Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

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

5. Gemischte Gerichte und Resteverwertung

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

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,

Nelkenpfeffer und Muskatnuß dienen zur Fertigstellung. Zu Salzkartoffeln und sauren Gurken schmeckt dieses Gericht ausgezeichnet.

Makkaroniauflauf.

250 g Makkaroni werden in schwachem Salzwasser gar gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Dann fettet man eine Auflaufschüssel gut aus und legt schichtweise Makkaroni und im ganzen 125 g rohen Schinken und 75 g geriebenen Käse hinein. Der Schinken kann aus Resten oder kleineren Stücken vom Bein bestehen; den Käse kann man aus Käserinden reiben. Zum Schluß quirlt man ein in Milch verschlagenes Ei darüber, legt noch einige Butterstückchen darauf und backt das Ganze ½ Stunde im Bratofen.

Kleine Krautköpfe.

325 g gehackte Fleischreste werden mit 125 g Schweinefett gemischt, durch etwas Bratensoße oder Milch geschmeidig gemacht und mit ausgedrücktem Milchbrot, Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und wenig Muskatnuß verrührt. Dann brüht man große Weißkohlblätter ab und füllt nach dem Abkühlen in jedes einen Fleischballen von der Fülle. Fest zugedreht, werden die Krautköpfe in Fett angebraten, mit Kohlwasser überfüllt und gar gedünstet. Mit einer säuerlichen Soße (am besten Kapernsoße) schmecken sie ausgezeichnet.

Kartoffelback.

Reste von Kartoffeln können hierzu verwendet werden. 500 g gekochte Kartoffeln werden kalt gerieben, mit Salz, Pfeffer und Resten von Fleischbrühe

oder Milch geschmeidig gerührt und dem Schnee von einem Ei locker gemacht. Hierauf richtet man aus allen möglichen Fleischresten einen schmackhaften Fleischbrei her, übergießt ihn mit Soßenresten, füllt ihn in eine Auflaufschüssel, schüttet und streicht die Kartoffelmasse darüber und backt alles 1/2 Stunde.

Pot au feu.

Die Uebersetzung des Namens mit „Feuertopf" oder „Topf am Feuer" ist nicht zutreffend, so daß wir die französische Bezeichnung beibehalten müssen. Es handelt sich um ein sehr kräftiges, köstliches Gericht. Ein gutes Rinderschmorstück wird auf beiden Seiten in reichlich Fett gebräunt. Nun gibt man Salz und Pfeffer daran und schmort in dem Bratenfett alle vorhandenen Sorten Gemüse an, z. B. Zwiebeln, grüne Bohnen, Mohrrüben, Kohlviertel, Selleriestücke, Gurkenstücke. Dabei verfährt man so, daß die Gemüse, die längere Zeit brauchen, erst in den Topf kommen und die zarteren später. Sind alle ziemlich angebräunt, gießt man Wasser nach und läßt Fleisch und Gemüse zusammen gar schmoren. Das Gemüse darf nicht zerfallen, wird kranzartig um das in Scheiben zerlegte Fleisch angerichtet und die durchgeseihte und verdickte Soße dazugereicht.

Gebackener Blumenkohl.

Dieses Gericht kann aus Resten von Blumenkohl mit holländischer Soße oder auch aus frischem Blumenkohl hergestellt werden. Der in Salzwasser weich gekochte Blumenkohl wird vorsichtig zerlegt, in einer gut gebutterten Auflaufform auseinandergebreitet, mit Milch (1/4 Liter auf einen mäßig großen Blumenkohlkopf) übergossen und mit mindestens 250 g geriebenem Käse (Käserinden) überstreut. Zum Schluß müssen noch kleine Butterstückchen

(Pflanzenbutter) daraufgesetzt werden, worauf das Ganze in 1/2 Stunde Backzeit in gut heißem Ofen fertiggestellt wird.

Geflügelknopf.

Die Reste von Huhn mit Reis werden hierzu verwendet. Das Hühnerfleisch schneidet man von den Knochen, dreht es durch die Hackmaschine und vermengt es mit dem übriggebliebenen Reis und so viel kalten, geriebenen Kartoffeln, daß die Masse nach Hinzufügung von etwas Fett, zwei verrührten Eigelben, etwas Brühe, Salz und Pfeffer nach Geschmack eine Puddingform zu dreiviertel ausfüllt. Der Schnee der beiden Eier wird zuletzt daruntergemengt. Man bereitet eine helle Mehlschwitze mit Hühnerbrühe, Salz und wenig Muskatnuß sowie einigen Tropfen Essig zur Soße und reicht Salzkartoffeln dazu.

Käseauflauf.

Für 10 Pfennig altbackene Weißbrötchen werden in heißem Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt. Hierauf brennt man sie in genügend Fett so lange ab, bis sich die Masse vom Topfe löst. 1/4 Liter Milch wird mit zwei Eiern verquirlt und dieses nebst 125 g geriebenem Käse unter die Masse gerührt. Mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, schüttet man das Ganze in eine gut gefettete Auflaufform und backt es in mittelheißem Ofen eine gute halbe Stunde.

Sellerie mit Rindfleisch.

Mehrere Selleriekköpfe werden geschält und gesäubert, hierauf in Scheiben geschnitten und diese gevierteilt. Die Dicke der Scheiben muß etwa einen Finger betragen. Diese Sellerieſtücke werden dann mit gekochten oder rohen Rindfleischscheiben und einigen Zwiebelstückchen sowie dem nötigen Fett,

Salz und Pfeffer in einen Schmortopf gelegt und unter Zugabe von etwas Wasser weich gedünstet. War das Rindfleisch schon zur Suppe benutzt, legt man noch einige Speckscheiben dazwischen.

Schinkenbegräbnis.

Wie der Name sagt, handelt es sich um das Letzte vom Schinken. Dieses wird gewiegt und schichtweise mit rohen Kartoffeln, Zwiebeln, Speck oder Bratenfett, etwas Brühe, Pfeffer und Salz in eine Auflaufform oder feuerfeste Schüssel gelegt und etwa $^3/_4$ Stunde gebacken.

Tomatenreis.

In Wasser mit etwas Butter und Salz gequollener Reis wird schichtweise mit rohen Tomaten in eine Auflaufform gepackt und $^1/_2$ Stunde gebacken. Der Reis darf nur dickflüssig sein, wenn er in die Form kommt, weil das Gericht sonst leicht zu trocken wird.

Fleischpfannkuchen.

Zwischen guten Eierkuchenteig werden in Stücke geschnittene Fleischreste getan und diese mit dem Eierkuchen gebacken. Man ißt den Fleischpfannkuchen mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und roten Rüben.

Rindswurstgrütze.

Die so billigen Rindswürste werden aus den Därmen genommen, mit schon fertiger, steifer Hafergrütze in der Pfanne durchgebraten und mit Schalenkartoffeln und sauren Gurken gereicht.

Irish-stew.

Irisches Geschmortes heißt dieses Gericht auf deutsch und ist, gut zubereitet, nahrhaft und schmackhaft. Man braucht Weißkohl, Zwiebeln, Kartoffeln

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

und am besten Hammelfleisch dazu; doch läßt es sich auch mit Schweine- oder fettem Rindfleisch herstellen. Der rohe, zerteilte Weißkohl wird auf einem Durchschlage mehrere Male mit kochendem Wasser übergossen und dann schichtweise mit rohen Kartoffelscheiben, Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und dem in Stücke zerteilten Fleisch in eine Auflaufschüssel gepackt. Das Ganze wird mit vorhandener Brühe oder Bratensoße (sonst Wasser) übergossen und, mit dem nötigen Salz versehen, eine gute Stunde im Bratofen gebacken. Das Gericht muß wohlfeil genannt werden, weil nicht viel Fleisch dazu nötig ist. Wegen seines Fettgehalts kann man noch Kartoffeln dazu essen.

---

6. Nachtische und Puddings.

Rote Apfelspeise.

500 g geschälte und gesäuberte Falläpfel werden in 1/2 Liter Wasser mit Zitronenschale, 125 g Zucker und zwei Eßlöffeln Zitronensaft weich gekocht. Zuletzt löst man zehn Blatt rote Gelatine in ganz wenig heißem Wasser auf und rührt diese unter den Apfelbrei. Eine Vanillesoße wird dazugereicht.

Kartoffelküchlein.

250 g geriebene Kartoffeln schüttet man auf das Nudelbrett und vermengt damit 60 g Butter, 90 g Zucker, 15 g Zimt und 60 g mit der Schale zerstoßene Mandeln (einige bittere darunter). Dann wird ein Ei verquirlt und daruntergemengt, die Masse gut durchgearbeitet, mit einem knappen Teelöffel Backpulver gemischt, ausgerollt und in Formen ausgestochen. Hierauf lassen sich die Küchlein sowohl auf gefetteter Platte im Ofen als in schwimmendem Fett gar backen.