Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

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

9. Billiges Abendbrot

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

Kerbelklößchen.

Uebriggebliebene Kartoffeln werden gerieben, eine Handvoll gehackter Kerbel wird daruntergemischt, die Masse mit einem Löffel Milch angefeuchtet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Eigelb durchrührt und dem Eierschnee durchzogen. Die mit der Hand geformten Klößchen schmecken sehr gut in der Suppe.

---

9. Billiges Abendbrot.

Hausmachersülze.

500 g Schweinspfötchen und 250 g Schwarten werden mit einer Zwiebel, einigen Lorbeerblättern, Salz und Nelkenpfefferkörnern recht weich gekocht. Aus der Brühe genommen, schneidet man das Fleisch von den Knochen und die Schwarten recht fein, seiht die Brühe durch, würzt sie mit wenig Essig und schüttet das zerschnittene Fleisch wieder hinein. Inzwischen wurde eine Puddingform mit Wasser ausgespült, worauf das währenddessen aufgekochte Sülzenfleisch mit der Flüssigkeit in die Form geschüttet wird. Bis zum Abend erkaltet, bietet es neben Bratkartoffeln ein sehr schmackhaftes und nahrhaftes Abendessen.

Gefüllter Gänsehals.

Nachdem man die Gans wie gewöhnlich vorgerichtet und das Klein abgehackt hat, trennt man die Haut unmittelbar unter dem Kopf ab, zieht sie ab und wäscht sie innen gut aus. Dann wird die Füllung bereitet. Die Gänseleber wird mit etwas Speck und für 10 Pfennig Schweinefleisch gehackt und dazu ein halbes ausgedrücktes Milchbrötchen, ein nußgroßes Stück Butter, ein wenig Gänsefett, eine

fein gehackte Zwiebel, Pfeffer und Salz getan. Die gut gemischte Fülle wird in den am oberen Ende zugebundenen Gänsehals gefüllt, die Oeffnung vernäht und der Hals in Salzwasser ½ Stunde gekocht. Kalt aufgeschnitten, ist das Gericht vorzüglich.

Leberkäse.

500 g Rindsleber, 250 g Speck, ein Milchbrötchen, ein Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Die Leber wird roh mit dem Speck durch die Hackmaschine gedreht, das eingeweichte Milchbrötchen, das zerschlagene Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter die gehackte Masse gemengt und diese in ausgefettetem Beutel oder Tuche in schwach gesalzenem Wasser ¾ Stunde gekocht.

Fleischsalat.

Reste von Suppenfleisch oder unansehnliche Bratenstücke werden klein geschnitten. Eine gekochte Petersilienwurzel, zwei Mohrrüben und ein halber Selleriekopf werden in Scheiben geschnitten. Aus Salz, Oel, Essig, Senf und Schnittlauch stellt man eine würzige Soße her, worin der Salat angemengt wird. Nachdem er gut durchgezogen, streut man noch etwas weißen Pfeffer darüber und reicht ihn am Abend zu Bratkartoffeln.

Spinatbällchen.

Uebriggebliebener Spinat wird mit gekochtem Reis vermischt, ein verquirltes Ei in der Masse verrührt und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Die daraus geformten Bällchen werden in Fett gebraten.

Wurstgrütze.

Wer nicht selber schlachtet, kann sich trotzdem eine Art Wurstgrütze herstellen. Man kaufe einige billige Rindswürste, entdärme sie und mische den

in der Pfanne erhitzten Inhalt mit Hafergrütze, die mit Wasser, Schmalz, Salz und etwas Nelkenpfeffer gekocht wurde. Die Grütze muß geschmeidig und saftig sein und wird zu Schalenkartoffeln und roten Rüben oder sauren Gurken gegessen.

Buttermilchsuppe.

1½ Liter Buttermilch (reicht für 6 Personen) wird unter beständigem Rühren auf dem Feuer zum Kochen gebracht, dann fünf glatte Eßlöffel gewaschener Reis hineingetan; eine Tasse süße Milch wird nachgeschüttet und das Gericht mit Zucker und Salz gewürzt.

Kartoffelsalat mit Hering.

Ein Löffel voll Senf, Pfeffer, Oel, fein gehackte Zwiebeln und etwas ebensolcher Schnittlauch werden zu einer Soße angerührt, worin die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und der gewässerte und entgrätete, fein geschnittene Hering gemischt werden.

Käsereste.

Kleine Käsestückchen, zu unansehnlich, um noch auf den Tisch gebracht zu werden, reibt man bis hart an die Rinde ab. Darauf in eine Schale getan, dient ein Glas Rum oder Portwein zum Anfeuchten der Masse. Ist der vorhandene Käsebrei durchzogen, wird er mit genügend Salz und wenig Paprika gewürzt und, sollte die Masse noch trocken sein, nochmals mit Rum oder Portwein angefeuchtet. Danach muß sie ½ Stunde gerührt und geschlagen werden, so daß sie zu einer glatten, dicken Creme wird. Diese füllt man in kleine Dosen, etwa von Gänseleberpasteten (selbst Liebigtöpfe können benutzt werden), und bringt sie so auf den Tisch. Der scharfe und zugleich weiche Käse ist bei Herren sehr beliebt und hält sich lange.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Potted meat.

Das deutsche Wort „Eingetopftes Fleisch" würde einen andern Sinn haben. Es handelt sich um die Verwertung von Suppenfleisch oder unansehnlichen Bratenresten für Aufschnittzwecke. Von Suppenfleisch oder Bratenresten werden häutige Teile und Fett entfernt. Das Fleisch wird dann durch die Hackmaschine gedreht unter Hinzufügung einer Zwiebel und etwas Petersilie und Estragon. Der so gewonnene Brei wird durch kräftige Bratensoße nebst einem Stückchen Butter saftig gemacht, gut durchgearbeitet, in steinerne Töpfchen gepreßt, mit geschmolzenem Rindsnierenfett oder Butter übergossen und zum Gebrauch auf Butterbrot hingestellt.

Hering in Senfsoße.

Um neben Salzhering und saurem Hering eine Abwechslung zu schaffen, stelle man folgende Abendschüssel her. Der gut gewässerte Salzhering wird entgrätet, der Kopf und Schwanz fallen fort. Aus einem Eßlöffel Senf, Oel und Essig bereitet man mit weißem Pfeffer eine pikante Soße, die durch etwas Fleischextrakt noch gekräftigt wird. In diese gut verrührte Soße legt man die Heringstreifen, läßt sie durchziehen und reicht sie zu Bratkartoffeln.

Apfelschmalz.

Einen billigen und gesunden Brotaufstrich stellt man folgendermaßen her. Die vom Ausbraten der Flomen übriggebliebenen Grieben oder Grämen werden mit dem gleichen Gewicht von gesüßtem Apfelmus gemischt, das Ganze zusammen noch einmal erhitzt und dann in Steintöpfen aufbewahrt. Kinder lieben diesen Brotaufstrich meistens sehr.

Mehlbutter.

Wenn die Eier zu teuer sind, um Rührei herstellen zu können, richte man folgendes her. 125 g

Speck wird hellbraun geröstet und dann so viel Mehl in die Pfanne getan, daß das Fett fast gesättigt ist. Nach gutem Durchrühren gießt man kochendes Wasser in die gesalzene Masse, streicht mit dem Löffel fortwährend hin und her, bis eine lockere Masse ähnlich dem Rührei entsteht. Mit wenig weißem Pfeffer abgeschmeckt, reicht man die Mehlbutter mit dunklem Schwarzbrot. Zur Erfrischung dienen beigegebene rote Rüben.

Gefüllte Eier.

Die praktische Hausfrau hat im August preiswerte Eier eingelegt. Von diesen kann man dann im Winter, wenn es Besuch gibt, die gefüllten Eier herstellen. Die Eier werden fast hart gekocht, in kaltes Wasser gelegt und geschält. Aus den Eidottern, etwas Petersilie, Kerbel, Schinkenresten, Herings- oder Appetitsildresten fertigt man dann eine schmackhafte Füllung, die, mit etwas Senf und Butter verrührt, in die halbierten Eiweiße gestrichen wird. Diese gefüllten Eier schmecken zu Butterbrot sehr gut, und wer ihre Schmackhaftigkeit noch erhöhen will, gebe eine Mayonnaise dazu.

Milchreste.

Geronnene oder dick gewordene Milch braucht nicht weggeschüttet zu werden. War die Milch schon gekocht und ist geronnen, schütte man sie auf ein feines Sieb und lasse das Wasser ablaufen. Dann reibe man eine kleine Zwiebel unter die Käsemasse, würze mit Salz und Pfeffer und forme auf einem Porzellanteller mit einem Löffel einen viereckigen Käse von der Masse. Die Hinzutat der Zwiebel ist griechischer Brauch; wer den Geschmack nicht liebt, kann sie weglassen.

Die dick gewordene rohe Milch stelle man in einer flachen irdenen Schüssel auf eine warme Herdstelle,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

durchschneide sie kreuzweise und lasse sie fest werden. Zeigt sich das grünliche Wasser und bildet die dicke Milch vier einzelne Teile, so nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus und legt sie auf einen Durchschlag (am besten von Porzellan). Ist saure Sahne vorhanden, läßt sich Schichtkäse mit dieser weichen Käsemasse herstellen, andernfalls verknetet man sie mit Kümmel und Salz zu kleinen Handkäsen, die auf Stroh oder Holz trocknen müssen

---

10. Billiger Morgenimbiß.

Unlängst wies ein Arzt darauf hin, daß anstatt des wenig nahrhaften Kaffees morgens gedeihliche Suppen gegessen werden sollten. Besonders für Schwächliche oder im Wachstum Befindliche ist eine warme Morgensuppe ein wahres Labsal. Abgesehen davon, daß diese Art des Morgenfrühstücks eine Ersparnis ist, weil es dauernder sättigt, befreit es auch die Hausfrau von mancherlei Ausgaben. Aus diesem Grunde folgen hier einige Morgensuppen.

Milchsuppe mit Einlauf.

Die nötige Menge Milch (etwa 1/4 Liter auf die Person) wird zum Kochen gebracht. Inzwischen verquirlt man ein Ei mit wenig Wasser, Salz und Zucker, schüttet 125 g Mehl auf einen tiefen Teller, macht in der Mitte des Mehles eine Vertiefung und schüttet die Eierflüssigkeit dahinein. Mit einer Gabel führt man dann das Mehl von beiden Seiten dem Ei zu, so daß kleine Gebilde entstehen, die nudelähnlich sind. Ist das Mehl gänzlich mit dem Ei verarbeitet, schüttet man die erlangten Teilchen in die kochende Milch, läßt sie ein Weilchen darin kochen und gibt die Suppe dann auf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg