

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der "Elektro-Oekonom"**

**Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]**

Eintopf-Gerichte, Irish-Stew

**urn:nbn:de:bsz:31-106177**

## Eintopf-Gerichte

Ragout von Hammel, Kalb, Zunge, Reh, Hasenpfeffer usw. wird im „Elektro-Oekonom“ ausgezeichnet, weil das Fleisch mit dem Gemüse gleichmäßig weich kocht und die Kartoffeln nicht zerfallen.

### Irish-Stew

oder weißes Hammelfleisch.

Zutaten: 2 Pfund Gelberüben, ein Lauch, ein Sellerie und eine gespickte Zwiebel.

Das Fleisch wird in große Würfel geschnitten; ebenso die geschälten Kartoffeln, der Lauch in Rädchen und der Sellerie in Scheiben. Die Gelberüben werden der Länge nach geteilt, das Kraut in 4 Teile, die Blätter mit kochendem Wasser abgebrüht.

In den Einheitstopf gibt man zuerst eine Lage Krautblätter, dann Fleisch und Gemüse abwechselnd schichtweise hinein, streut Salz und etwas Paprika dazwischen und gießt einen Liter Wasser darüber.

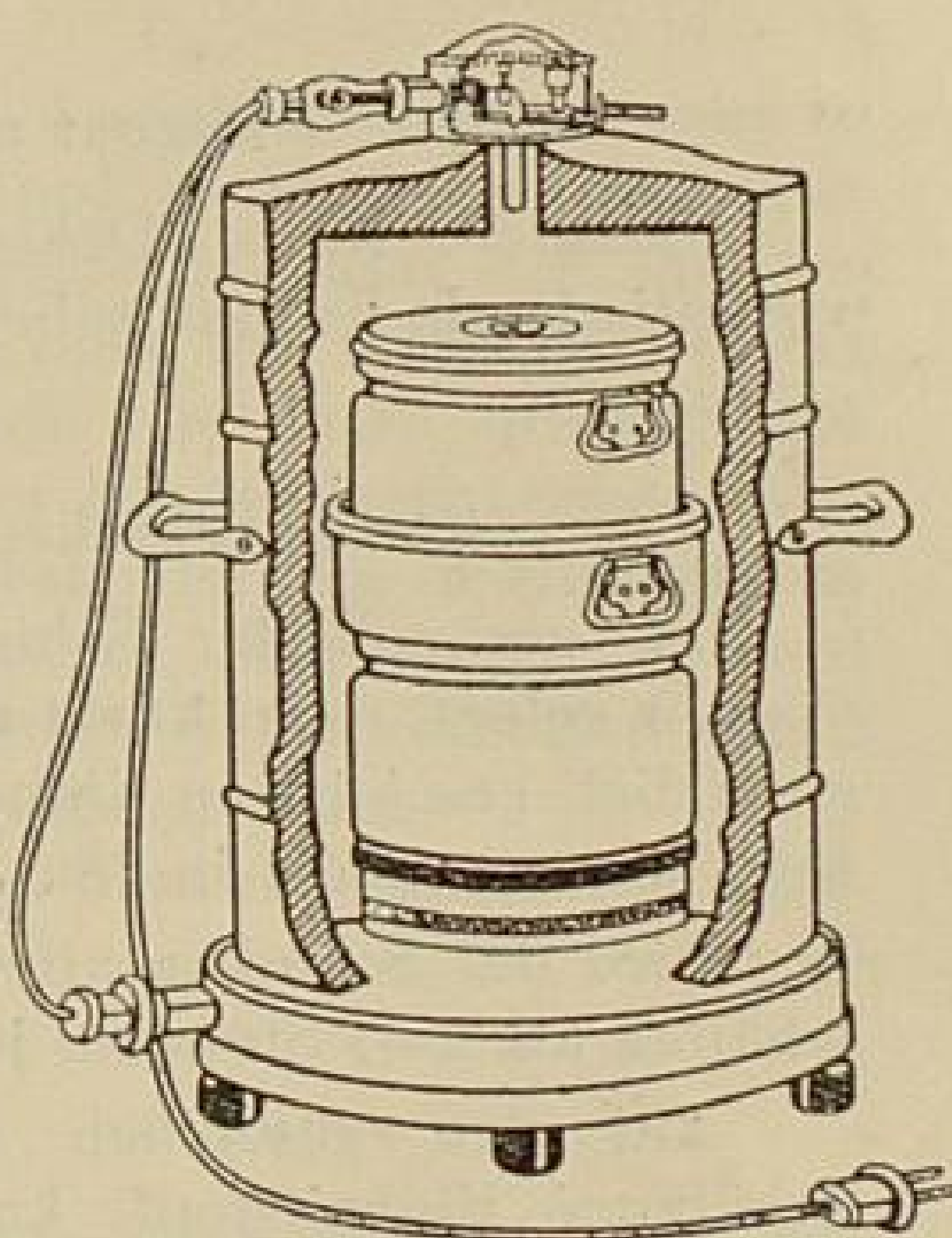
Man bringt das Ganze auf der Heizplatte zum Kochen und läßt das Irish-Stew, vom Ausschalten an berechnet, noch zwei Stunden im „Elektro-Oekonom“.

Auf den gesetzlich geschützten Einheitstopf kann man noch den halbtiefen Topf mit Obst zu Kompott oder Wasser zum Spülen einsetzen (siehe Abb. 11).

### Ragout von Ente, Gans, Wildente, Wildbret usw.

Älteres Geflügel, das nicht mehr zum Braten verwendet werden kann, bereitet man auf folgende Art zu: Das sauber geputzte Geflügel wird abgesengt und in Ragoutstücke zerlegt.

Gemüse: etwa 20 Stück Perlzwiebeln, junge Karotten oder halbmondförmig geschnittene Gelberüben, ebenso 1 kg halbmondförmig geschnittene Kartoffeln und ein Gewürzsträußchen werden zugerichtet.



Nr. 9