

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätlehre und Kochbuch**

**Oberdörffer, Margarethe**

**Gailingen (Baden) ; Dießenhofen (Schweiz), [1934]**

V. Gemüse, deren Zubereitung und Verwertung.

**urn:nbn:de:bsz:31-64011**

## V. Gemüse.

1. Artischocken, gekocht.
2. Artischocken, gedämpft.
3. Artischockenböden, gefüllt.
4. Falsche Artischockenböden.
5. Pfefferschoten, gekocht.
6. Spinat auf französische Art.
7. Spinat auf andere Art.
8. Spinatcreme.
9. Kopfsalatgemüse.
10. Gedämpftes Endiviengemüse.
11. Richoriengemüse.
12. Mangoldstiele.
13. Mangoldgemüse aus Blättern.
14. Gedämpftes Weißkraut.
15. Wirsing, gekocht.
16. Gefüllte Krautwidel mit Brötchenfülle.
17. Krautwidel, gefüllt mit türkischem Reis.
18. Rot- oder Blaukraut.
19. Geschmorter Blumenkohl.
20. Polnischer Blumenkohl.
21. Blumenkohl in Ausbackteig.
22. Grün- oder Braunkohl.
23. Grün- oder Braunkohl auf andere Art.
24. Rosenkohl.
25. Rosenkohl auf andere Art.
26. Rosenkohl, gekocht.
27. Selleriegemüse, gekocht.
28. Selleriegemüse in Buttertunke.
29. Gefüllte Sellerie.
30. Gefüllte Sellerie mit Semmelfülle.
31. Gefüllte Sellerie mit Reisfülle.
32. Gebratene Selleriescheiben.
33. Selleriescheiben in Teig gebacken.
34. Selleriegemüse in Tomatentunke.
35. Bleichsellerie, gekocht.
36. Bleichsellerie in Burgundersoße.
37. Kohlrabi, gekocht.
38. Kohlräbchen mit Reisfülle.
39. Kohlräbchen mit Semmelfülle.
40. Kohlräbchen mit Spinatfülle.
41. Kohlräbchen mit Champignons.
42. Erd- oder Bodenkohlrabi.
43. Pastinaken.
44. Gelbe Rüben oder Mohrrüben.
45. Junge gelbe Rüben oder Karotten.
46. Mohrrübenpüree.
47. Mairüben.
48. Weiße Rüben in Senftunke.
49. Teltower Rübchen.
50. Rote-Rüben-Gemüse.
51. Rote-Rüben-Scheiben, paniert.
52. Gefüllte Gurken.
53. Gefüllte Gurken mit Reisfülle.
54. Gurkengemüse.
55. Gurken in brauner Tunke.
56. Auberginen, gefüllt (Eierfrucht).
57. Feines Auberginengericht mit Trübseln.
58. Auberginen mit Tomaten und Kartoffeln.
59. Auberginen, gebraten.
60. Grüne Maiskolben.
61. Spargelgemüse in Tunke.
62. Stangenspargel.
63. Zwiebelgemüse in brauner Tunke.
64. Zwiebelgemüse.
65. Gefüllte Zwiebeln.
66. Schwarzwurzeln.
67. Schwarzwurzeln auf andere Art.
68. Geschmorte Schwarzwurzeln.
69. Topinambur.
70. Lauchgemüse in weißer Tunke.
71. Lauchgemüse, gekocht.
72. Kürbisgemüse mit Pilzen und Tomaten.
73. Suchetti (italienische Kürbisse).
74. Grüne Erbsen oder Brodelersbren.
75. Zuckersbren oder Zuckerschoten.
76. Junge Erbsen mit Karotten.
77. Grüne Bohnen.
78. Schneidebohnen.
79. Puffbohnen.
80. Eingemachte grüne Bohnen mit weißen Bohnen garniert (saure Bohnen).
81. Leipziger Allerlei.
82. Gemischte Gemüseplatte.
83. Gemüseragout.
84. Gebackene Petersilie.
85. Champignons, gedünstet.
86. Morcheln.
87. Pfifferlinge oder Eierschwämmchen.
88. Rischelsteiner.
89. Pilzgemüse.
90. Stein- oder Herrenpilze, gedämpft.
91. Steinpilze, paniert, auf österreichische Art.

## Gemüse, deren Zubereitung und Verwertung.

Die Gemüse besitzen im Verhältnis zu anderen Nahrungsmitteln einen geringeren Nährwert, da ihr Gehalt an Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten klein ist, dagegen sind Salze in relativ großen Mengen vorhanden, außerdem sind die in den Gemüsearten enthaltenen Extraktivstoffe außerordentlich wertvoll, besonders für den Geistesarbeiter und für die Ernährung der Kinder. An der Zubereitungsart der Gemüse liegt es nun, ob diese wichtigen Stoffe erhalten und dem Körper zugeführt werden, oder ob durch eine unsachgemäße Verarbeitung die wertvollsten Bestandteile verlorengehen und zum Gemüse nur noch die Zellulose übrigbleibt. Alle Blattgemüse sind reich an Eisen, Wurzelgemüse enthalten verhältnismäßig mehr Phosphate. Das wichtigste Prinzip unserer Küche ist die Frische und Unverdorbenheit aller Nahrungsmittel. Dies gilt vor allem von denjenigen Produkten, welche in frischem Zustande genossen werden, von Salaten, Gemüsen und Früchten. Angefaulte Nahrungsmittel sind gesundheits-schädlich. Die Hausfrau achte daher beim Einkauf vor allem darauf, möglichst frische Gemüse und Früchte zu bekommen und bezahle lieber für tadellose Ware einen etwas höheren Preis. Alte, gewässerte Gemüse sind ohne Nährwert, da ihnen zum größten Teil die Salze entzogen sind, ebenso die ätherischen Öle. Extraktivstoffe gehen ebenfalls durch den beginnenden Zersetzungsprozeß verloren, außerdem werden die Gewebe hart und unverdaulich. Beim Vorrichten der Gemüse ist alles, was nicht ganz tadellos ist, zu entfernen. Gemüsearten, welche fein geschnitten werden, wäscht man, bevor man dieselben zerkleinert, damit sie durch das Wasser nicht ausgelaugt werden. Unter keinen Umständen dürfen Gemüse oder Salate stundenlang, ja tagelang im Wasser liegen, wie man dies häufig in Gemüseläden oder in großen Betrieben wahrnimmt. Beim Putzen und Vorrichten der Gemüse achte man darauf, daß die verschiedenen Gemüsearten eine hübsche, gefällige Form bekommen; möglichst gleichmäßig in Scheibchen, Stäbchen oder Würfel geschnitten, sieht das Gemüse einerseits appetitlicher aus, andernteils wird es schneller und gleichmäßiger weich.

Gemüse sollen, mit wenig Ausnahmen, nicht gekocht, sondern geschmort werden. Blattgemüse, Kohlaroten usw. werden durch das Abkochen im Wasser schwer verdaulich, und zwar durch die Verbindung des im Wasser sich befindenden Kaltes mit den Salzen der Gemüse. Auch verlieren die Gemüse durch das Kochen die wertvollsten Extraktivstoffe und ihr Aroma. Wurzelgemüse werden durch das Kochen im Wasser absolut geschmack- und gehaltlos. Unser Hauptaugenmerk in der diätetischen Küche muß darauf gerichtet sein, neben dem Nährwert den Nahrungsmitteln ihren natürlichen Wohlgeschmack, Duft und Aroma zu erhalten, resp. diesen noch durch Zugabe von ergänzenden Kräutern und Gewürzen zu verstärken. Aroma ist Nervenpeise, und Nervenpeise ist in unserem Zeitalter unbedingte Erfordernis, hauptsächlich für den Geistesarbeiter.

Nachstehende Winke sollen der Hausfrau zeigen, wodurch besonders den Gemüsearten der Wohlgeschmack erhalten und intensiviert wird.

Zur Bereitung der Gemüse verwende man nie Emaillegeschirr, sondern flache Bräter aus dickem Aluminium mit einem gut schließenden Deckel. Das Gemüse sollte darin nie höher als 10 cm auseinanderliegen. Nachdem man den Bräter aufs Feuer gesetzt hat, gebe man so viel feinstes Sesamöl hinein, daß der Boden eben bedeckt ist. Sobald dasselbe heiß zu werden beginnt, gibt man etwas fein geschnittene Zwiebel, das vorgerichtete Gemüse und wenig Salz hinein, deckt den Bräter zu und läßt das Gemüse ohne umzurühren auf der Seite des Herdes oder auf ganz kleiner Gasflamme weich schmoren. Ab und zu schüttelt man das Gemüse, ohne den Deckel zu entfernen. Auf diese Weise werden alle Gemüsearten in 30—50 Min. gleichmäßig weich, leicht verdaulich und außerordentlich wohlschmeckend sein. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Deckel ab, überstreut das Gemüse mit fein gehackter Petersilie, oder gibt einige Eßlöffel Rahm daran, mit welchem man dann das Gemüse noch einige Minuten schmoren läßt. Gewürze sind bei den meisten Rezepten angegeben, im übrigen lasse die Hausfrau ihren persönlichen Geschmack walten.

### 1. Artischocken (gekocht).

6 Artischocken mit den Stielen, 2l Wasser, 6 Eßl. Salz, Saft von 1 Zitrone, 2 Nellen.

Vor der Zubereitung entferne man vorsichtig die unteren Blätter und schneide von den übrigen die Spitzen etwa 2—3 cm ab. Sodann bindet man sie mit einem Bindfaden kreuz und quer zusammen, gibt sie in kochendes, mit Zitronensaft gewürztes Wasser und läßt sie so lange kochen, bis sich die inneren Blätter leicht herausziehen lassen. Beim Anrichten legt man die Artischocken auf ein Sieb, löst die Bindfäden ab und entfernt vorsichtig mit einem Löffel die inneren Blätter, sowie die in der Mitte sich befindenden Staubblätter. Nun werden die Artischocken möglichst auf eine heiße Platte gelegt, und zwar so, daß die Böden nach oben stehen. Für den Familientisch kann man die Stiele abschälen und mit genießen. Man reicht sie mit holländischer Tunke, Schaumbutter oder Mayonnaise.

### 2. Artischocken (gedünstet).

6 Artischocken, 1 $\frac{1}{2}$  l Wasser, 6 Eßl. Salz, 1 Zitrone. Zum Füllen 90 g Butter, 2 gewiegte Schalotten, 2 Eßl. Petersilie, 1 Pfd. Champignons, 50 g geriebener Parmesan-  
käse,  $\frac{1}{6}$  l Weißwein, 1 Teel. Salz, 1 Prise Paprika,  $\frac{1}{8}$  l Öl.

Möglichst zarte Artischocken, welche im Innern noch keine Staubfäden angelegt haben, werden, wie im vorigen Rezept angegeben, vorgerichtet, ungefähr 15 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht, herausgenommen und vorsichtig von den inneren Blättern befreit. In einer niedrigen, gut schließenden, runden Pfanne erhitzt man so viel feines Öl, daß der Boden bedeckt ist, setzt die Artischocken dicht nebeneinander und füllt sie mit folgender Masse. In heißer Butter dünstet man die fein gewiegten Schalotten, Petersilie und die klein geschnittenen Champignons. Dann gibt man Parmesan-  
käse, Salz und Paprika dazu, gießt etwas Wein über die vorgerichteten Artischocken, legt ein Butterbrotpapier darüber, schließt den Topf und dünstet die Artischocken auf der Seite des Herdes noch ungefähr 2 Stdn.

### 3. Artischockenböden (gefüllt).

Zutaten zur Fülle:  $\frac{1}{2}$  Eßl. Salz, 60 g Butter, 1 Teel. gehackte Zwiebel, 1 Teel. Petersilie, 80 g Champignons, 1 Prise Paprika, 4 Eßl. sauren Rahm, 4 Eßl. Wein, 15 g Semmelkrumen, 30 g geriebenen Käse.

Man verwendet große Artischocken, von welchen man die Blätter vorsichtig abschneidet und die Staubfäden herausschabt. Damit die Böden sich nicht dunkel färben, reibt man sie mit einer durchgeschnittenen Zitrone ab und legt sie bis zur Weiterverarbeitung in mit etwas Milch versehenes Wasser. Dann gibt man die Böden in kochendes, mit etwas Zitronensaft gesäuertes Wasser, läßt sie 15 Min. kochen, setzt sie in eine mit Öl gut bestrichene, irdene oder Porzellanform und verteilt folgende Fülle darauf: Die fein geschnittene Zwiebel wird in Butter weich gedünstet, die

fein gewiegten Champignons, Salz, Paprika dazugegeben. Nach 10 Min. gibt man Rahm, Wein, Petersilie und die Weißbrotkrumen darüber und füllt damit die vorgerichteten Artischockenböden, bestreut sie mit Käse und Butterstückchen und läßt sie 20 Min. aufziehen.

#### 4. Falsche Artischockenböden.

Man stellt dieselben aus Selleriewurzeln her. Aus einer großen Wurzel kann man ungefähr 4 Böden schneiden, welche nach vorstehendem Rezept zubereitet werden.

#### 5. Pfefferschoten (geschmort).

Zutaten: 6 große grüne Pfefferschoten, 5 Eßl. Öl, 1 Messerspitze Salz, 1 Kaffeel. Mehl, 5 Eßl. dicke Sahne.

Die Pfefferschoten werden gewaschen, der Stiel abgeschnitten und die Kerne herausgenommen. Dann legt man die Pfefferschoten nebeneinander in eine Pfanne, in der man zuvor das Öl erhitzt hat, streut Salz und fein geschnittene Zwiebel darüber, deckt die Pfanne mit einem gutschließenden Deckel. Sind die Pfefferschoten halbweich, wendet man sie um, rührt das Mehl mit Wasser glatt, gibt die Sahne dazu, gießt den dünnen Teig über die Pfefferschoten und läßt sie darin vollends weich werden.

#### 6. Spinat auf franz. Art.

Zutaten: 3 Pfd. Spinat, 50 g Öl, 1 fein geschnittene Zwiebel, 1 gute Prise Ingwerpulver.

Den gut gewaschenen, von den Stielen befreiten Spinat gibt man samt der Zwiebel in gut erhitztes Öl, und läßt denselben auf der Seite des Herdes im eigenen Saft  $\frac{1}{2}$  Stde. dünsten. Kurz vor dem Anrichten mischt man das Ingwerpulver darunter.

#### 7. Spinat auf andere Art.

Zutaten: 2 Pfd. Spinat,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser, 1 Eßl. Salz, 50 g Öl, 1 Eßl. fein geschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Mehl.

Der gepuzte Spinat wird in das kochende, gesalzene Wasser eingedrückt und weichgekocht. Sobald er weich ist, wird er auf ein Sieb gegeben und, nachdem er abgetropft ist, fein gewiegt. In dem heißen Öl dämpft man die feingeschnittene Zwiebel weich, gibt das Gemüse hinein, streut Mehl darüber und füllt die abgelaufene Kochbrühe auf das Gemüse, welches man auf der Seite des Herdes noch 5 Min. ziehen läßt.

#### 8. Spinatcreme.

Zutaten: 2 Pfd. Spinat, 40 g Butter, 4 Eßl. Mehl,  $\frac{3}{4}$  l Milch, 1 Teel. Salz.

Der Spinat wird gepuzt, sauber gewaschen und in kochendem Salzwasser in offenem Topf weichgekocht. Dann schüttet man den Spinat

auf ein Sieb, übergießt ihn rasch mit kaltem Wasser, drückt ihn fest aus und treibt ihn zweimal durch eine Gemüsemühle oder durch das Haarsieb. Inzwischen bereitet man aus Butter und Mehl eine weiße Schwitze, löscht mit Milch ab, läßt die Tunke  $\frac{1}{4}$  Stde. kochen und gibt darauf den Spinat nebst dem nötigen Salz und einer Prise Ingwer hinzu. Der Spinat darf nur noch heiß werden, da er beim Kochen seine schöne, grüne Farbe verliert.

### 9. Kopfsalatgemüse.

6 feste Salatköpfe werden gereinigt,  $\frac{1}{2}$  Stde. in lauwarmes Salzwasser gelegt, herausgenommen, das Wasser entfernt und zum Kochen 2 Min. in strudelndes Salzwasser gegeben. Dann nimmt man sie heraus, legt sie auf einen Seiher zum Abtrocknen und übergießt sie mit kaltem Wasser. Inzwischen läßt man 60 g Butter heiß werden, legt die Salatköpfe schön nebeneinander hinein, bestreut sie mit etwas Paprika und ein wenig Salz, gießt eine Tasse sauren Rahm darüber und läßt das Gemüse auf der Seite des Herdes  $\frac{1}{4}$  Stde. langsam dämpfen.

### 10. Gedämpftes Endiviengemüse.

6 gut gebleichte Endivienköpfe werden gepuht, gut gewaschen,  $\frac{1}{2}$  Stde. in lauwarmes Salzwasser gelegt, herausgenommen und in kochendem Salzwasser 1 Min. gekocht. Dann legt man sie auf ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser und läßt sie gut abtropfen. Inzwischen erhitzt man in einem Topf 50 g gefärbte Butter oder Öl, gibt 2 Eßl. fein geschnittene Zwiebeln dazu, legt die Endivienköpfe nebeneinander hinein und läßt sie gut zugedeckt, auf der Seite des Herdes  $\frac{1}{2}$  Stde. langsam schmoren.

### 11. Zichoriengemüse (Schikoree).

12 schöne, feste Zichorien werden gepuht, halbiert und  $\frac{1}{2}$  Stde. in Salzwasser gelegt. In einem flachen Bräter erhitzt man 50 g Öl, gibt eine große, fein geschnittene Zwiebel hinein, legt die Zichorien nebeneinander, bestreut sie mit etwas Salz und Paprika, deckt sie zu und läßt sie auf der Seite des Herdes im eigenen Saft  $\frac{1}{2}$  Stde. schmoren. Kurz vor dem Anrichten übergießt man das Gemüse mit  $\frac{1}{2}$  Tasse saurem Rahm. Wer die Zichorien etwas entbittern will, kocht sie zuerst 5 Min. in Salzwasser, läßt sie abtropfen und bereitet sie dann wie oben angegeben.

### 12. Mangoldstiele.

Zutaten: 2 Pfd. Mangoldstiele, 40 g Butter, 40 g Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Milch,  $\frac{1}{2}$  l Wurzelbrühe, 2 Eßl. Salz.

Die Mangoldstiele werden von den dünnen Häuten befreit, in fingerlange Stückchen geschnitten und in Salzwasser weichgekocht oder in 2 Eßl. Öl mit einer klein geschnittenen Zwiebel ohne Zugabe von Wasser weich-

gedünstet. Inzwischen bereitet man aus der Butter und dem Mehl eine weiße Mehlschwitze, löst diese mit der Wurzelbrühe ab, gibt die Milch daran, würzt mit Salz und etwas Muskatblüte oder Curry, läßt das Gemüse nochmals 10 Min. in der Tunke aufkochen und richtet über 2 Eßl. saurem Rahm an. Die ohne Wasser gedünsteten Mangoldstiele schmecken bedeutend kräftiger als die abgekochten.

### 13. Mangoldgemüse aus Blättern.

Man bereitet dasselbe auf die gleiche Weise wie Spinat zu.

### 14. Gedämpftes Weißkraut.

2 mittelgroße Weißkrautköpfe werden von schlechten Blättern befreit, in der Mitte auseinandergeschnitten, Strunk und dicke Rippen entfernt und 1 Stde. in lauwarmes Wasser mit Zugabe von einer kleinen Hand Salz, gelegt, damit etwa sich darin befindende Würmer, Raupen usw. herausziehen. Inzwischen erhitzt man in einem gut schließenden Bräter 60 g Öl, gibt eine große, fein geschnittene Zwiebel dazu, legt die Krautköpfe mit der Schnittfläche nach unten schön nebeneinander, streut etwas Salz und Paprika darüber und dämpft das Kraut auf der Seite des Herdes oder in der Röhre 1 Stde. langsam weich. 10 Min. vor dem Gebrauch gießt man 1 Tasse dicken, sauren Rahm darüber.

### 15. Wirsing (geschmort).

Zutaten: 2 kleinere Köpfe Wirsing, 60 g Öl, 1 große, fein geschnittene Zwiebel, etwas Salz, Curry oder Paprika, 1 Tasse sauren Rahm.

Den Wirsing putzt man, indem man alle weichen Blätter entfernt, schneidet ihn in der Mitte auseinander und legt ihn in reichlich lauwarmes Salzwasser, damit etwa sich im Kraut befindende Würmer oder Schnecken herausziehen. In das erhitzte Öl gibt man die fein geschnittenen Zwiebeln, legt das Kraut mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in einen gutschließenden Bräter, deckt ihn zu und schmort das Kraut im eigenen Saft auf der Seite des Herdes, nachdem es zuvor mit Salz bestreut und gewürzt ist. 10 Min. vor dem Anrichten gießt man den sauren Rahm darüber und läßt das Gemüse darin ziehen.

### 16. Gefüllte Krautwidel mit Brötchenfülle.

Zutaten: 12 große Krautblätter, 3 Brötchen,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 4 Eier,  $\frac{1}{2}$  Teel. Salz, 1 Prise Paprika, 1 Messerspitze Curry, 1 Eßl. fein gewiegte Zwiebel, 1 Eßl. fein gewiegte Petersilie,  $\frac{1}{2}$  rote Pfefferchote in feine Scheibchen geschnitten, 60 g Butter,  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahm, Backöl.

Von einem großen Krautkopf werden die Blätter losgelöst, die dicken Rippen etwas herausgeschnitten und die Blätter 3 Min. in kochendes Salzwasser gelegt. Dann nimmt man sie heraus und legt sie zum Ab-

tropfen auf ein Sieb. Die Brötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten, in die Milch eingeweicht, dann ausgedrückt und mit Salz und den anderen Zutaten tüchtig verrührt. Zuletzt mengt man die schaumig gerührte Butter darunter. Nun legt man je ein Krautblatt auf ein Brett, gibt 2 Eßl. von der Masse hinein, wickelt die Blätter gut darum, daß nichts von der Fülle auslaufen kann, legt sie in eine Pfanne, in der man zuvor Öl gut erhitzt hat, und brät sie auf beiden Seiten schön gelb.

#### 17. Krautwidel gefüllt mit türkischem Reis.

Siehe „Türkischen Reis“. Die Krautwidel werden nach obigen Angaben zubereitet.

#### 18. Rot- oder Blaukraut.

Man nehme dazu dasselbe Quantum wie unter Weißkraut angegeben und bereite das Rotkraut auf die gleiche Weise wie gedämpftes Weißkraut zu. Will man das Gemüse etwas säuerlich haben, so schneidet man 2 große, saure Äpfel hinein oder säuert dasselbe mit etwas saurem Apfelwein oder Zitronensaft.

#### 19. Geschmorter Blumenkohl.

4 kleinere Blumenkohlköpfe werden von Strunk und Blättern befreit. In eine mit etwas Öl und fein geschnittener Zwiebel erhitzte Kasserole legt man den gewaschenen Blumenkohl, streut Paprika und wenig Salz darüber, deckt mit gut schließendem Deckel zu und läßt ihn auf der Seite des Herdes  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stde. weichschmoren. Vor dem Anrichten gibt man 1 Tasse Rahm darüber, den man noch einige Minuten mitschmoren läßt. Da dieser Blumenkohl ohne Wasser zubereitet wird, achte man darauf, daß er nicht braun wird.

#### 20. Polnischer Blumenkohl.

Zutaten: 1 großer Blumenkohl oder 2 kleine, 3 l Wasser zum Abkochen, 2 Eßl. Salz, 50 g geriebener Käse, 1 Eßl. fein gewiegte Petersilie, 60 g Butter, 2 gute Eßl. Weißbrotkrumen, Saft einer halben Zitrone.

Der Blumenkohl wird gut gewaschen, von grünen Blättern befreit, der Strunk abgeschält und  $\frac{1}{2}$  Stde. in lauwarmes Salzwasser gelegt, damit etwa vorhandene Raupen herausziehen. Danach gibt man den Blumenkohl in kochendes Salzwasser, dem man etwas Milch zufügt, damit der Blumenkohl schön weiß bleibt. Inzwischen erhitzt man die Butter, gibt die Brotkrumen hinein und überschmelzt damit den weichgekochten Blumenkohl, den man noch mit Petersilie und geriebenem Käse überstreut und mit Zitronensaft beträufelt.



### 21. Blumenkohl in Ausbadteig.

Zutaten: 1 großer Blumenkohl, 125 g Mehl, 1 Messerspitze Salz,  $\frac{1}{6}$  l Wein,  $\frac{1}{10}$  l Olivenöl, 3 Eiweiß, Öl zum Ausbaden.

Der gepukzte, in einzelne Kösschen geteilte Blumenkohl wird weichgeschmort oder in Salzwasser halbweichgekocht. Aus oben angegebenen Zutaten bereitet man einen Ausbadteig, wendet die Kösschen darin um und bäckt sie in heißem Fett schwimmend goldgelb.

### 22. Grün- oder Braunkohl.

3 Pfd. Kohl werden von den Rippen befreit, sauber gewaschen und in kochendem Salzwasser in offenem Topf 20 Min. gekocht. Darauf nimmt man das Gemüse heraus und schwenkt es rasch mit kaltem Wasser ab. Inzwischen dünstet man in 80 g Öl eine große, feingeschnittene Zwiebel, gibt den Kohl, den man grob geschnitten hat, hinzu, salzt wenig, gibt etwas Muskatnuß darauf und läßt das Gemüse auf der Seite des Herdes unter öfterem Schütteln 20 Min. dünsten. 10 Min. vor dem Anrichten gibt man 1 Tasse dicke Sahne hinzu.

### 23. Grün- oder Braunkohl auf andere Art.

3 Pfd. Kohl befreit man von den Rippen, wäscht ihn gut und kocht ihn in offenem Topf 20 Min. Dann nimmt man ihn heraus, übergießt ihn rasch mit kaltem Wasser und drückt ihn mit den Händen tüchtig aus. Inzwischen bereitet man aus 50 g geklärter Butter, 60 g Mehl und einer fein geschnittenen Zwiebel eine Schwiße, die man mit süßer oder Buttermilch ablöscht und  $\frac{1}{2}$  Stde. auf der Seite des Herdes kochen läßt. Den ausgedrückten Kohl treibt man nun zweimal durch die Gemüsehackmaschine, gibt ihn in die gut durchgekochte, glatte Tunke, würzt mit Salz und etwas Muskatblüte und läßt das Gemüse auf der Seite des Herdes 20 Min. durchziehen.

### 24. Rosenkohl.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfd. Rosenkohl, 40 g Butter, 60 g Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Gemüsebrühe, etwas Salz.

Schöne, festgeschlossene Rosenkohlköpfchen putzt man, indem man die äußeren, gelben Blättchen abschneidet, wäscht sie rasch, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen und gibt sie in einen Topf mit strudelndem Salzwasser. Man läßt sie darin ungefähr 20 Min. offen kochen. Inzwischen bereitet man aus Butter und Mehl eine helle Tunke, gibt die Rosenkohlköpfchen hinein und läßt das Gemüse nochmals 10—15 Min. langsam kochen.

### 25. Rosenkohl auf andere Art.

Zutaten: 3 Pfd. Rosenkohl, 80 g geklärte Butter, 1 fein geschnittene Zwiebel, 1 Teel. Salz, 2 ganze Nelken.

Man kocht den vorgerichteten Rosenkohl in Salzwasser mit 2 ganzen Nelken rasch ab, schwenkt ihn mit kaltem Wasser ab und gibt ihn

in die mit einer fein geschnittenen Zwiebel erhitzte Butter, salzt ihn und läßt ihn noch etwa 10—15 Min. zugedeckt auf, der Seite des Herdes dämpfen.

#### 26. Rosenkohl geschmort.

3 Pfd. Rosenkohl werden sauber gepuht, gut gewaschen und auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt. Inzwischen erhitzt man 50 g Öl mit einer großen Zwiebel, gibt den Rosenkohl hinzu, streut wenig Salz darüber und schmort den Rosenkohl im eigenen Saft  $\frac{1}{2}$  Stde. Vor dem Anrichten gibt man 1 Tasse dicke Sahne darüber und schüttelt den Rosenkohl gut durch. Geschmorte Gemüse dürfen niemals gerührt, sondern nur geschüttelt werden.

#### 27. Selleriegemüse geschmort.

6 große Sellerieknollen werden gut gewaschen, mit der Bürste gereinigt, ganz dünn geschält und in messerrückendicke Stäbchen geschnitten. Dann erhitzt man 60 g geklärte Butter, schneidet 1 große Zwiebel fein, gibt sie mit der vorgerichteten Sellerie dazu, streut etwas feines Salz darauf und läßt das Gemüse gut zugedeckt an der Seite des Herdes im eigenen Saft  $\frac{1}{2}$  Stde. dämpfen. 10 Min. vor dem Anrichten gibt man  $\frac{1}{2}$  Tasse dicke Sahne darüber. Man bestreut das fertige Gemüse mit reichlich gehackter Petersilie.

#### 28. Selleriegemüse in Buttertunke.

Die Sellerie wird auf die oben angegebene Weise vorbereitet und gedämpft. Inzwischen bereitet man aus 50 g Butter und 80 g Mehl eine Schwitze, welche man mit  $\frac{1}{2}$  l Milch,  $\frac{1}{4}$  l Gemüsebrühe ablöscht, 1 Teel. Salz zufügt, schön glatt rührt und mit dem geschmorten Sellerie  $\frac{1}{2}$  Stde. auf der Seite des Herdes ziehen läßt.

#### 29. Gefüllte Sellerie.

6 kleine Sellerieknollen werden sauber gewaschen, dünn geschält, ausgehöhlt, und so zugeschnitten, daß sie eine runde, schöne Form haben und stehen bleiben. Dann erhitzt man in einem flachen, gutschließenden Bräter bodenbedeckt Öl, gibt eine fein geschnittene Zwiebel hinzu und setzt die Sellerieknollen schön nebeneinander, überstreut sie mit ganz wenig feinem Salz, gibt einen kleinen Schöpflöffel Wasser daran, deckt sie zu und dünstet sie auf der Seite des Herdes weich. Inzwischen bereitet man eine Fülle, indem man die ausgehöhlten Selleriestückchen, halb soviel Zwiebeln wie Sellerie, 1 großen Eßl. voll fein gewiegter Petersilie, 2 hartgekochte, in Würfelchen geschnittene Eier, 2 Eßl. Kapern, etwas Salz, etwas Muskatnuß in etwas Butter 20 Min. dünstet, mit 2 Eßl. Mehl überstreut und gut verrührt. Dann gibt man 3 Eßl. sauren Rahm dazu, schmeckt mit Salz ab, füllt die weichgedünsteten Sellerieknollen

und überbäckt die Sellerie in heißer Röhre nochmals 15 Min. ohne Deckel.

### 30. Gefüllte Sellerie mit Semmelfülle.

Die Zubereitung ist wie in vorigem Rezept, die Fülle, siehe unter „Gefüllte Gurken mit Semmelfülle“.

### 31. Gefüllte Sellerie mit Reisfülle.

Die Zubereitung wie „Gefüllte Sellerie“, die Fülle siehe unter „Gefüllte Gurken mit Reisfülle“.

### 32. Gebratene Selleriescheiben (paniert).

Zutaten: 6 mittelgroße Sellerieknollen,  $\frac{1}{8}$  l Öl,  $\frac{1}{2}$  Teel. feines Salz, 1 Prise Paprika, 1 große, feingeschnittene Zwiebel, 2 Eßl. Semmelbrösel.

Die gut gewaschenen Sellerieknollen werden dünn geschält, in  $\frac{1}{2}$  cm dicke, runde Scheiben geschnitten, in Ei und Brösel umgewandelt, und in dem zuvor erhitzten Öl mit den Zwiebeln, Salz und Paprika  $\frac{1}{2}$  Stde. gut zugedeckt auf der Seite des Herdes gebraten. Nach 5 Min. Bratzeit müssen die Scheiben vorsichtig mit einer Palette umgedreht werden.

### 33. Selleriescheiben in Teig gebakten.

Zutaten: 6 mittelgroße Sellerieknollen,  $\frac{1}{8}$  l Öl, etwas Salz, Paprika, 5 Eßl. Mehl, 2 Eier, 2 Eßl. Milch, Backöl.

Die vorgerichteten Sellerieknollen werden in  $\frac{3}{4}$  cm dicke Scheiben geschnitten, unpaniert nach obigem Rezept zubereitet. Inzwischen schlägt man aus dem Mehl, Eiern und 2 Eßl. Milch einen glatten Teig, dreht die fertiggedünsteten Selleriescheiben darin um und bäckt sie dann schwimmend in Fett goldgelb. Man muß sehr darauf achten, daß die Selleriescheiben nicht zu weich werden, da sie sonst zerbrechen.

### 34. Selleriegemüse in Tomatentunke.

Das Gemüse wird auf dieselbe Art wie Selleriegemüse in Buttertunke zubereitet. Man schneidet dazu die Sellerieknollen in kleine Würfeln und gibt sie zuletzt in Tomatentunke.

### 35. Bleichsellerie geschmort.

Zutaten: 6 dicke Stengel Bleichsellerie, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Paprika, 50 g Butterfett, 1 kleine Zwiebel, 5 Eßl. dicke Sahne.

Der Bleichsellerie wird von schlechten Blättern befreit, jeder Stengel einmal in der Mitte längs durchgeschnitten und in lauwarmes Wasser gelegt, damit sich etwa darin haftender Sand herauszieht. Das Butterfett erhitzt man in einer länglichen Pfanne, legt die Sellerie nebeneinander, bestreut alles mit Salz, Paprika und mit fein geschnittenen Zwiebeln,

deckt die Pfanne mit einem gut schließenden Deckel zu und schmort die Stengel halb weich, dann dreht man sie vorsichtig um, gießt die Sahne darüber und läßt sie darin vollends ganz weich schmoren.

### 36. Bleichsellerie in Burgundersoße.

Zutaten: 6 Stengel Bleichsellerie, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Paprika, 50 g Butterfett, 1 kleine Zwiebel. Zur Tunke  $\frac{1}{2}$  Kaffeeasse feines Öl, 5 Eßl. Mehl, 1 Messerspitze Salz, 1 ganze Nelke, 2 Zitronenscheiben, 1 Stückchen Würfelzucker, 1 Tasse alten Rotwein, Gemüsebrühe.

Die Bleichsellerie werden zubereitet wie unter „Bleichsellerie geschmort“, angegeben, dann bereitet man eine Tunke, indem man das Öl erhitzt, das Mehl und den Zucker hinzugibt und so lange rührt, bis das Mehl schokoladebraun ist. Nun löscht man mit kalter Gemüsebrühe ab, schlägt die Tunke mit einem Schneebesen glatt, gibt die übrigen Zutaten hinzu und läßt die Tunke  $\frac{1}{2}$  Stde. kochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man den Wein hinzu, gießt die Tunke über die fertiggeschmorten Bleichsellerie, läßt beides zusammen noch 10 Min. ziehen und richtet dies delikate Gemüse auf einer länglichen, tiefen Platte an. Beim Anrichten nimmt man die Zitronenscheiben, sowie die Nelken heraus.

### 37. Kohlrabi geschmort.

8—10 Kohlrabi, nur schöne zarte dürfen genommen werden, schält man und schneidet sie in dünne Streifen, 50 g Öl erhitzt man, gibt 1 große, fein geschnittene Zwiebel und das vorgerichtete Gemüse hinzu, streut wenig Salz darüber und schmort sie in einem gut geschlossenen Topfe auf der Seite des Herdes 30 Min. 10 Min. vor dem Anrichten gibt man 1 Tasse dicken Rahm darüber. Man bestreut das Gemüse vor dem Anrichten mit reichlich fein geschnittener Petersilie.

### 38. Kohlräbchen mit Reiszülle.

Kohlräbchen werden geschält und ausgehöhlt, dann im geschlossenen Bräter mit etwas Fett und Gemüsebrühe weichgedämpft. Fülle, siehe unter „Gefüllte Gurken mit Reiszülle“.

### 39. Kohlräbchen mit Semmelfülle.

Diese werden wie Kohlräbchen mit Reiszülle zubereitet, Fülle siehe unter „Gefüllte Gurken mit Semmelfülle“.

### 40. Kohlräbchen mit Spinatfülle.

Kohlräbchen werden wie in obenstehendem Rezept zubereitet. Man rechnet auf 1 Kohlräbchen 1 starken Eßl. fertigen Cremespinat, mischt 3 Eigelb, den steifgeschlagenen Schnee von 3 Eiern und 1 Messerspitze feines Salz dazu, füllt damit die Kohlräbchen und überbäckt sie in der heißen Röhre 20 Min.

#### 41. Kohlräbchen mit Champignons.

Kohlräbchen werden wie gefüllte Kohlrabi zubereitet und mit folgender Fülle gefüllt. 1 Pfd. Champignons, wenn solche nicht zur Hand, kann man auch beliebig andere Pilze nehmen, werden gepuht, gewaschen, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, in feine Stückchen geschnitten und in 2—3 Eßl. Öl mit einer kleinen, fein geschnittenen Zwiebel, 1 Eßl. fein gewiegter Petersilie 10 Min. gedünstet. Dann streut man 3 Eßl. Mehl darüber, gibt etwas Salz, 3 Eßl. Wein oder 1 Eßl. Zitronensaft daran und läßt das Ganze unter mehrmaligem Umrühren nochmals 10 Min. dünsten.

#### 42. Erd- oder Bodenkohlrabi.

Zutaten: 2—3 Kohlrabi, 40 g geklärte Butter, 60 g Mehl, 1 Teel. Salz, etwas Milch.

Die Kohlräbchen werden von den Blättern befreit, geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Inzwischen erhitzt man die Butter, gibt Kohlrabi mit 1 fein geschnittenen Zwiebel hinein und dämpft sie auf der Seite des Herdes unter Hinzugabe von  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser weich. Dann streut man das Mehl darüber und löscht das Gemüse mit 2 Tassen Milch ab, salzt und gibt etwas Muskatnuß daran. Auf der Seite des Herdes läßt man das Gemüse 20 Min. langsam kochen.

#### 43. Pastinaken.

Die Wurzeln werden sauber gewaschen, dünn geschält und in Stäbchen geschnitten. 2 Pfd. Pastinaken gibt man in 50 g erhitztes Öl, gibt 3 Eßl. Wasser,  $\frac{1}{2}$  Teel. Salz hinzu und läßt sie weichdünsten. Dann bräunt man 60 g Mehl in 40 g Öl, gibt 1 Eßl. Zucker, 3 Eßl. Rotwein oder 1 Eßl. Zitronensaft dazu, löscht mit Gemüsebrühe ab, würzt mit Salz und etwas Paprika und läßt die Lunte  $\frac{1}{2}$  Stde. gut durchkochen. Nun gibt man die fertiggeschmorten Pastinaken hinein und läßt das Ganze noch einmal auf der Seite des Herdes  $\frac{1}{2}$  Stde. ziehen.

#### 44. Gelbe Rüben oder Mohrrüben.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfd. Mohrrüben, 50 g Öl, 1 ganz fein geschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. fein geschnittene Petersilie, 5 Eßl. Gemüsebrühe.

Die Mohrrüben werden, wenn sie im Keller gelagert haben, einige Stunden ins Wasser gelegt und sauber gewaschen, abgeschabt und in dünne Rädchen geschnitten. Öl und Zwiebeln erhitzt man, gibt die in Scheiben geschnittenen Mohrrüben dazu, streut Salz darüber, gießt 5 Eßl. Gemüsebrühe daran und läßt sie auf der Seite des Herdes 1 Stde. schmoren. 10 Min. vor dem Anrichten gibt man  $\frac{1}{2}$  Tasse dicken Rahm und die Petersilie dazu und schüttelt das Gemüse tüchtig.

#### 45. Junge gelbe Rüben oder Karotten.

Zutaten: 2½ Pfd. junge Karotten, 50 g gefärlte Butter, 1 Teel. Salz, 1 kleine, geschnittene Zwiebel, 1 Teel. fein geschnittene Petersilie.

Die Karotten werden, solange sie noch ganz jung sind, gewaschen und mit Salz abgerieben. Später muß man sie schaben. Die Butter wird mit Zwiebeln und der Hälfte der Petersilie erhitzt, die gewaschenen gelben Rüben nebst Salz hinzugegeben, mit 3 Eßl. Gemüsebrühe übergossen und gut zugedeckt auf der Seite des Herdes ½ Stde. gedämpft. Vor dem Anrichten bestreut man sie mit der anderen Hälfte der Petersilie, schüttelt sie tüchtig und läßt sie bis zum Gebrauch auf der Seite des Herdes stehen.

#### 46. Mohrrübenpüree.

Zutaten: 2 Pfd. Mohrrüben, 30 g Mehl, 20 g gefärlte Butter, ⅛ l Milch.

Die Mohrrüben werden sauber gewaschen, gebürstet, etwaige schlechte Stellen herausgeschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Sobald sie weich sind, schüttet man sie auf ein Sieb, übergießt sie rasch mit kaltem Wasser und schält sie ab. Inzwischen bereitet man eine Mehlschwitze, welche man mit Milch ablöscht, gibt die durch ein Sieb oder Passiermaschine gestrichenen Mohrrüben hinein und läßt das Ganze ½ Stde. auf der Seite des Herdes durchkochen. Die Mohrrüben müssen, solange sie noch heiß sind, durchgestrichen werden, da sie beim Erkalten zähe werden.

#### 47. Mairübchen.

2 Pfd. Mairübchen werden gewaschen, geschält und in 60 g gefärlter Butter, gut zugedeckt, 1 Stde. geschmort. Beim Anrichten streut man Petersilie darüber.

#### 48. Weiße Rüben in Senfstunke.

3 Pfd. weiße Rüben werden geschält, in Würfel geschnitten und in 20 g Öl mit 1 fein geschnittenen Zwiebel weichgeschmort. Inzwischen bereitet man eine Senfstunke aus 40 g Butter, 60 g Mehl, die man gut durchkochen läßt, mit Salz und Paprika würzt und 3 Eßl. Senf darunter rührt. Die weichgeschmorten Rüben gibt man hinzu und läßt das Gemüse auf der Seite des Herdes nochmals 20 Min. ziehen.

#### 49. Zeltower Rübchen.

Zutaten: 2½ Pfd. Rübchen, 2 Eßl. Salz, 30 g Zucker, 60 g Butter.

Die Rübchen werden gepuht und, damit sie nicht schwarz werden, in ein dünnes Teigchen von 3 Eßl. Mehl, 1 l Wasser mit Essig gelegt. Dann gibt man sie in einen gut schließenden Topf und dünstet sie mit 20 g Butter halb weich. Inzwischen bräunt man in Butter den Zucker,

löscht ihn mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser ab, gibt ihn über die halb weichgedämpften Rübschen und läßt sie darin unter öfterem Schütteln schön gelb werden.

### 50. Rote-Rüben-Gemüse.

3 Pfd. rote Rüben werden gewaschen, dünn geschält und in feine Scheibchen oder dünne Stäbchen geschnitten. In einem gut schließenden Bräter erhitzt man 50 g Öl, gibt 1 große, fein geschnittene Zwiebel dazu, die roten Rüben, etwas Salz, 1 Glas Wein oder 3 Eßl. Zitronensaft und ebensoviel Wasser, stellt die Rüben gut zugedeckt auf die Seite des Herdes und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stde. dämpfen.

### 51. Rote-Rüben-Scheiben, paniert.

Zutaten: 6 mittelgroße rote Rüben, 2 mittelgroße Zwiebeln, 3 Eier, feines Semmelmehl, Badöl.

Die roten Rüben werden geschält, in  $\frac{1}{2}$  cm dicke, gleichmäßige Scheiben geschnitten, mit etwas Salz bestreut, in Ei und Semmelmehl gewendet und in heißem Öl schwimmend gebacken. Die Zwiebeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, goldgelb gebraten und auf jede Rote-Rüben-Scheibe beim Anrichten 1 Zwiebelscheibe gelegt. Man gibt dieselben mit Zitronenscheiben garniert zu Tisch, deren Saft man beim Essen selbst auf die Rote-Rüben-Scheiben träufelt.

### 52. Gefüllte Gurken mit Semmelfülle.

Zutaten: 6 dicke ausgewachsene Einmachgurken, 4 Eier, 3 Semmeln, 20 g Butter, 60 g Parmesankäse, 1 große fein geschnittene Zwiebel, 1 Eßl. fein geschnittene Petersilie, 1 Kaffeeel. fein geschnittenen Schnittlauch, etwas Paprika, etwas Salz.

Man schält die Gurken, halbiert sie, nimmt die Kerne mit einem silbernen Löffel heraus und reibt sie mit Salz ein. Nach 10 Min. trocknet man die Gurken mit einem Handtuch ab und bereitet folgende Fülle: die Semmeln werden in Stückchen geschnitten, in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt und mit 2 Eiern, den in Butter gedünsteten Kräutern, Salz, Käse und 2 hartgekochten, in kleine Würfelschen geschnittenen Eiern gut vermischt. Nun füllt man die Gurken damit, legt zwei gefüllte Hälften zusammen, umwickelt sie mit Baumwollfaden, legt sie in einen flachen, gut schließenden Bräter, in welchem man zuerst so viel Öl erhitzt, daß der Boden bedeckt ist, brät sie rasch auf beiden Seiten gelb, gießt 1 Tasse dicken Rahm darüber, deckt sie zu und läßt sie auf der Seite des Herdes eine gute halbe Stunde schmoren.

### 53. Gefüllte Gurken mit Reisfülle.

6 ausgewachsene dicke Einmachgurken werden, wie in obigem Rezept angegeben, zubereitet und mit folgender Fülle gefüllt. Man wäscht  $\frac{1}{4}$  Pfund Reis, brüht diesen sorgfältig zweimal ab und röstet ihn in 3 Eßl.

Oberbdrffer, Kochbuch.

erhitztem Öl mit einer kleinen, fein geschnittenen Zwiebel hellgelb. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  l kochendes Wasser daran, salzt den Reis und läßt ihn gut zugedeckt auf der Seite des Herdes oder in der Bratröhre, ohne darin zu rühren,  $\frac{1}{2}$  Stde. kochen. Nun nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn etwas abkühlen, gibt 3 geschlagene Eier,  $\frac{1}{8}$  l Tomatenmark, 3 Eßl. geriebenen Käse, 1 gute Messerspitze Curry, 3 Eßl. saure Sahne dazu, rührt alles gut durcheinander und bereitet die Gurken auf obenstehende Art zu. Vor dem Anrichten entfernt man die Schnüre. Man kann die Gurken mit gebackener oder frischer Petersilie bestreuen.

#### 54. Gurkengemüse.

Die Gurken werden stets von der Spitze nach den Stielen hin geschält, da sich am Stiele häufig Bitterstoffe befinden. Dann schneidet man sie gut ab, schneidet sie in ungefähr 4 cm lange und 3 cm breite Stücke und dünstet diese mit etwas fein geschnittener Zwiebel in etwas Butter weich. Vor dem Anrichten gibt man Salz, etwas Paprika und 1 Tasse sauren Rahm über das Gemüse. Will man es etwas verlängern, streut man 2 Eßl. Mehl darüber und läßt das Gemüse damit noch 10 Min. dämpfen. Wer es säuerlich liebt, gibt kurz vor dem Anrichten etwas Zitronensaft hinzu. Man rechnet pro Kopf eine mittelgroße, ausgewachsene Gurke und 10 g Butter.

#### 55. Gurken in brauner Tunte.

Die wie oben vorbereiteten Gurken werden halbweichgedämpft. Dann bereitet man aus 50 g Öl und 80 g Mehl eine bräunliche Mehlschwitze, löscht mit etwas Wurzelbrühe ab, gibt 1 Eßl. Zitronensaft oder 3 Eßl. Wein, etwas Salz, 1 Prise Paprika, reichlich gewiegenes Dillkraut hinzu, läßt die Tunte 1 Stde. gut durchkochen, gibt die halbweichgedämpften Gurken hinzu und läßt das Gemüse auf der Seite des Herdes nochmals gut durchkochen.

#### 56. Auberginen gefüllt (Eiersucht).

Die Auberginen werden in zwei Hälften geteilt, etwas ausgehöhlt, mit Salz eingerieben und wieder abgetrocknet. Inzwischen bereitet man eine Pilzfülle wie folgt: Pilze jeder Art, wie sie die Jahreszeit bringt, werden gepuht, in etwas Butter mit Zwiebeln und Petersilie 10 Min. auf der Seite des Herdes gedünstet, mit Mehl überstreut, mit etwas Milch und Gemüsebrühe abgelöscht, so daß man eine ganz dicke Masse erhält. Dann schneidet man 2 hartgekochte Eier in feine Würfelchen, salzt, gibt etwas Curry, etwas Zitronensaft und einige Löffel sauren Rahm darunter, läßt die Fülle etwas abkühlen, so daß sie ganz steif wird, legt die Auberginen in eine gut gebutterte, flache Auflaufform nebeneinander und gibt die Fülle bergartig darüber. Obenauf legt man



einige Butterflöckchen und bäckt die Speise bei mittelstarker Hitze in der Bratröhre. Man kann die Auberginen auch mit der Fülle, welche unter „Gefüllte Tomaten mit Reis“ angegeben ist, zubereiten.

#### 57. Feines Auberginengericht mit Trüffeln.

6 mittlere Trüffel werden gut gewaschen, gebürstet, nochmals im Wasser abgespült, abgetrocknet und geschält. Dann schneidet man sie in Stückchen und dünstet sie in 50 g Butter mit wenig Wasser weich. Die Auberginen, welche man zuvor mit Salz abgerieben und abgetrocknet hat, schneidet man in kleine Stückchen, gibt sie zu den Trüffeln und läßt sie mit diesen noch 10 Min. dünsten. Inzwischen rührt man 1 Eßl. Stärkemehl mit Sahne glatt, gibt 1 Eßl. Zitronensaft dazu, gießt es über das Gemüse und läßt dasselbe auf der Seite des Herdes nochmals 20 Min. ziehen. Dann schmeckt man ab und salzt nach Bedarf.

#### 58. Auberginen mit Tomaten und Kartoffeln.

Man rechnet  $\frac{1}{4}$  Tomaten,  $\frac{1}{4}$  Auberginen,  $\frac{2}{4}$  Kartoffeln. Die Tomaten werden geschält, in Stücke geschnitten und in Öl einige Minuten gebraten, desgl. die in Scheiben geschnittenen Auberginen samt den würfelig geschnittenen Kartoffeln. Nun werden die Gemüse lagenweise mit geriebenem Käse und etwas Salz in eine gut gebutterte Auflaufform gegeben und in der Bratröhre  $\frac{1}{2}$  Stde. aufgezogen.

#### 59. Auberginen gebraten.

Man rechnet pro Kopf 1 Aubergine, schneidet sie in zwei Hälften und reibt sie mit Salz ein. Dann trocknet man sie ab und brät sie in heißem Öl und etwas gewiegter Petersilie in einer flachen Pfanne. Sie sind in 10 Min. gar.

#### 60. Grüne Maiskolben (Zuckermais).

Die Maiskolben werden, solange das Korn noch weich ist, verwendet. Man entfernt die äußeren Blätter und löst die haarigen Teile sorgfältig von den Kolben ab. Pro Person rechnet man 2 mittelgroße Maiskolben, die man in kochendes Salzwasser legt und 10—15 Min. kocht. Sie werden mit frischer oder zerlassener Butter gereicht.

#### 61. Spargelgemüse in Tunke.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfd. Spargel, 50 g Butter, 70 g Mehl,  $\frac{3}{4}$  l Spargelbrühe, 1 Ei gelb, 1 Eßl. sauren Rahm.

Zum Gemüse verwendet man die weniger schönen, dünnen Spargel. Nachdem diese sehr sorgfältig gepuht und geschält sind, schneidet man sie in 3—4 cm lange Stückchen, gibt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie langsam weichkochen. Inzwischen bereitet man aus obengenannten

Zutaten eine weiße Tunke, löscht mit Spargelbrühe ab und läßt diese ungefähr 20—25 Min. durchkochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man die Spargeln hinein und richtet das Gemüse über Eigelb und Rahm an.

### 62. Stangenspargel.

Zutaten: 3 Pfd. Spargel, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 50 g Butter.

Die gewaschenen, sauber geschälten Spargel teilt man in Portionenbüschel, umwickelt sie mit Baumwollfaden und läßt sie in kochendem Salzwasser vorsichtig weichkochen. Beim Anrichten nimmt man sie sehr vorsichtig aus dem Topf, legt sie auf eine vorgewärmte Platte und übergießt sie mit heißer, geklärter Butter. Man kann auch eine holländische Tunke dazugeben.

### 63. Zwiebelgemüse in brauner Tunke.

Zutaten: 3 Pfd. kleine, rote Zwiebelchen, 100 g Öl, 80 g Mehl, 1 Teel. Salz, 1 Prise Paprika, 5 Eßl. Rotwein oder Zitronensaft, 1 Stückchen Würfelzucker.

Die Zwiebelchen werden geschält, gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und in etwas Öl halbweichgedünstet. Inzwischen bereitet man aus dem übrigen Öl und dem Mehl, sowie 1 Stückchen Würfelzucker eine braune Tunke, die man mit etwas Wurzelbrühe ablöscht und eine gute halbe Stde. durchkochen läßt. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb, gibt die halbweichgedämpften Zwiebelchen hinein und läßt das Gemüse nochmals  $\frac{1}{2}$  Stde. auf der Seite des Herdes ziehen. Vor dem Anrichten würzt man mit Salz, Curry und Wein oder Zitronensaft.

### 64. Zwiebelgemüse.

3—4 Pfd. Zwiebeln schält man und schneidet sie in Scheiben. Inzwischen erhitzt man  $\frac{1}{8}$  l Öl, gibt die Zwiebeln hinein, streut einen Teel. Salz darüber und schmort sie auf der Seite des Herdes  $\frac{1}{2}$  Stde. Dann rührt man mit etwas Wasser 2 Eßl. Mehl glatt, gibt  $\frac{1}{2}$  Tasse sauren Rahm dazu, gießt dieses über die Zwiebeln und läßt das Gemüse nochmals  $\frac{1}{2}$  Stde. ziehen. Man kann je nach Geschmack mit Muskatnuß, Curry, Paprika oder Kümmel würzen.

### 65. Gefüllte Zwiebeln.

Zutaten: 12 große Zwiebeln,  $1\frac{1}{2}$  Eßl. Salz,  $2\frac{1}{2}$  Brötchen, 3 Eier, 1 Eßl. gedämpfte Petersilie, 20 g Butter, 40 g geriebenen Käse. Zum Braten der Zwiebeln 50 g Butter,  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahm.

Die großen Zwiebeln werden geschält, 1 Deckelchen abgeschnitten und mit dem Kartoffelbohrer vorsichtig ausgehöhlt. Dann gibt man sie in kochendes Salzwasser und läßt sie 2 Min. kochen. Inzwischen werden die Brötchen abgerieben, eingeweicht, gut ausgedrückt, mit den Eiern, Salz, etwas Paprika, etwas Muskatnuß, der in Butter gedämpften Petersilie

und dem Käse vermengt. Man füllt die Masse in die Zwiebeln, streicht eine Bratkasserole gut mit Butter aus, setzt die Zwiebeln nebeneinander, deckt die Deckelchen darauf und gibt den sauren Rahm darüber. In der Röhre werden sie  $\frac{3}{4}$  Stde. gebraten. Sie sollen dann ein bräunliches Aussehen haben.

#### 66. Schwarzwurzeln.

Zutaten: 3 Pfd. Schwarzwurzeln, 50 g Butter, 70 g Mehl,  $\frac{3}{4}$  l Gemüsebrühe, 1 Eßl. Salz.

Die Schwarzwurzeln werden gut gewaschen. Nun rührt man aus 3 Eßl. Mehl, 3 Eßl. Essig und 1 l Wasser eine Brühe an, welche man in einer Schüssel bereitstellt. Die Schwarzwurzeln werden nun sauber geschabt und in 4 cm lange Stückchen geschnitten. Die dicken Schwarzwurzeln teilt man ein- bis zweimal der Länge nach und gibt sie sofort in die Essigteigbrühe. Nachdem man sie nochmals in klarem Wasser gewaschen hat, kocht man sie in Salzwasser weich. Inzwischen bereitet man aus Butter und Mehl eine helle Schwiße, löscht mit Gemüsebrühe ab und läßt die Tunke aufkochen. Die weichgekochten Schwarzwurzeln gibt man hinzu und richtet über Eigelb und Sahne an.

#### 67. Schwarzwurzeln auf andere Art.

Die nach vorigem Rezept vorgerichteten Schwarzwurzeln werden mit wenig Fett in einer gut zugedeckten Kasserolle an der Seite des Herdes weichgedünstet; dann bereitet man aus Butter und Mehl eine Schwiße, löscht diese mit Gemüsebrühe ab und läßt sie gut durchkochen. 10 Min vor dem Anrichten gibt man die weichgedünsteten Schwarzwurzeln hinzu, gießt zur Verfeinerung 1 Tasse süße Sahne daran und läßt das Gemüse nur noch ziehen.

#### 68. Geschmorte Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden wie in obenstehendem Rezept vorbereitet. In einer gut schließenden Kasserolle erhitzt man etwas feines Öl, gibt eine fein geschnittene Zwiebel und 3 Pfd. Schwarzwurzeln hinzu, streut 1 Kaffeel. feines Salz darüber und schmort die Schwarzwurzeln ohne Zusatz von Flüssigkeit auf der Seite des Herdes  $\frac{1}{2}$  Stde.

#### 69. Topinambur.

Diese werden fein geschält, in feine Scheiben geschnitten und in Öl oder Butter mit etwas Salz  $\frac{1}{2}$  Stde., gut zugedeckt, gedünstet.

#### 70. Lauchgemüse in weißer Tunke.

Zutaten: 10 dicke Lauchstengel, 80 g Butter, 80 g Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Sahne,  $\frac{1}{2}$  l Wurzelbrühe.

Die gut gebleichten Lauchstengel werden von den Wurzeln befreit, die grünen Blätter entfernt und in 10 cm lange Stücke geschnitten. Nun

erhitzt man 30 g geklärte Butter oder Pflanzenfett, legt die Lauchstengel nebeneinander hinein, bestreut sie mit etwas feinem Salz, deckt sie zu und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stde. auf der Seite des Herdes schmoren. Inzwischen bereitet man aus 50 g Butter, 80 g Mehl und  $\frac{1}{4}$  l Sahne und Gemüsebrühe eine dicke Tunke, gibt 3 Eßl. Parmesankäse dazu, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stde. gut durchkochen, gießt diese über den Lauch und läßt das Gemüse nochmals 10 Min. durchkochen. Man kann dasselbe Gericht auch in brauner Tunke zubereiten. In diesem Falle bräunt man in 50 g Öl 50 g Mehl, löscht dasselbe ab, läßt es noch einmal durchkochen, würzt mit 3 Eßl. Rotwein und 1 Prise Paprika und bereitet im übrigen das Gemüse nach obenstehender Vorschrift.

#### 71. Lauchgemüse, geschmort.

Von 12 dicken, gebleichten Lauchstengeln schneidet man die grünen Blätter ab, entfernt die Wurzeln, teilt die Stengel in der Mitte und schneidet sie in 3—4 cm lange Stückchen. Dann erhitzt man 80 g Butter, gibt den sehr gut gewaschenen, auf einem Sieb abgetrockneten Lauch hinzu und läßt ihn auf der Seite des Herdes 1 Stde. langsam im eigenen Saft schmoren. 10 Min. vor dem Anrichten gibt man  $\frac{1}{2}$  Tasse dicke Sahne und  $\frac{1}{2}$  Eßl. Salz hinzu.

#### 72. Kürbisgemüse mit Pilzen und Tomaten.

Zutaten: 3 Pfd. Kürbisse, 1 Pfd. Tomaten,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Herbstpilze, 5 Eßl. Öl, 3 Eßl. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Kaffeel. Salz, 1 gute Messerspitze Paprika, 50 g Butterfett, 1 kleine Zwiebel.

Man läßt das Butterfett zergehen, gibt die fein geschnittene Zwiebel, die in Würfel geschnittenen Tomaten und die ebenso geschnittenen Kürbisse, sowie die feingewiegten Pilze hinzu und läßt alles zusammen 20 Min. gut zugedeckt dämpfen. Inzwischen bereitet man aus Öl und Mehl eine gelbe Schwitze, löscht diese mit Gemüsebrühe ab, läßt sie 20 Min. gut durchkochen und gießt sie über das fertige Gemüse. Beides zusammen würzt man nun mit Salz und Paprika, gibt nach Geschmack noch etwas Zitronensaft, Apfelwein oder Sahne hinzu und reicht dieses wohl-schmeckende Herbstgemüse mit Semmelflößchen oder einer Mehlspeise.

#### 73. Suchetti (italienische Kürbisse).

Zutaten: 2—3 Stück Suchetti, 5 Eßl. Öl, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Paprika, 1 kleine Zwiebel, 5 Eßl. dicke Sahne.

Die Suchetti werden geschält und in der Mitte längs auseinander-geschnitten. Das Öl erhitzt man, legt die Suchetti nebeneinander in eine längliche Pfanne, bestreut mit Salz, Paprika und fein geschnittenen Zwiebeln und läßt sie halbweich schmoren. Dann legt man sie auf die andere Seite, gießt die Sahne darüber und schmort sie weich.

#### 74. Grüne Erbsen oder Brodelerbsen.

Zutaten: 6 Pfd. Erbsen, 60 g geklärte Butter, 1 Teel. Salz, Zwiebel, Sahne.

Die Erbsen werden aus den Schalen entfernt, gut belesen, da sich öfter wurmige darunter befinden, rasch gewaschen und auf ein Sieb gelegt. Inzwischen erhitzt man die Butter, gibt eine fein geschnittene Zwiebel und die Erbsen hinzu und dämpft dieselben möglichst auf der Seite des Herdes im eigenen Saft. Die Erbsen sind, solange sie noch jung sind, sehr schnell gar. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas Salz darüber und gießt eine Tasse dicke Sahne daran.

#### 75. Zuckererbsen oder Zuckerschoten.

3 Pfd. Zuckererbsen, auch Schoten genannt, werden abgegipfelt, abgezogen, sauber gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Inzwischen erhitzt man 60 g geklärte Butter oder 50 g Öl, schneidet eine Zwiebel fein und gibt sie samt dem Gemüse und etwas Salz in den Topf, den man gut schließt. Das Gemüse muß öfter geschüttelt werden und ist in etwa 20—25 Min. gar.

#### 76. Junge Erbsen mit Karotten.

Zutaten: 1½ Pfd. Karotten, 1½ Pfd. junge Erbsen, 100 g geklärte Butter, Petersilie, Zwiebeln, 1 Eßl. Salz.

Die Karotten werden, wie unter Karotten angegeben, zubereitet, die Erbsen, siehe Zubereitung von „Grünen Erbsen“. Beide Gemüse werden, sobald sie weich sind, zusammengegeben und durch Schütteln gut vermischt. Beim Anrichten bestreut man sie mit fein geschnittener Petersilie.

#### 77. Grüne Bohnen.

3 Pfd. Bohnen werden abgegipfelt, abgefädelt, gewaschen, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und in 2—3 cm lange Stückchen gebrochen. 40 g Öl oder 50 g geklärte Butter erhitzt man, gibt eine große, fein geschnittene Zwiebel, die vorgerichteten Bohnen und 1 Teel. Salz hinzu, deckt die Bohnen mit einem gut schließenden Deckel zu und läßt sie auf der Seite des Herdes im eigenen Saft  $\frac{3}{4}$  Stde. schmoren. 10 Min. vor dem Anrichten fügt man 1 Eßl. fein gehackte Petersilie und 1 Teel. fein gewiegtes Bohnenkraut hinzu, schüttelt die Bohnen tüchtig durch und läßt sie bis zum Anrichten auf der Seite des Herdes stehen.

#### 78. Schneidebohnen.

3 Pfd. Bohnen, am besten Stangenbohnen, werden abgegipfelt, abgefädelt, gewaschen und mit einem scharfen Messer oder mittels des Bohnenschnittlers in ganz dünne Streifen geschnitten. 50 g Öl erhitzt man, gibt die Bohnen hinein, streut 1 Eßl. Salz darauf, gibt reichlich fein geschnittenes Bohnenkraut und Zwiebeln hinzu, deckt mit gut schließendem

Deckel zu und dämpft das Gemüse auf der Seite des Herdes  $\frac{3}{4}$  Stde. Ab und zu schüttelt man die Kasserolle, damit das Gemüse nicht anbrennt.

### 79. Puffbohnen.

3 Pfd. nicht zu dicke Puffbohnen werden gewaschen und in 80 g Öl mit einer großen, fein geschnittenen Zwiebel, reichlich Bohnenkraut und Petersilie auf der Seite des Herdes unter öfterem Hinzufügen von etwas Gemüsebrühe langsam weichgedämpft. 10 Min. vor dem Anrichten gibt man 1 Teel. Salz dazu, schüttelt das Gemüse gut um und gibt es, mit Petersilie garniert, zu Tisch.

### 80. Eingemachte grüne Bohnen (saure Bohnen) mit weißen Bohnen garniert.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Salzbohnen, 40 g Öl, 1 Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Pfd. weiße Bohnen.

In ungefähr 3 l Wasser gibt man 1 Messerspitze Natron und bringt dasselbe zum Kochen. Die gewaschenen Salzbohnen gibt man hinein und läßt sie 1—2 Stdn. kochen. Hierauf gießt man sie ab, schwenkt sie tüchtig in kaltem Wasser und gibt sie in das mit der Zwiebel erhitzte Öl, worauf man sie, gut zugedeckt, mit etwas Gemüsebrühe  $\frac{1}{2}$  Stde. dämpfen läßt. Die weißen Bohnen, welche man am Abend vorher eingeweicht hat, werden ebenfalls 2—3 Stdn. in etwas Natronwasser weichgekocht und abgeschüttet. In 50 g Öl dünstet man eine fein geschnittene Zwiebel, gibt  $\frac{1}{8}$  l Tomatenmark dazu und schwenkt darin die weißen Bohnen, die man zum Garnieren der grünen Bohnen verwendet. Die weißen Bohnen dürfen erst kurz vor dem Anrichten etwas gesalzen werden, da sie sonst leicht hart werden.

### 81. Leipziger Allerlei.

Zu diesem Gericht nimmt man 6 einzelne Gemüse, und zwar grüne Erbsen, grüne Bohnen, Gelbe Rüben oder Karotten, Kohlräbchen, Blumenkohl und in 3 cm große Stückchen geschnittenen Spargel. Jedes dieser Gemüse wird schön vorbereitet, sauber gewaschen und in etwas geklärter Butter mit fein geschnittener Zwiebel weichgedünstet. Inzwischen bereitet man aus 60 g Butter und 80 g Mehl eine weiße Tunke, löscht sie mit Gemüsebrühe ab, rührt sie schön glatt, gibt 3 Eßl. Sahne hinzu und läßt die Tunke  $\frac{1}{2}$  Stde. auf der Seite des Herdes zugedeckt kochen. Dann gibt man die weichgedämpften Gemüse hinein, überstreut das Ganze mit 1 Eßl. fein gewiegter Petersilie, rührt sehr vorsichtig einmal um und läßt das Gemüse noch 20 Min. an der Seite des Herdes ziehen. Der Blumenkohl wird in kleine Köschen geteilt, die grünen Bohnen in 2 cm lange Stückchen gebrochen, gelbe Rüben in kleine, feine Rädchen, Kohlräbchen in kleine Würfel geschnitten. Das Gericht schmeckt gut zu schwäbischen Spätzle oder Semmelknöbchen.

### 82. Gemischte Gemüseplatte.

Hierzu verwendet man möglichst vielfarbige Gemüsearten. Grüne Erbsen, Blumenkohl, Kohlräbchen und grüne Bohnen, kleine Tomaten, Spargeln oder kleine Grünmaiskölbchen, auch Champignons oder Steinpilze eignen sich gut dazu.

Jedes dieser Gemüse wird für sich in kleinen Töpfchen mit etwas Butter oder Pflanzenfett weichgedünstet. Dann nimmt man eine große, ovale oder runde Platte, legt die Gemüse einzeln darauf, und zwar so, daß in den Farben immer Abwechslung besteht, und garniert mit krauser Petersilie.

### 83. Gemüseragout.

In 100 g feinem Öl oder 125 g Butter dünstet man 80 g Mehl goldgelb, gibt eine fein geschnittene Zwiebel, 2 mittelgroße, in feine Stäbchen geschnittene, gekochte, rote Rüben, 5 saure, in Würfelchen geschnittene, kleine Äpfel, 1 in feine Scheibchen geschnittene Sellerieknolle oder 3 Pastinaken (ebenso zubereitet) hinzu und dünstet das Ganze mit 1 Eßl. Salz, 1 Prise Paprika und 1 Lorbeerblatt, gut zugedeckt, auf der Seite des Herdes 1 Stde. Dann löscht man mit Gemüsebrühe ab, und zwar so, daß das Gericht schön dicklich bleibt, gibt 4 fein geschnittene Essiggurken, 1 Pfd. frische oder  $\frac{1}{2}$  Pfd. eingemachte, fein geschnittene Steinpilze, 6 in kleine Würfelchen geschnittene Kartoffeln, 1 Tasse sauren Rahm und etwas fein gewiegte Petersilie dazu und kocht das Gemüse unter öfterem Umrühren noch einmal  $\frac{1}{2}$  Stde.

### 84. Gebadene Petersilie.

Gefüllte (krause) Petersilie wäscht man sauber, schneidet die starken Stiele ab und legt sie auf ein Tuch zum Abtropfen. Inzwischen erhitzt man in einem ganz kleinen Pfännchen feines Öl, bäckt die trocken gewordene Petersilie darin, bis sie ganz rösch ist. Dann überstreut man sie mit wenig feinem Salz und verwendet sie zum Garnieren. Die Petersilie muß schön grün bleiben.

### 85. Champignons, gedünstet.

Zutaten: 2 Pfd. Champignons, 100 g Butter, 1 Teel. Salz, 1 Teel. fein geschnittene Zwiebeln, 1 Teel. fein gewiegte Petersilie, 1 Eßl. Zitronensaft.

Schöne, fest geschlossene Champignons werden gepuht, schnell gewaschen, in der erhitzten Butter nebst Zwiebeln und Petersilie weichgedämpft. Kurz vor dem Anrichten bestreut man sie mit etwas feinem Salz, gibt etwas sauren Rahm daran und überstreut sie, nachdem sie angerichtet sind, mit Petersilie.

### 86. Morcheln.

Zutaten: 2 Pfd. Morcheln, 40 g Butter und 60 g Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Gemüsebrühe, 3 Eßl Wein oder 1 Löffel Zitronensaft,  $\frac{1}{2}$  Teel. Salz, 1 kleine, fein geschnittene Zwiebel, 1 Teel. gehackte Petersilie.

Die Morcheln werden sauber gewaschen, in Streifen geschnitten und in etwas Butter mit Zwiebeln und Petersilie auf der Seite des Herdes 30 Min. gedünstet. Inzwischen bereitet man aus dem Mehl und der übrigen Butter eine Mehlschwitze, löscht sie mit etwas Milch und Gemüsebrühe ab, läßt sie gut durchkochen, gibt die Morcheln nebst den Gewürzen hinzu und läßt das Ganze auf der Seite des Herdes noch 10 Min. ziehen.

### 87. Pfifferlinge oder Eierchwämmchen.

Die Pfifferlinge, möglichst junge, werden gepuht, rasch gewaschen und auf ein Sieb gelegt. Man rechnet für 6 Personen 3 Pfd. Inzwischen erhitzt man 60 g Butter mit einer fein geschnittenen Zwiebel und 1 Eßl. voll fein gehackter Petersilie und dünstet die Pilze darin, zugedeckt, 20 Min. Die größeren Pilze schneidet man vorher ein- bis zweimal durch. Mit 30 g Butter und 40 g Mehl macht man eine Mehlschwitze, löscht diese mit halb Milch, halb Wasser ab, kocht sie gut durch und gibt die Pilze hinein. 10 Min. vor dem Anrichten gibt man 3 Eßl. saure Sahne,  $\frac{1}{2}$  Teel. Salz und einige Tropfen Zitronensaft hinzu und überstreut das angerichtete Gemüse mit fein gehackter Petersilie.

### 88. Pilzsteiner.

Zutaten: 3 Pfd. rohe Kartoffeln, 2 Pfd. Champignons, Steinpilze oder Eierchwämmchen, 2 Selleriewurzeln oder 5 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln, 3 dicke Porreeestengel, 1 kleines Weißkrautköpfchen, 80 g Öl, Paprika und Salz.

Man schneidet die geschälten Kartoffeln nebst den Selleriewurzeln in Würfel, Weißkraut und Lauch in feine Scheiben, Pilze halbiert man und gibt alles lagenweise mit etwas Salz, Paprika und fein geschnittenen Zwiebeln in einen gut schließenden Bräter, deckt diesen zu und dämpft das Gemüse, ohne umzurühren, auf der Seite des Herdes 1 gute Stde.

### 89. Pilzgemüse.

2 Pfd. Pilze, gleich welcher Art (man kann auch verschiedene Pilze, besonders bei Herbstpilzen, sehr vorteilhaft verwenden), werden gepuht, in 3 Eßl. Öl mit einer großen, fein geschnittenen Zwiebel, etwas Petersilie, 1 Messerspiße Majoran und etwas fein geschnittenem Dill 10 Min. gedünstet. Inzwischen bereitet man aus 60 g Butter und 80 g Mehl eine gelbe Schwitze, löscht sie mit etwas Wasser und Milch ab, rührt sie glatt und gibt die gedünsteten Pilze nebst einer in kleine Würfelchen geschnittenen Salzgurke, 1 Eßl. Kapern und 3 in ganz kleine Würfelchen geschnittenen, gekochten Kartoffeln, sowie 2 fein verriebenen, hartgekochten Eiern, 1 Eßl. Zitronensaft und 3 Eßl. saurem Rahm hinzu, salzt und würzt mit Curry,



läßt das Ganze auf der Seite des Herdes 10 Min. ziehen und richtet das Gemüse über ein geschlagenes Eigelb an.

#### 90. Stein- oder Herrenpilze, gedämpft.

Zutaten: 2 Pfd. Steinpilze, 70 g Butter,  $\frac{1}{2}$  Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Gemüsebrühe, 1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Schöne, nicht zu alte Steinpilze werden gepuht und in gleichmäßige Stückchen geschnitten. Muß man dieselben waschen, so legt man sie aufs Sieb zum Abtropfen. Inzwischen erhitzt man die Butter, gibt die Zwiebeln nebst den Steinpilzen hinzu und läßt das Gemüse 20 Min. dämpfen; dann streut man das Mehl darüber, gibt die Gemüsebrühe, Salz und Petersilie dazu und läßt die Pilze auf der Seite des Herdes nochmals 15 Min. ziehen.

#### 91. Steinpilze paniert, auf österreichische Art.

Zutaten: 3 Pfd. Steinpilze, 3 Eier, Semmelbrösel, Badöl.

Die Steinpilze werden sauber gepuht, halbiert oder gevierteilt. Die Eier schlägt man mit einer silbernen Gabel auf einem flachen Teller schaumig, dreht die Steinpilze darin um und wälzt sie in den Semmelbröseln. Sie werden in heißem Fett schwimmend gebacken, sofort nach dem Herausnehmen mit etwas feinem Salz bestreut.