

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

6. Blumenkohlsuppe, Salzkartoffel, Kabeljau, nach Portugiesischer Art,
Schokoladenpudding

urn:nbn:de:bsz:31-106177

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.)

Salzkartoffel: Salzkartoffel werden im halbtiefen Topf leicht mit Wasser bedeckt und kommen als oberste Speise in den Apparat.

Um 10¹/₂ Uhr nimmt man den Pudding heraus, stürzt ihn um und stellt ihn kalt. Dazu serviere man eine weiße Schaum- oder Weißweinsosse. Die beiden andern Speisen läßt man im Apparat (ohne Strom) weiterkochen.

Fisch: Unterdessen richte man folgendes zu: 750 g Kabeljau werden in Scheiben geschnitten, 4 Löffel durchschnittene Tomaten, 2 Löffel gehackte Petersilie und 1 Löffel fein geschnittene Zwiebeln. (In Ermangelung frischer Tomaten kann man auch Tomatenpüree nehmen.)

Um ³/₄12 Uhr nehme man die Haube ab, setze die Töpfe auf den Küchentisch und stülpe die Haube darüber. Nun bereite man die Fischsoße: Tomaten, Petersilie und Zwiebeln werden im halbtiefen Topf auf der Heizplatte unter Verwendung des Zwischensteckers in Butter gedämpft und mit einem Löffel Weißwein und geriebenen Knoblauch aufgekocht. In diese Soße legt man den Kabeljau, würzt denselben, streut eine abgeriebene Brotkruste darauf und gießt noch etwas zerlassene Butter darüber.

Auf diesen Topf setzt man die beiden andern Töpfe, die Kartoffeln abgegossen, ohne Deckel als obersten Topf zum Abdämpfen wieder unter die Isolierhaube. Alsdann entferne man den Zwischenstecker und schalte den Automat ein. Der Automat schaltet nach etwa 10 Minuten aus und der Fisch dämpft dann ohne Strom in der aufgespeicherten Hitze gar.

Beim Anrichten gibt man die Röschen des Blumenkohls in die erwärmte Suppenschüssel, schlägt den übrigen Kohl mit der Suppe durch ein Sieb und zieht mit Eigelb ab. Den Fisch serviert man im Topf und streut gehackte Petersilie darüber.

Schokoladenpudding: 80 g Butter, 125 g Grießzucker, 5 Eier, ¹/₄ Pfund gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 80 g geriebene Schokolade, etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille oder Zitrone. Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach werden die Eidotter, Mandeln, Schokolade und Vanille hinzugefügt und eine Viertelstunde stark gerührt. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird leicht durchgemischt, die Masse in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und in den tiefen Topf gesetzt, dieser mit kochendem Wasser bis unter den Rand aufgefüllt und als untersten Topf in den Apparat gestellt.

7. Kasseler Rippenspeer, Sauerkraut, Kartoffelbrei

750 g Kasseler Rippenspeer werden gewaschen, vorsichtig gesalzen (wenn genügend salzig, ungesalzen), mit etwas Wasser, in das man eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Gewürzkörner legt, im halbtiefen Topf auf die Heizplatte gesetzt.

Als zweiten Topf setzt man das Sauerkraut mit Schweinefett, etwas Wasser, einer mit Nelken gespickten Zwiebel und einem Stückchen Apfel ein, zuletzt reibt man eine rohe Kartoffel zum Binden darunter und rührt gut durch.

Zu oberst werden die Kartoffeln gestellt. Vor dem Anrichten werden sie abgossen, durchgedrückt und mit etwas heißer Milch und einem Stückchen Butter aufgekocht.

8. Eisbein, Erbsenbrei, Meerrettig, Salzkartoffeln

2 Pfund Eisbein mit Wasser, Zwiebel und Gewürz im Einheits- topf als untersten Topf einsetzen. In den halbtiefen Topf, in die Mitte, kommen $\frac{3}{4}$ Pfund ungeschälte Erbsen. Der oberste Topf wird mit Salzkartoffeln, ganz mit Wasser bedeckt, eingesetzt.

Kurz vor dem Anrichten werden die Töpfe zur Seite gestellt, die Isolierhaube darübergestülpt, daß alles heiß bleibt.

Nun benutze man den kurzgeschlossenen Stecker und bereite auf der Heizplatte eine helle Einbrenne mit reichlich Butter, salze, gebe den geriebenen Meerrettig hinein und lasse ihn mit etwas Fleischbrühe oder Milch gut durchkochen.

Jetzt gieße man die Erbsen ab, salze und zerdrücke sie mit einigen heißen gekochten Kartoffeln und koche sie mit etwas Wasser vom Eisbein auf.

9. Selleriesuppe, Hackbraten, Kohlrabi, Salzkartoffel, Götterspeise

Sellerie-Suppe.

Zwei große Sellerieknollen werden geschabt und in dünne Scheiben geschnitten, etwas Butter, Zwiebeln, Petersilie und zwei kleine, geschälte, geriebene rohe Kartoffeln, sowie 2 Liter Knochenbrühe werden beigefügt und in den „Elektro-Oekonom“ gebracht. Man kann auch etwas sauern Rahm dazu geben.

Hack-Braten.

Weiche 150 g Brot in Wasser ein, drücke es gut aus, verrühre es mit zwei Eiern, dem nötigen Gewürz, Zwiebeln und Petersilie und gib 1 Pfund Hackfleisch dazu. Sollte der Teig etwas zu weich sein, gib etwas Grieß oder Mehl daran, forme einen Braten daraus, brate ihn im Bräter von allen Seiten schön an und lasse ihn nach dem Ausschalten eine Stunde braten.