

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

7. Kasseler Rippenspeer, Sauerkraut, Kartoffelbrei

urn:nbn:de:bsz:31-106177

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.