

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Hülsenfrüchte.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

Rüben dazu gethan und eine halbe Stunde verdämpft. Eine Weile vor dem Anrichten kommt ein Eßlöffel voll Zucker, in etwas Butter braun gebrannt, dazu.

17. Körbelrübchen.

Diese werden zubereitet wie junge, gelbe Rüben.

18. Schwarzwurzeln.

a.

Ein Büschel oder 25 Stück, werden gewaschen, sauber abgeschabt, in halbfingerlange Stücke geschnitten; die dickern Wurzeln in 4 Theile, die dünnen in 2 Theile der Länge nach durchgeschnitten und gleich in's Wasser gelegt, in das etwas Essig gegeben wird, damit die Schwarzwurzeln weiß bleiben.

In einer irdenen Casserolle läßt man in einem Eßlöffel voll Butter einen Eßlöffel voll Mehl anziehen und gießt so viel kaltes Wasser daran, bis es eine dünne Sauce bildet, welche gerührt wird, bis sie kocht.

In diese Sauce kommen die Schwarzwurzeln mit etwas Salz und werden so weich gekocht. Vor dem Anrichten kommen einige Tropfen Essig, etwas süßer Rahm nebst einem Eigelb, gut verrührt, hinzu.

b.

Die Schwarzwurzeln können auch in Salzwasser abgekocht werden; nachher legt man sie in die nach a bereitete Sauce und läßt sie noch etwas dämpfen.

Beilagen sind: wie bei den Spargeln.

Süßsenfrüchte.

(Diese enthalten unter den Gemüßen am meisten Nahrungstoff.)

19. Dürre Erbsen.

Ein Pfund Erbsen werden am Abend vorher in kaltem Wasser eingeweicht, dann gewaschen und mit einem Liter kalten Wassers und Salz zugeetzt.

Haben die Erbsen die Schalen noch, so wird hin und wieder etwas kaltes Wasser zugegossen, welches das Abwerfen der Schalen befördert. (Die Schalen werden immer gleich mit dem Schaumlöffel entfernt.)

Hierauf werden in 50 Gramm Butter etwas feingeschnittene Zwiebeln, sowie ein Eßlöffel voll Mehl verdampft, gibt die weichgekochten Erbsen mit etwas Brühe dazu und läßt Alles nochmals durchkochen, bis die Brühe vollständig eingekocht ist.

Beilagen: Sauerkraut mit Schweinefleisch oder Bratwürste.

20. Erbsenbrei.

Die auf obige Art gekochten Erbsen werden durch ein Sieb getrieben; die nachherige Behandlung ist dieselbe, wie oben gesagt worden ist.

21. Linsen.

Ein Pfund Linsen werden gut ausgesucht, Abends eingeweicht und andern Tages mit einem Liter kalten Wassers und etwas Salz zugeetzt und 2 Stunden gekocht.

Hierauf wird eine feingeschnittene Zwiebel, sowie ein Eßlöffel voll Mehl in 60 Gramm Butter verdampft, mit etwas Wasser angerührt, an die Linsen gegeben und dieselben nochmals gut durchgekocht.

Beilagen: wie zu Erbsen; auch können Omeletten, Nudeln oder Knöpfle dazu gegeben werden.

22. Dürre Bohnen.

Ein Pfund Bohnen wird über Nacht mit kaltem Wasser eingeweicht und mit 2 Liter kalten Wassers zugeetzt; wenn dieselben gut aufgekocht sind, wird das erste Wasser abgegossen und im zweiten Wasser, kalt oder warm, weich gekocht. Hierauf werden fein geschnittene Zwiebeln, Petersilie und etwas Mehl in 60 Gramm

Butter verdampft; gibt einen halben Liter von dem Wasser, worin die Bohnen gekocht wurden, dazu, läßt es aufkochen und gibt die abgeseihten Bohnen hinein. Noch eine halbe Stunde sollen die Bohnen auf schwachem Feuer oder auf der Seite des Herdes ziehen.

Beilagen: Schweinefleisch, Bratwürste, Knöpfle oder Nudeln.

Kartoffel-Speisen.

23. Salzkartoffeln.

Man schält mittelgroße, möglichst gleiche Kartoffeln, kocht diese in kochendem Salzwasser, in festverschlossenem Topfe, nicht zu weich ab, entfernt das Wasser davon, streut etwas feines Salz darüber, wodurch sie besonders mehlig erscheinen, schüttelt sie einige Male leicht, läßt sie einige Augenblicke aufgedeckt auf dem Herde stehen und serviert sie sofort in einer erwärmten Schüssel zu frischer Butter, Häringbutter oder Käse.

Gibt man diese Kartoffeln als Beilagen zu Fleischspeisen, so werden sie mit in etwas Butter verdämpfter Petersilie übergossen.

24. Kartoffeln in der Schale.

Zu dieser Speise nimmt man mehligere Kartoffeln; die rothen, rauhchaligen sind die Besten.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser überdeckt, sowie mit etwas Salz bestreut, dann werden sie auf starkem Feuer, fest zugedeckt, schnell weich gekocht, das Wasser abgegossen, die Kartoffeln zum Abdämpfen noch eine Minute auf das Feuer gestellt, einige Male geschüttelt und sogleich serviert.