfältig, reibe ihn mit einem reinen Tuch ab, fülle damit zur Hälfte eine kleingelöcherte Büchse und koche ihn 15 bis 20 Minuten in der Fleischbrühe (Suppenhafen). Dann richte man ihn auf eine Gemüseplatte in der Mitte erhöht an und schmälze ihn mit Butter samt darin gelb gerösteten Brosamen heiß ab. Man serviere dazu gebackene Leber mit Zwiebelsauce oder einen Braten mit Rahm-, Madeira- oder irgend einer beliebigen Sauce.

1095. Grüner Reis. Reis in einem Ring. Riz aux fines herbes. 300 bis 400 Gr. Gemüsereis für 6 Personen. Den Reis koche man, nachdem er erlesen und mit einem reinen Tuch abgerieben ist, in 2 Liter stark gesalzenem Wasser 20 Minuten und schütte ihn dann auf ein Sieb, damit das Wasser davon abläuft, bereite eine Sauce aux fines herbes Nr. 272 von 100 Gr. Butter und 20 Gr. Mehl, koche den Reis darin auf und richte ihn alsobald an. Der Reis soll dickflüssig sein.

Will man einen Ring von Reis, um irgend ein Fleisch mit Sauce in dessen Mitte, anrichten, so koche man 300 bis 400 Gr. Gemüsereis samt 50 bis 100 Gr. süßer Butter in 1 Liter guter Fleischbrühe nebst Salz 15 bis 20 Minuten und lasse den Reis, bis er ganz trocken ist, zugedeckt stehen, streiche eine Ringform mit Wasser oder besser mit reichlich süßer Butter an, fülle den völlig trockenen hartkörnigen Reis hinein und stürze ihn auf eine Platte um.

1096. Reis in einer Form. Croustade de riz. Man koche für 6 Personen 300 bis 400 Gr. Reis mit 50 bis 100 Gr. süßer

Butter und 3 Deciliter Fleischbrühe*) nebst Salz nach Nr. 1098, schütte ihn, wenn er abgekühlt ist, in eine mit süßer Butter bestrichene und mit Chapelure Nr. 14 bestreute, glatte Puddingform und backe ihn 1 bis 1½ Stunden in einem heißen Ofen. Unmittelbar vor dem Auftragen stürze man die Krustade auf eine Gemüseplatte um, schütte eine kräftige Sauce oder Jus daran und serviere sie als Gemüse.

Um ausgehöhlt und mit beliebigem Ragout oder Frikassee gefüllt zu werden, muß man unter den gekochten und warmen Reis Eier rühren. Dann wird er in die Form gefüllt und gebacken wie obiger. Hierauf stürze man ihn um, schneide einen runden Deckel aus, höhle den Reis mit einem Löffel so aus, daß die gebackene Kruste und der Boden je 2 bis 3 Cm. dick bleiben. Dies fülle man mit beliebigem Ragout oder Frikassee von Geflügel mit ganz wenig Sauce, decke den Deckel darauf und serviere die Sauce in einer Saucière dazu. Der Reis, der herausgenommen wurde, kann in Fleischbrühe aufgekocht und als Suppe verwendet oder geröstet (geprägelt) werden.

1097. Andere Art. Für 6 Personen 300 bis 400 Gr. Reis. Man fülle eine Pastetenform zur Hälfte mit nach Nr. 1095 gekochtem noch heißem Reis nebst 3 Eiern, drücke mit einem Kochlöffel eine Vertiefung hinein, so daß der Boden und die Wände der Form mit Reis bedeckt sind; man fülle diese Höhlung mit einem weißen Ragout ohne Sauce oder mit gehacktem übriggebliebenem Fleisch, bedecke es mit der zurückbehaltenen Reismasse und backe dies 1½ Stunden in einem heißen Ofen. Dann stürze man die Krustade auf eine Gemüseplatte um, schneide mit einem spitzen Messer einen runden Deckel aus, gieße etwas heiße Ragoutsauce hinein und serviere den Rest der Sauce in einer Saucière dazu. Noch andere Arten Reiskrustaden siehe Nr. 992 bis 997.

1098. Risotto (Mailänder Art). Risotto à la milanaise. Für 6 Personen 300 bis 400 Gr. Reis, 50 bis 100 Gr. süße, eingekochte Butter oder Fett, 1 mittlere Zwiebel, 50 bis 100 Gr. Parmesanerkäse.

Man dämpfe die fein geschnittene Zwiebel in der Butter, schütte nach Belieben letztere durch ein Sieb davon ab und thue in die durchgeflossene Butter den erlesenen, trockenen Reis. Nun röste man den Reis hellgelb, gieße 8 Deciliter Fleisch-*) oder Knochenbrühe, wenn vorrätig mit Bratenjus vermengt daran und koche

*) Anstatt Fleischbrühe kann Wasser genommen werden und dem fertigen Reisgemüse vor dem Anrichten ½ bis 1 Kaffeelöffel Maggis Suppenwürze, die mit 1 bis 2 Löffeln kaltem Wasser vermischt wurde, beigefügt.

ihn zugedeckt 15 bis 20 Minuten, ohne darin zu rühren. Sollte dann der Reis noch nicht trocken sein, so lasse man ihn, vom Feuer abgestellt, zugedeckt stehen. Kurz vor dem Anrichten streue man den geriebenen Käse dazwischen. Es kann über den angerichteten Reis Tomatessauce Nr. 286, oder eine beliebige wie Rahm-, Zwiebel- oder Jussauce gegossen werden.

1099. Reis mit Fleisch. Pylaw au riz. Für 6 Personen nehme man 300 bis 400 Gr. Reis und 1 Kilogr. Ochsenfleisch, Filet, Hörücken oder Nierstück, schneide dasselbe roh in viereckige Stücke, salze und brate sie in süßer Butter gelb, gieße 2 Liter Wasser darüber, lege eine mit 3 Nelken besteckte Zwiebel dazu und lasse es kochen bis das Fleisch weich ist. Hierauf nehme man die Fleischstückchen heraus, seihe die Brühe durch ein Sieb, gieße so viel Fleischbrühe*) oder Wasser zu, daß man 1½ Liter Brühe erhält, schütte sie samt dem Fett, aber ohne Bodensatz wieder in die Pfanne oder Kasserolle, dazu den gewaschenen nicht schleimenden Reis nebst Salz und koche dieses 15 bis 20 Minuten, mische das Fleisch wieder darunter, stelle den Reis zugedeckt 7 bis 10 Minuten vom Feuer bis er trocken ist und richte ihn samt dem Fleisch an. Statt dem Ochsenfleisch kann entweder Kalb- oder Schweinefleisch, Poulet oder ein altes Huhn verwendet werden (siehe Poulet au riz Nr. 770, Bilaf Nr. 771).

1100. Reis mit Currypulver und Fleisch. Curry de riz garni de viande. Für 6 Personen. Zu 300 bis 400 Gr. Gemüsereis ¾ Kilogr. Kalbfleisch vom Oberstück, 1 Eßlöffel voll indisches Currypulver. Den Reis koche man 15 bis 20 Minuten in 2 Liter stark gesalzenem Wasser, seihe ihn durch ein Sieb davon ab und richte ihn in einem Ring auf eine tiefe runde Platte an, so daß in der Mitte eine Grube ist. Das Kalbfleisch, welches man nach Nr. 604 feingeschnitten in Bereitschaft hält, wird in 150 Gr. süßer Butter, in der man zuvor noch ½ feingeschnittene Zwiebel weißröstet, schnell sautiert, das mit 3 Deciliter Milch angerührte Pulver darunter gemischt, aufgekocht und in die Mitte des Reises angerichtet. Man beobachte, daß das Fleisch wie Leber und Niere schnell präpariert werde, sonst wird es trocken und hart.

1 Muskat geriebe

1100 a. Gebackene Reisküchlein siehe Nr. 1258.

1100 b. Reisküchlein von Restenreis. Ein Teller voll gekochter Reis (ungefähr 500—600 Gr.) wird mit 50 Gr. Mehl und wenn nötig Salz gut vermengt; dann werden 2 kleinere Eier, sowie 3—4 Löffel Rahm oder Milch darunter gerührt. Nun wird

*) Siehe Anmerkung Seite 347.

in der Omelettenpfanne 1 Löffel eingekochte Butter oder Fett rauchheiß gemacht, mit einem Löffel Küchlein abgestochen, diese mit dem Schäufelchen in der Pfanne etwas flach gedrückt, auf beiden Seiten schön braun gebraten, und zu Salat, zu einem saftigen Gemüse oder zu gekochtem Obst serviert.

4. Abteilung.

Kartoffeln.

1101. Bemerkenswertes über die Kartoffeln. Die Kartoffeln, die am besten in sandigem Boden gedeihen, sind nicht nahrhaft. Sie enthalten nur 1½ bis 2 Prozent Eiweiß, hingegen 17 bis 22 Prozent Stärkemehl und Zucker, 1 bis 1½ Prozent Salze und 78 Prozent Wasser. Aber sie sind als Zuspeise sehr beliebt, besonders wenn sie sorgfältig bereitet, wozu auch sauberes Waschen und Schälen gehört. (Letzteres läßt sich mit dem sog. Kartoffelschälmesser am leichtesten und sparsamsten ausführen), auch ist die Mannigfaltigkeit, in der sie gekocht werden können, eine sehr große. Sie verbinden sich leicht mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln, wie Milch, Eiern, Käse (wo der Magerkäse eine gute Anwendung findet) und lassen sich auf diese Weise nahrhafte und schmackhafte Gerichte herstellen.

Die Frühkartoffeln sind schwerer zu verdauen als die spätern. Erstere sollten in jedem Fall nur ganz reif gekauft werden. Erkennungszeichen hievon ist, daß die Schale ganz ist und nicht in faserigen Läppchen herunterhängen soll.

Vom August bis Ende Dezember sind die Kartoffeln am besten. Beim Durchschneiden sollen sie eine gleichmäßige Farbe haben und weder schwammig noch übelriechend sein oder sich weich anfühlen lassen. Bei größeren Einkäufen muß immer erst eine Kochprobe gemacht werden. Sie sollen in guten, trockenen Kellern, am besten in etwas höher gestellten Kisten mit Tüchern zugedeckt (wegen dem Gefrieren und Süßwerden) aufbewahrt werden, da sie sonst giftige Keime bekommen, welche die Kartoffeln entwerten. Diese Auswüchse sollen deshalb sogleich entfernt werden.

Um die Kartoffeln vor Auswuchs zu hüten, bringe man in einem Kessel reichlich Wasser nebst Salz zum Kochen, tauche einen Korb voll gewaschene neue Kartoffeln hinein, die man nach wenigen Sekunden wieder herauszieht, auf Stroh schüttet und völlig trocknen läßt. Das Wasser läßt man immer wieder aufs neue sieden, um weitere Kartoffeln einzutauchen, was dann das Auswachsen der Kartoffeln verhindert und sich diese so lange gut erhalten, bis es wieder neue gibt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg