

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

9. Sellerisuppe, Hackbraten, Kohlrabi, Salzkartoffel, Götterspeise

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.

Kohlrabi.

Die jungen Kohlrabi schält man und schneidet sie in Scheiben, dämpft eine Zwiebel in frischer Butter, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt einen Löffel Rahm oder Milch daran. In dieser Soße kocht man die Kohlrabi weich.

Götter-Speise.

Zwei Eiweiß schlägt man zu Schnee, mischt ihn mit 4 Blatt weißer, in wenig warmem Wasser gelöster Gelatine, gibt 2 Eßlöffel Zucker hinein und rührt nun vorsichtig $\frac{1}{4}$ Pfund eingemachte süße Preiselbeeren dazu. Man gibt die Speise in eine Kristallschale und stellt sie eine Stunde kühl.

Kochverfahren.

9 Uhr Kohlrabi (nach Rezept) als unterste Speise einsetzen, darauf die Selleriesuppe (nach Rezept), dann den leeren Bräter. Automat einschalten.

Braten. $1\frac{1}{2}$ Stunden vor dem Essen, den Braten mit Zwischenstecker nach Vorschrift anbraten, darauf im kleinen Topf die Salzkartoffel (nach Rezept), dann die übrigen Speisen, die inzwischen unter der Haube beiseite gestanden waren.

10. Wecksuppe, Spinatpudding, Salzkartoffeln, Schokolade-Creme

Weck-Suppe.

Man schneide zwei Semmeln in dünne Scheibchen, röste sie in frischer Butter hellgelb, gieße genügend Wasser darüber, salze und stelle sie in den Apparat. Vor dem Anrichten wird sie mit Eigelb überzogen, mit Petersilie bestreut.

Spinat-Pudding.

Man dämpft 2 Pfund Spinat in wenig kochendem Wasser im „Elektro-Oekonom“ weich, treibt ihn durch die Maschine, gibt ihn in eine Buttersoße, die nicht zu dünn sein darf, fügt Salz, Parmesankäse nach Geschmack (ca. 3 Eßlöffel), 4 gehäufte Eßlöffel gewaschenen und wieder getrockneten Reis, 3 Eigelb und zuletzt den Eierschnee dazu, schüttet die Masse in die gut mit Butter ausgestrichene Puddingform, stellt sie in die Bundform, mit Wasser gefüllt, und läßt den Pudding 2 Stunden im „Elektro-Oekonom“ kochen, als unterste Speise. Als mittlere Speise kommen die knapp mit Wasser bedeckten Kartoffeln, als oberste die Wecksuppe.