Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

5. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

von ½ Kilogr. Schweinefleisch, würze sie und feuchte sie mit 2 Deciliter Wasser an, damit sie ziemlich naß ist, fülle sie in die Pastete und decke die noch vorhandene Kartoffelmasse darauf, so daß das Fleisch gut damit bedeckt ist. Die Pastete (Krustade) backe man nun im heißen Ofen 1½ Stunden, stürze sie auf eine Gemüseplatte um und serviere sie nebst Bratenjus oder jeder beliebigen mit Jus zubereiteten braunen Sauce. Eine weiße Kapernsauce mit Anchois ist auch passend dazu. Oder man stürze die Krustade auf eine Gemüseplatte um, schneide einen runden Deckel aus, fülle etwas von der heißen Sauce hinein, decke den Deckel darauf und serviere die übrige Sauce in einer Saucière dazu.

Statt einer Timbaleform kann man eine kleine tiefe runde Tortenform nehmen und auf gleiche Weise füllen, und statt rohem Fleisch kann man gekochtes oder gebratenes verwenden.

1128. Kartoffelkrustade mit Ragout. Croustade de pommes de terre au ragoût. Man bereite von 1½ Kilogr. geriebenen Kartoffeln obige Masse, oder besser diejenige von Nr. 184, bestreiche eine glatte Puddingform dick mit süßer Butter, fülle sie mit den Kartoffeln 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, höhle die Kartoffeln mit einem Löffel aus, indem man an Boden und Wänden 1½ bis 2 Cm. die dicke Masse läßt, die herausgenommenen Kartoffeln verwende man zu Croquettes (Nr. 1111), fülle beliebigen Ragout von Wildbret, Geflügel, Milchnern hinein mit möglichst wenig Sauce, daß die Krustade keine Risse bekommt, decke den Deckel sorgfältig darauf und serviere die übrige Sauce in einer Saucière dazu.

5. Abteilung.

1129. Allgemeines über die Kastanien. Kastanien enthalten 5½% Eiweiß und 38% Kohlenhydrate. Sie sind ein gutes Gericht und werden zu gekochtem Obst, zu Gemüse, als Fleischfüllen und als Dessert verwendet. Siehe Rotkraut mit Kastanien Nr. 1058, Rosenkohl mit Kastanien Nr. 1039, Kastanienfarce Nr. 122, Kastanienkranz Nr. 1429—1430, Kastanienpüree mit geschwungenem Rahm Nr. 1428, Kastanienschenkelein Nr. 1604, Kastanientörtchen Nr. 1545 bis 1546, Kastanientorte Nr. 1491 und 1508, glasierte Kastanien Nr. 1618.

1129a. Gedörrte Kastanien. Für 6 Personen ¾ Kilogr. gedörrte Kastanien, 30 Gr. Butter oder Kochfett, ein Kochlöffeli Mehl, 1 Liter Wasser. Die Kastanien werden abends vorher in lauem Wasser

eingelegt, andern Tags sauber gehäutet, die Butter zerlassen oder das Fett rauchheiß gemacht, die Kastanien hierin gedämpft, das Mehl darüber gestäubt, das Wasser sowie etwas Salz zugefügt, die Kastanien während 2—2½ Stunden auf ganz schwachem Feuer weichgekocht und zu Rotkraut, einem saftigen Gemüse oder zu Obst serviert.

6. Abteilung.

1130. Allgemeines über das Obst. Das Obst wird eingeteilt in Kern-, Stein- und Beerenobst. Es kann nicht als ausschließliches Nahrungsmittel betrachtet werden, da es sehr wenig Eiweiß (nur etwa 0,2 bis 0,8%) enthält. Hingegen ist es, dank seiner großen Mannigfaltigkeit als Beigericht und Genußmittel eine jederzeit gern gesehene Speise. Auch sind die darin enthaltenen Fruchtsäuren, wenn das Obst gekocht, oder roh gut reif und in mäßigen Mengen genossen wird, für unsere Verdauung sehr nützlich. Besonders ist erstere Art zu empfehlen.

Werden Schalen von Früchten zur Bereitung von Gelee verwendet, so müssen die Früchte vor dem Schälen erst gewaschen werden. Auch dürfen Früchte, wegen dem Auslaugen, nicht zerkleinert ins Wasser gelegt werden. Das hiezu benützte Einlegwasser wird mit der richtigen Menge Zucker zum Kochen der Früchte verwendet.

Obstgemüse.

1131. Grüne Aepfel- und Birnenschnitze. Quartiers de pommes et de poires. Als Zugemüse zu Mehlspeise oder Kartoffeln für 6 Personen. 1½ Kilogr. Äpfel erfordern 2 Stunden Kochzeit. Zu Äpfelschnitzen verwendet man süße Äpfel, unter welchen Benzler und süße Lederäpfel die besten sind. Unter den sauren können nur die kleinen, sehr festen sauren Lederäpfel zu Schnitzen verwendet werden, da sie wegen ihrer Festigkeit nicht leicht verkochen.

Man wasche sie, schneide sie in 4 bis 6 Teile (Schnitze), und entferne die Kernhäute, Butzen und Stiele. Dann lasse man 40 Gr. süße Butter zergehen oder eingekochte heiß werden, lege die Äpfel hinein, wanne sie untereinander, gieße ½ bis 1 Glas Wasser dazu und lasse sie zugedeckt weich dämpfen, indem man sie von Zeit zu Zeit untereinander wannt. — Nach Belieben lasse man die Brühe mehrmals einkochen, damit die Äpfel gelb anbraten, doch ergänze man die Flüssigkeit bald wieder, damit sie nicht anbrennen. Beim Anrichten sollen sie etwas ziemlich dicken, gelben Syrup haben.

Grüne Birnenschnitze. Quartiers de poires. Als Zugemüse zu Mehlspeise oder Kartoffeln 1¼ Kilogr. Birnen für 6 Personen. Birnenschnitze werden wie Äpfelschnitze zubereitet; kleine