

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

5. Linsensuppe, Schweinskarree mit Rotkraut als Einheitsgericht,
Kartoffelbrei, Roter Flammeri

urn:nbn:de:bsz:31-106177

Tomatenreis: 250 g abgebrühten oder nur gewaschenen Reis setzt man mit $1\frac{1}{2}$ Liter Bouillon und 3 Eßlöffel Tomatenpüree im flachen Topf als oberste Speise ein. In Ermanglung von Bouillon nimmt man Wasser, Salz, eine halbe Zwiebel mit einem Lorbeerblatt und einer Nelke gespickt, ein Petersiliensträußchen, 50 g Butter und etwas Maggiwürze,

Um 11 Uhr richtet man das Kompott an, spült den Topf aus und stellt die beiden andern Töpfe auf den Tisch unter die Haube.

Kartoffeln in Speck: Im halbtiefen Topf läßt man 100 g Speck von der Brust, in Würfel geschnitten, auf der Heizplatte zergehen, läßt in Fett 10 Perlzwiebeln goldgelb werden und bestäubt diese mit einem Löffel Mehl, löscht mit $\frac{1}{10}$ Liter Fleischbrühe oder Wasser ab und läßt es zugedeckt aufkochen. Dann gibt man einen weiteren Liter Brühe hinzu, würzt und fügt ein Gewürzsträußchen bei. In diese Soße legt man 2 Pfd. Kartoffeln in Scheiben geschnitten, mischt durcheinander und nimmt die Ochsenchwanzsuppe heraus. Alsdann bräunt man die Ochsenchwanzstücke in Fett im zweiten halbtiefen Topf und macht eine dunkle Mehlschwitze. Diese füllt man mit etwas Brühe auf, läßt sie zugedeckt aufkochen, zerquirlt gut, fügt ein Gläschen Weißwein oder Madeira hinzu und gießt dieses in die Suppe. Jetzt stellt man die Töpfe so in den Apparat, daß die Kartoffeln auf die Heizplatte, die Suppe in die Mitte und der Reis zu oberst kommt und stülpt die Haube über das Ganze. Nach kurzer Zeit löst der Apparat selbsttätig aus und die Speisen verbleiben noch ca. 40 Minuten oder mehr im Apparat.

Beim Servieren gibt man in jeden Teller Suppe 2—3 Stückchen Fleisch.

Kompott: Äpfel, Birnen u. dgl. werden zugerichtet, in vier Teile geteilt und mit etwas Wasser, Wein oder Zitronensaft, Zucker und Zimt im flachen Topf als mittlere Speise eingesetzt.

5. Linsensuppe, Schweinskarree mit Rotkraut als Einheitsgericht, Kartoffelbrei, Roter Flammeri

Bemerkung: Die Kochzeit ist so berechnet, daß um $\frac{1}{2}$ 1 Uhr Tischzeit ist. Beginn morgens 9 Uhr.

750 g Schweinskarree werden gesalzen und gepfeffert, in dem Bräter, der nach Vorschrift erhitzt wurde, mit einem Löffel Fett gut gebräunt. Dazu fügt man einen Kopf in Streifen geschnittenes Rotkraut, würzt dies und gibt Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Apfel und $\frac{1}{10}$ Liter Wasser daran. Diesen

Topf stellt man als untersten Topf auf die Heizplatte; in den mittleren Topf die Linsensuppe: 125 g Linsen mit Schweinsohren, ein Stückchen fetten Speck, Sellerieknollen, Lauch, Zwiebel und Wasser; in den dritten Topf die knapp mit Wasser bedeckten Kartoffeln. Darüber stülpt man die Haube. $\frac{1}{4}$ Stunde nach dem ersten Ausschalten wechselt man um, daß die Linsen auf die Heizplatte und das Schweinskarree auf den Linsentopf zu stehen kommt; die Kartoffeln bleiben oben. Jetzt wird nochmals eingeschaltet. Nach kurzer Zeit schaltet der Apparat wieder aus. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Essen wird in Butter auf der Heizplatte mit dem Zwischenstecker eine dunkle Mehlschwitze gemacht, mit Suppenbrühe und einem Löffel Essig abgelöscht, dies unter die Linsensuppe gerührt, jetzt erst gesalzen, das Schweinskarree daraufgestellt, die Haube darübergestülpt und die Linsen nochmals durchkochen lassen, dann die Kartoffel abgegossen, durchgedrückt und mit heißer Milch und Butter verrührt.

Roter Flammeri: Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 50 g Zucker, einige gestoßene bittere Mandeln, etwas Vanille oder Zitronenschale und 20 g rote Gelatine. Die ersten vier Teile werden im halbtiefen Topf unter der Haube zum Kochen gebracht. Auf diesen Topf setzt man das Schweinskarree und als obersten Topf die Linsensuppe. Die Milch kocht schon in 10 Minuten und muß dann sofort herausgenommen werden. Dann wird die in wenig kaltem Wasser aufgeweichte Gelatine in die heiße Milch gerührt und die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form gegossen und kalt gestellt. Man reiche hierzu Fruchtsaft.

6. Blumenkohlsuppe, Salzkartoffel, Kabeljau, nach Portugieser-Art Schokoladenpudding

Hierzu sind 1 Einheitstopf, 1 tiefer und 1 halbtiefer Topf nötig.
Bemerkung: Die Kochzeit ist so berechnet, daß um $\frac{1}{21}$ Uhr Tischzeit ist. Beginn morgens $\frac{1}{29}$ Uhr.

Blumenkohlsuppe: 125 g Mehl werden in 80 g Butter im Einheitstopf hell geschwitzt, mit etwas Wasser begossen und zum Aufkochen gebracht. Erst nachdem die Soße gekocht hat, fülle man dieselbe mit $1\frac{3}{4}$ Liter Fleischbrühe auf. Einen mittleren Blumenkohl, der mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser gelegen haben muß, zerteilt man und legt ihn in die Brühe, gibt ein Stück Zitrone dazu und setzt ihn als mittleren Topf in den Apparat. (Die Suppe wird vor dem Anrichten gesalzen.)