

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

12. Kerbelsuppe, Hasenragout, Kartoffelklöße, Apfelkompott

urn:nbn:de:bsz:31-106177

und zieht kurz vor dem Auftragen Schlagrahm darunter. Ein Rest Schlagrahm wird überbehalten und zum Verschönern oben aufgespritzt.

Kochverfahren.

9 Uhr Kohlblätter abbrühen.

Kohlrollen (nach Rezept) zurichten.

Suppe zurichten, Kohlrollen anbraten, als untersten Topf einsetzen. Salzkartoffel als zweiten, Gerstensuppe obendrauf. Haube überstülpen, einschalten.

12. Kerbelsuppe, Hasenragout, Kartoffelklöße, Apfelkompott

Kerbel-Suppe.

Man gibt frische Butter in einen Topf, dämpft feingewiegten Kerbel mit etwas Mehl darin, füllt mit Wasser auf, rührt zwei Löffel guten sauern Rahm daran und setzt die Suppe, als oberste Speise, in den Automat.

Hasenragout.

Brate die Stücke vom Hasenragout im Bräter schön an, lege sie in den Einheitstopf, röste Mehl und Gelberübchen, Zwiebeln in dem Fett, lösche mit der Beize vom Hasenragout ab, bringe die Stücke hinein, schütte noch $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein dazu und setze es als unterste Speise in den Apparat.

Kartoffelklöße.

Schäle 3 Pfund frisch gekochte Kartoffel noch heiß, reibe sie auf der Maschine, gib in Butter geröstete Weckwürfel, Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft, Salz, Pfeffer, wenig Muskat, 2 Eier und soviel Mehl dazu, daß sich Klöße von der Masse formen lassen, die in kochendem Salzwasser in den „Elektro-Oekonom“ gebracht werden. Man kann die Klöße auch von kalten Schalkartoffeln machen, die tags zuvor im „Elektro-Oekonom“ gekocht werden und beginnt dann erst um $\frac{1}{2}$ 10 Uhr.

Apfelkompott.

2 Pfund gewaschene Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in dünne Scheiben geschnitten, mit Zucker und wenig Wasser in den Apparat gestellt.

Kochverfahren.

8 Uhr: Schalkartoffel für Klöße in den Apparat setzen (falls sie nicht schon tags zuvor gekocht wurden). Äpfel zu Kompott obenaufstellen.

$\frac{1}{2}$ 10 Uhr: Hasenragout nach Vorschrift anbraten, als untersten Topf einsetzen, darauf die Suppe (nach Rezept), dann das Wasser für die Kartoffelklöße. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Essen Hasenragout und Suppe herausnehmen, unter der Haube beiseite stellen. Das Wasser für die Klöße auf der Heizplatte mit Zwischenstecker zum Kochen bringen, Klöße einlegen, die übrigen Speisen darauf setzen, einschalten und bis zum Essen drin lassen.

13. Kaltes Gericht von Eiern, Hammelbraten mit gedämpften Bohnen Rhabarber-Pudding

Kaltes Gericht von Eiern.

Von fünf tags zuvor hart gekochten Eiern schneidet man die Spitze ab, nimmt vorsichtig das Gelbe heraus, wovon man unter Zusatz von Öl, Essig, Pfeffer, Salz, Charlotten, englischem Seuf eine dicke Mayonnaise rührt. Krebsschwänze und Spargeln werden in 1 cm lange Stücke geschnitten, mit etwas Mayonnaise angemacht und in die Eier gefüllt. Die übrigen Krebsschwänze und Spargelköpfe werden mit der Mayonnaise gemischt, auf eine Platte gesetzt und die Eier darum garniert.

Hammelbraten mit gedämpften Bohnen.

Bringe gutgewaschene junge Bohnen mit einem Stück Butter in einen Topf, wenig Wasser, Salz und stelle es zu unterst auf die Heizplatte. In den zweiten Topf kommen die knapp mit Wasser bedeckten Kartoffeln, als obersten Topf der eiserne Bräter zum Heißwerden. $1\frac{1}{2}$ Stunden nach dem Ausschalten setze die Speisen wie üblich beiseite, brate ein schönes, saftiges Hammelstück, wie angegeben, von allen Seiten schön an und setze die Bohnen nochmals darauf, schütte das Wasser von den Kartoffeln ab und stelle sie ohne Deckel als oberste Speise in den Apparat zum Verdampfen. Beim Anrichten drücke sie durch die Presse.

Rhabarber-Pudding.

(Am Abend zuvor machen.)

2 Pfund kleingeschnittener Rhabarber werden mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, der Schale und dem Saft einer halben Zitrone und ein paar bitteren Mandeln verkocht, 12 Blatt Gelatine werden gewaschen und darunter gemischt, tüchtig umgerührt und die Masse in eine gut mit Wasser gespülte Schüssel gegeben und am nächsten Tag gestürzt.

Kochverfahren siehe bei Rezept Hammelbraten.