Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

4. Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

Bohnen oder dem westfälischen Gericht Blindhuhn. Zu diesem Zwecke setzt man ihn erst mit kaltem Wasser auf und läßt ihn eine Weile kochen. Nachdem nun so viel Brühe abgefüllt wurde, als zu einer Graupensuppe reicht, gießt man etwas heißes Wasser nach, um dann das zu kochende Gemüse zu dem Bauchspeck zu tun.

Fleischpudding.

Reste von Braten, Schinken, Aufschnitt, Kochfleisch finden hierzu Verwendung. Alles wird gehackt. Auf etwa 1 kg Fleischmasse nimmt man zwei ausgedrückte Weißbrötchen sowie zwei in Fett weich gedünstete Zwiebeln und verrührt alles gut. Mehrere Eßlöffel Bratensoße, zwei verquirlte Eigelbe, Pfeffer und Salz nach Geschmack werden dann noch dazugegeben. Zum Schluß wird der Eierschnee daruntergemengt, die Masse in eine gut gefettete Puddingform gefüllt und 1½ Stunde im Wasserbade gekocht. Eine gute, würzige Soße als Beigabe macht dies Gericht zu einem wirklich köstlichen Essen.

---

4. Gemüse.

Reis als Gemüse.

Der gut gereinigte Reis wird mit kaltem Wasser (auf 250 g ½ Liter), Salz, einem Stückchen Butter und wenig geriebener Muskatnuß nach dem ersten Aufkochen langsam gar gekocht.

Ulanenkappen.

Große geschälte Kartoffeln werden deckelförmig abgeschnitten und ausgehöhlt. Man füllt sie mit einer Fülle aus Fleischresten, legt die Deckelstücke

auf und schmort sie ½ Stunde lang in Fett gar. Sie schmecken gut zu Wirsing.

Gebackene Gurken.

Die geschälten und halbierten Gurken werden in Stücke geschnitten, in Mehl, das mit Salz und Pfeffer vermengt wurde, gewälzt und in Oel gebacken.

Mohrrüben mit Reis.

Die geputzten und in Scheibchen geschnittenen Mohrrüben werden in Salzwasser mit etwas Braten- oder Suppenfett weich gekocht. Inzwischen wurde Reis wie Reisgemüse, aber ohne Muskatnuß, fertiggestellt, dann zu den Mohrrüben geschüttet, das Ganze mit wenig Zucker abgeschmeckt und noch einmal zum Kochen gebracht.

Aepfel und Kartoffeln.

Falläpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und ziemlich weich gekocht. Jetzt kommen mehlige Kartoffeln hinzu, die auch zerkochen müssen. (Für den feinen Tisch wird das Gericht durchgetrieben.) Mit Salz und Zucker gewürzt, erhält das Gericht noch eine Zugabe von bräunlich ausgebratenem Speck.

Rote Rüben als Gemüse.

Die weich gekochten Rüben werden sorgfältig gesäubert und in Scheiben oder Stücke geschnitten. Dann bereitet man eine Mehlschwitze, verleiht ihr durch ausgebratenen Speck, Salz, Pfeffer, Zucker und Essig den richtigen Geschmack und läßt die Rüben darin aufkochen.

Winterspargel.

Weiße, dick geschälte Rüben werden 1 Tag in Wasser gelegt, danach abgetrocknet und in schmale, fingerlange Streifen geschnitten. Mit wenig Essig

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

überträufelt, dünstet man sie in gutem Fett, etwas Milch und dem nötigen Salz gar. Nach Wunsch kann die Soße mit Mehl oder Kartoffelmehl seimig gemacht werden.

Mais und grüne Bohnen.

In Gegenden, wo Mais gebaut wird, wie Ungarn, Südösterreich und Süddeutschland, wird dieses Gericht eine willkommene Abwechslung bieten. Man nimmt das Doppelte der Bohnen an Mais. Die eingemachten, gut gewässerten und einmal abgekochten grünen Bohnen werden fast weich gekocht (etwa 3 Stunden). Hierauf wird der frisch aus den Kolben genommene Mais gewaschen und den Bohnen hinzugefügt. Um den Geschmack zu verbessern, gießt man etwas Wasser von den Bohnen ab und ersetzt es durch Milch. Ein Stückchen Fett, Salz und Pfeffer bilden die Würze des schmackhaften Gemüses. Anstatt eingemachter Bohnen lassen sich auch frische, ältere Bohnen verwenden.

Tomaten mit Brotfüllung.

Tomaten sind fast das ganze Jahr so billig, daß sie auch in sparsamen Haushaltungen Verwendung finden können, da sie auch sehr nahrhaft sind. Die Tomaten werden ausgehöhlt und folgendermaßen gefüllt. Mehrere Weißbrötchen werden in Wasser ausgedrückt und in Fett und Zwiebeln weich gedünstet. Gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und einige Löffel Milch, auch eine Prise Muskatnuß und Zucker vervollständigen die Füllung. Diese wird nun in die Tomaten gegeben, der Deckel daraufgetan und wenig zerlassene Butter oder sonstiges schmackhaftes Fett darübergeträufelt. Eine Platte wird mit einer Speckschwarte abgerieben, man setzt die Tomaten darauf und läßt sie eine knappe Stunde in mittelheißem Ofen backen. Sie schmecken ausgezeichnet zu Nudel- oder Reisgemüse.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Innere der Tomaten (Fruchtfleisch) kocht man mit Salz, Pfeffer, etwas Schinkenabfall und einer Speckschwarte oder etwas anderm Fett zu einer Soße, die durchgetrieben, verdickt und mit wenig Essig und Zucker gewürzt wird.

Kürbis als Gemüse.

Der an Phosphorsäure reiche Kürbis bietet besonders Nervenschwachen und geistig Arbeitenden vorzügliche Nahrung. Zum Gemüse schneidet man den geschälten und gewaschenen Kürbis in zweifingerdicke, fingerlange Streifen, setzt sie mit Wasser, einigen Löffeln Essig, einem Lorbeerblatt und mehreren Nelkenpfefferkörnern auf und schmort sie weich. Das Wasser darf den Kürbis kaum bedecken. Mit ausgebratenem Speck gefettet und etwas Zucker abgeschmeckt, wird das Gericht durch wenig Mehl seimig gemacht.

Kürbis mit Reis.

Hierzu wird der Kürbis mit Zucker, Wasser, wenig Essig und Zitronenschale weich gekocht und durchgerührt zwischen fertigen Milchreis gemengt.

Mangold oder römischer Kohl.

Mangold überwintert und bildet, wie Spinat zubereitet, ein schmackhaftes, sehr gesundes Gemüse. Reste davon können wie Spinatreste mit abgekochtem Reis, in Fett gedämpfter Zwiebel, Salz, Pfeffer und einem zerquirlten Ei vermengt als Bällchen gebraten werden.

Weiße Bohnen als Gemüse.

Die Bohnen (500 g genügen für sechs Personen) werden gewaschen, am Abend vorher eingeweicht und am nächsten Tage im Einweichwasser mit einigen Schwarten aufgesetzt. Sind sie weich, fischt man

die Schwarten heraus, hackt sie (wenn sie weich geworden sind) und benutzt sie mit zur Soße. Diese stellt man aus weißer Mehlschwitze, der eine geriebene Zwiebel zugesetzt wurde, her, gibt einen Teelöffel voll Majoran hinein, schmeckt die Soße mit wenig Essig, Milch, Salz und Pfeffer ab und gießt sie über das eingekochte Bohnengemüse.

Weiße Bohnen mit Aepfeln.

Die weich gekochten Bohnen werden mit Salz und Fett schmackhaft gemacht und mit schon angekochten und gesüßten Apfelstücken nochmals durchgekocht. Man läßt das Gericht dann langsam weiterziehen, bis die Aepfel fast zerfallen.

Weiße Bohnenmus.

Die mit einer Zwiebel, Salz, Pfeffer und Schinkenabfällen sehr weich gekochten Bohnen werden durchgerührt, mit Fett und wenig Milch geschmeidig gemacht und mit wenig Essig und Zucker abgeschmeckt.

Linsen mit Zwetschen.

Diese auch als Fastengericht gereichte Speise ist sehr zu empfehlen. Die am Abend vorher eingeweichten Linsen werden in schwach gesalzenem Wasser weich gekocht, die gleichfalls eingeweichten Zwetschen, die man langsam anquellen ließ, hinzugeschüttet, worauf man das Gericht unter Hinzufügung von dem nötigen Fett, Essig, Zucker und Pfeffer kochen läßt.

Kartoffelgemüse.

Gut gewaschene Salzkartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in gewässerter Milch mit einigen zerschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer gar gedünstet und mit ausgebratenem Speck oder Bratenfett fertiggestellt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Saure Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden mit weniger Salz als gewöhnlich, zwei Lorbeerblättern und einigen Nelkenpfefferkörnern aufgesetzt. Ist zuviel Brühe darauf, gießt man sie nach dem Garwerden ab, fischt Lorbeerblätter und Nelkenpfeffer heraus und schmeckt die Kartoffeln mit Essig, etwas in Wasser verrührtem Mehl und ausgebratenem Speck oder Bratenfett ab. Bei Kindern erfreuen sich einige Löffel Sirup, über die Kartoffeln getan, großer Beliebtheit.

Steck- oder Kohlrüben.

Die am Abend vorher in Scheiben geschnittenen, geschälten Rüben werden mit Salz bestreut stehengelassen. Am nächsten Tage spült man sie ab, schneidet sie in fingerlange Stücke und kocht sie am besten mit Schweine- oder Hammelfleisch zusammen gar. 1/2 Stunde vor Tisch werden diesem Gericht die Kartoffeln hinzugefügt. Kocht man die Rüben allein, so werden sie erst in schwach gesalzenem Wasser abgekocht und hierauf in einer Mehlschwitze aus Bratenfett unter Hinzufügung von etwas Rübenwasser, Zucker und einer Prise Pfeffer fertiggestellt.

---

5. Gemischte Gerichte und Resteverwertung.

Rindsreis.

Das Suppenfleisch der Sonntagssuppe (möglichst ein fettes Stück) wird durch die Hackmaschine gedreht. Auf 1 kg Fleisch wird dann 250 g Reis abgebrüht, mit wenig Suppenfett und genügend Brühe steif gekocht und hierauf Fleisch und Reis vermengt. Uebriggebliebene Bratensoße, Salz,