

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Fischer, F. L.**

**Stuttgart, [ca. 1930]**

Gemüse

**urn:nbn:de:bsz:31-106191**

Anmerkung. Ferner gibt man als Zubehör zum Ochsenfleisch eingemachte Preiselbeeren, Kirschen, Melonen, Zwetschgen, Bohnensalat, Garten- und Brunnenkresse, Essig- und Salzgurken, Rettich, Senf, Gurkensalat usw.

## Gemüse

### Allgemeine Bemerkungen

Die grünen Gemüse sind sorgfältig zu putzen, von Insekten zu reinigen und von faulen und unreinen Teilen zu befreien. Sie werden zum Abkochen in recht viel siedendem, gesalzenem Wasser zugesetzt, in das man, um die grüne Farbe des Gemüses zu erhalten, ein erbsengroßes Stückchen Soda gibt; auch werden sie während des Kochens nicht zugedeckt.

Nachdem sie abgekocht sind, bringt man sie in kaltes Wasser, damit sie ihren rohen Geschmack verlieren. Besser ist es aber nach neueren Anschauungen, das Gemüse in wenig Wasser gar zu kochen und das Kochwasser zum Beiguß oder zur Suppe zu verwenden, weil in diesem Wasser die wertvollen Salze des Gemüses enthalten sind.

Wird geröstetes Mehl oder ein Teigchen an ein Gemüse gegeben, so muß es kochen, wenn das Mehl oder Teigchen daran gerührt wird.

Ist ein Gemüse angebrannt, schüttet man es sogleich in einen anderen Topf, ohne vorher darin zu rühren, damit das Angehängte zurückbleibt.

Die meisten Gemüse kann man, um Zeit zu gewinnen, schon den Abend vor dem Gebrauch reinigen und zurechten, man legt sie aber nicht, wie die Kartoffeln, ins Wasser, sondern bewahrt sie trocken auf.

Hülsenfrüchte dagegen, wie Erbsen, Bohnen, Linsen, werden tags zuvor verlesen und die Nacht über in Wasser eingeweicht, ebenso gedörrte und eingemachte Bohnen, gedörrtes Weißkraut und Artischocken.

### Grüne Bohnen (Haricots)

Von jungen, grünen Bohnen werden die Fasern oder Fäden gut abgezogen, die Bohnen der Länge nach fein geschnitten; dann werden sie in Salzwasser halb weich gekocht, auf ein Sieb gegossen und abgetrocknet. Dann wird in 1 Eßlöffel Butter 1 Kochlöffel Mehl gelb geröstet, unter Zutat von Petersilie und Bohnenkraut mit etwas Fleischextrakt und dem Kochwasser abgerührt, und in dieser Tunke werden die Bohnen vollends weich gekocht. Man gibt Koteletts oder Bratwürste dazu.

### Grüne Bohnen, gedämpft

Wenn die Bohnen, wie oben angegeben, hergerichtet sind, kocht man sie mit Salzwasser weich, dämpft in einer Kasserolle gewiegte Petersilie

mit 50 g Butter, gibt die Bohnen hinein und dünstet sie noch eine Zeitlang unter öfterem Aufschütteln.

### Grüne Bohnen auf andere Art

Man nimmt 100 Gramm gute Butter, 1 Suppenlöffel Bouillon, Salz, 1 Eßlöffel Petersilie, tut dies zu den rein gepuhten und gewaschenen Bohnen, läßt sie langsam kochen, bis sie eingekocht und weich geworden sind, streut dann ein wenig Mehl darauf, schüttelt es gut durcheinander, gießt etwas Bouillon daran und gibt gebackene Heringe dazu.

### Grüne Bohnen à l'Espagnole (mit brauner Tunke)

Die Bohnen werden gepuht, in der Mitte gebrochen und einmal aufgeschritten, in Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb gegossen. Dann wird in einer Kasserolle mit 50 Gramm Butter gewiegte Petersilie und eine klein geschnittene Zwiebel gedämpft; man tut die Bohnen mit 1 Löffel guter, fertiger, brauner Tunke dazu, läßt sie eine Zeitlang kochen und richtet sie mit Hammelfilets an.

### Grüne Bohnen, geschmälzt

Die Bohnen werden gepuht, sehr fein geschnitten und in Salzwasser blanchiert, auf ein Sieb gegossen und, nachdem das Wasser rein abgelaufen ist, mit einem Stück frischer Butter gedünstet und auf eine Platte gelegt. Dann nimmt man 50 Gramm Butter, läßt sie heiß werden, röstet 1 Löffel voll geriebenes Milchbrot darin schön gelb und schmälzt damit die Bohnen ab.

### Grüne Bohnen in Rahmsauce

Die Bohnen werden gepuht, geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und in frischem Wasser abgekühlt. Dann gib in eine Kasserolle ein Stück frische Butter, dämpfe die Bohnen darin, tu 1 Kochlöffel Mehl darauf, rüttle es gut durcheinander und koche es mit  $\frac{1}{2}$  Liter gutem, süßem Rahm. Man reicht hierzu gespickte Kalbskoteletts.

### Grüne Bohnen mit Hammelfleisch

Junge grüne Bohnen werden gepuht, gebrochen und rein gewaschen, in 50 Gramm Butter, gewiegter Petersilie, Zwiebel und Knoblauch gedämpft, mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und mit 3 Pfund Hammelhals gekocht, bis beides weich ist.

### Eingemachte Bohnen

Eingemachte Bohnen werden über Nacht in kaltes Wasser gelegt und morgens mit siedendem Wasser blanchiert, es muß immer aufgefüllt werden, weshalb das siedende Wasser zum Nachgießen nicht fehlen darf. Zweimal muß das Wasser ganz abgegossen werden. Wenn die Bohnen

weich sind, schüttet man sie auf ein Sieb, legt sie ins kalte Wasser. Dann tut man Rindschmalz oder Butter in eine Kasserolle, röstet darin 2 Kochlöffel voll Mehl gelb, dämpft in diesem 1 Löffel gewiegte Petersilie, kleingeschnittene Zwiebel und etwas Knoblauch, löscht ab, nimmt die Bohnen aus dem Wasser, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Tunke kochen und gibt sie mit Bratwürstchen zu Tische.

#### Gedörrte Bohnen zu kochen

Lege die Bohnen die Nacht hindurch, ehe sie des anderen Morgens gekocht werden, in kaltes Wasser, gieße dies am Morgen ab und übergieße die Bohnen einigemal mit strudelndem Wasser, wasche sie tüchtig durch und setze sie alsdann mit einem neuen Aufguß siedenden Wassers zum Feuer. Dieses Wasser salze gehörig und gib eine Prise Pfeffer hinzu, koche die Bohnen recht weich und gieße sie alsdann auf ein Sieb, schwenke sie mit frischem Wasser ab, gib in eine Kasserolle ein Stück Rindschmalz, röste einen Kochlöffel Mehl schön hellgelb und dünste feingewiegte Petersilie und Zwiebeln darin, lösche es mit Fleischbrühe ab, lasse die Bohnen und einen Zweig Bohnenkraut darin kurz kochen und gib sie mit Schweinefleisch zu Tische.

#### Gelbe Bohnen (Wachsbohnen, Butterbohnen)

Die Bohnen werden von den Fasern befreit, nicht geschneuzelt, sondern nur in der Mitte auseinandergebrochen und in Fleischbrühe weich gekocht; dann macht man eine nicht zu dicke, weiße Buttertunke mit gewiegter Petersilie, verwendet dazu die Fleischbrühe, in der die Bohnen weich gekocht wurden, und läßt diese noch eine Zeitlang in der Tunke kochen.

#### Grüne Brockelerbsen (Schoten)

Nachdem die Brockelerbsen aus ihren Schoten gebrockelt und gewaschen sind, werden sie in Salzwasser weich gekocht; dann dämpft man feingewiegte Petersilie in einem Stück Butter, gibt die Brockelerbsen hinein und läßt sie unter öfterem Schütteln darin dünsten.

#### Grüne Brockelerbsen anderer Art

Man brockelt die Erbsen aus ihren Schoten, wäscht sie und kocht sie mit einem erbsengroßen Stückchen Soda in Salzwasser weich, schüttet sie auf ein Sieb und flößt sie mit kaltem Wasser ab; inzwischen dämpft man in einem Stück Butter gewiegte Zwiebel und Petersilie, dünstet 1 Kaffeelöffel Mehl darin, löscht mit dem Kochwasser ab und läßt die Erbsen noch einigemal darin aufkochen.

#### Brockelerbsen auf englische Art

Die Erbsen werden gereinigt, gewaschen und, damit sie recht grün bleiben, mit vielem Salzwasser angefüllt und weichgekocht, dann auf ein

Sieb geschüttet und, wenn sie abgelaufen sind, auf die Platte getan;  $\frac{1}{4}$  Pfund heiß gemachte süße Butter gießt man noch über die Erbsen.

### **Brockelerbsen mit Salatgemüse**

Große Erbsen werden gereinigt, gewaschen, dann große Salatköpfe quer fein geschnitten und gewaschen. Diese beiden Gemüse kommen in eine Kasserolle mit einem Stück Butter und Zucker und werden mit Fleischbrühe aufgefüllt; dann läßt man schnell einkochen, streut Mehl darauf, gießt 1 Löffel Fleischbrühe hinzu und richtet mit Omelettes an.

### **Grünes Erbsenpüree**

Große Brockelerbsen werden mit Fleischbrühe, einem Stück frischer Butter, Petersilie und einem Stück rohen Schinken gekocht, bis sie weich sind; dann treibt man sie durch ein Haarsieb. Um es recht grün zu machen, kocht man eine Handvoll Spinat in Salzwasser, treibt ihn ebenfalls durch, mischt ihn unter das Püree und gibt junge, auf dem Rost gebratene Hühner dazu.

### **Grüne Büchsenerbbsen**

werden in der geöffneten Büchse in heißes Wasser gestellt und, nachdem sie erwärmt sind, durchgeseiht und in heißer Butter und gewiegter Petersilie geschwenkt.

### **Junge gelbe Rüben, gedämpft**

Man nimmt das Kraut und die Schwänze an den gelben Rüben weg, kocht sie in Salzwasser weich, bis sich die Haut zurückstreifen läßt, schält sie hierauf und befreit sie von den grünen Büßen. Inzwischen läßt man ein Stück Butter zergehen, dünstet darin gewiegte Petersilie sowie die Karotten und streut 1 Kaffeelöffel voll Zucker darüber. Sie müssen öfters aufgeschüttelt werden, damit sie nicht anhängen.

### **Gelbe Rüben anderer Art**

Junge gelbe Rüben, oder auch ältere, werden gepuht (ältere in Scheiben geschnitten oder halbiert) und gewaschen; dann kocht man sie mit einem Stück Butter, Zucker und Fleischbrühe ein, streut ein wenig Mehl darauf, schwingt sie, tut, wenn nötig, noch etwas Bouillon hinzu und richtet sie an.

### **Gelbe Rüben in Buttertunke**

Solange die jungen gelben Rüben noch selten sind und für einen großen Haushalt zu teuer sein würden, kann man das Gemüse dadurch etwas strecken, daß man die Karotten, nachdem sie in Salzwasser gekocht und geschält wurden, in eine mit Petersilie und dem Kochwasser bereitete weiße Buttertunke gibt und darin noch eine Zeitlang kochen läßt.

### Gelbe Rüben und Erbsen

Rüben und Erbsen werden sauber gepuht, ein Stück Butter in eine Kasserolle genommen, Petersilie und Zwiebel nebst den beiden Gemüsen darin gedämpft, etwas Mehl darauf gestreut und 1 Löffel Fleischbrühe hinzugetan; dann wird nochmals aufgekocht und angerichtet.

### Gelbe Rüben mit Brokelspargeln

Nimm 1 Büschel Brokelspargeln, schneide sie in kurze Stückchen, koche sie in Salzwasser weich und gieße sie auf ein Sieb. Nimm dann einige Büschel gelber Rüben, puhe sie rein und koche sie in Salzwasser halb weich. Dann lege sie in ein passendes Geschirr mit einem Stück Butter, Petersilie und 1 Löffel Fleischbrühe, lasse sie kurz eindünsten, vermenge sie nebst den Spargeln mit einer guten weißen Tunke, zu der das Kochwasser der beiden Gemüse gebraucht wird, lasse sie nochmals aufkochen und richte sie mit glasierten Brieslen an. Man kann zu diesem Gericht auch noch mehrere Sorten von jungem Gemüse verwenden.

### Zuckererbsen

Die Erbsen werden, nachdem die Fäden abgeschnitten sind, gewaschen, mit Fleischbrühe, einem Stückchen Zucker und einem Stückchen Butter gekocht, bis sie weich sind, was 3 bis 4 Stunden dauert; dann streue 1 Löffel Mehl mit einem Stück Butter vermengt darauf, vermische es mit den Schäfen und richte sie an, man kann nach Belieben auch ein wenig Essig an das Gemüse geben.

### Hopfen

Eine Platte voll Hopfen wird gereinigt und in Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb gegossen und in kaltem Wasser abgeschwenkt. Dann macht man eine gute weiße Tunke, zieht sie mit 2 Eigelb und Zitronensaft ab, läßt die Hopfen ein wenig darin anziehen und gibt sie zu Tische.

### Blumenkohl (Karviol)

Der Kohl wird sauber gepuht, von allen Blättern und Flecken gereinigt, die zähe Haut von den Stengeln abgezogen, mit Salz eingerieben und ins Wasser gelegt, bis man ihn aufs Feuer bringt. Dann wird er im Salzwasser weichgekocht, doch nicht so weich, daß er zerfällt. Während er kocht, macht man eine weiße Buttertunke aus 60 Gramm Butter, 2 Kochlöffeln Mehl, Fleischbrühe und 1 Schöpflöffel voll Blumenkohlwasser, läßt sie längere Zeit kochen, treibt sie durch ein Sieb an 2 mit etwas Milch und dem Saft einer halben Zitrone verrührte Eier, stellt sie noch einmal aufs Feuer, schlägt ein Stückchen Butter mit dem Schneebesen ein und stellt sie zur Wärme oder ins Marienbad; sie darf, nachdem die Eier daran sind, nicht mehr zum Kochen kommen.

Der Blumenkohl wird vor dem Anrichten mit der Tunke übergossen.

### Aufgezogener Blumenkohl (Karviol)

Zu einem kleinen Kopf Blumenkohl, der zuvor gesotten und abgetrocknet wurde, nimmt man ungefähr 60 Gramm kleinzerschnittene Butter, 2 Eigelb und 1 schwachen Eßlöffel Mehl, verarbeitet dies mit 2 Eßlöffeln Wasser, 2 Eßlöffeln saurem Rahm und etwas Fleischbrühe oder Blumenkohlwasser und läßt es auf dem Feuer zu einem dicken Brei anziehen. Dann kommt der Blumenkohl in eine bestrichene Form, die Tunke darüber und oben darauf geriebener Parmesan- oder Emmentalerkäse und etwas zergangene Butter. Dann zieht man ihn etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen auf.

### Geschmälzter Blumenkohl

Nach dem Putzen wird der Blumenkohl lang vor Gebrauch in kaltes Wasser gelegt, dann in kochendem Salzwasser, in das man zuvor ein Stückchen Butter und ein bißchen Milch getan hat, langsam weichgekocht, beim Anrichten mit brauner Butter und Weckmehl geschmälzt und mit geriebenem Parmesankäse gereicht.

### Teltower Rüben

Teltower Rüben werden gepuht, mit Butter, Schinken und kleingeschnittenen Zwiebeln gedämpft, etwas Zucker dazu getan, mit Fleischextrakt begossen und, wenn sie weich sind, mit etwas brauner Tunke vermischt; darauf läßt man sie noch eine Zeitlang kochen, damit sie recht kräftig werden, und richtet sie mit gebratener Ente an.

### Glasirte Rüben

Halbgroße Rüben werden gepuht, mit dem gezackten Messer in eine birnenartige Form geschnitten und in Salzwasser halbweich gekocht. In eine niedere Kasserolle legt man sie schön gleich ein, gibt 2 Löffel Fleischextrakt, ein Stück Zucker, ein Stück Butter dazu, deckt einen Deckel darauf, läßt alles schön glasieren, richtet sie auf einer Platte an und gibt die Tunke darüber.

### Spinat

Der Spinat wird gut verlesen, öfters gewaschen und in Salzwasser leicht abgekocht, damit er recht grün bleibt; dann wird er ins kalte Wasser gelegt, gut ausgedrückt und durch ein Sieb gestrichen oder fein verwiegt. Hierauf werden in eine Kasserolle 100 Gramm süße Butter getan und darin 1 Kochlöffel Mehl hellgelb geröstet; der Spinat wird in der Tunke gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und glatt gerührt. Sodann gießt man eine Tasse Milch darein, mit der man den Spinat noch eine Zeitlang kochen läßt, worauf man ihn mit Pfeffer, oder, wenn nötig, noch mit etwas Salz würzt und mit gebackenen Eiern anrichtet.

### Spinat auf englische Art

Wenn der Spinat in Salzwasser abgekocht und fein gewiegt ist, wird er in 20 Gramm Butter schnell gedämpft, gesalzen, dann angerichtet.

### Spinatpudding

1 Handvoll Spinat wird angebrüht, ausgedrückt und fein verwiegt; inzwischen läßt man 5 altbackene Wecken in halb Wasser, halb Milch weich werden, drückt sie dann fest aus und dämpft sie mit dem gewiegten Spinat in 100 Gramm heißer Butter. Nun rührt man nach und nach 5 Eigelb, Salz, Muskatnuß und Zitronensaft daran und zuletzt den Schnee der fünf Eier. Eine Puddingform oder, wenn man keine hat, eine Serviette, wird mit Butter bestrichen und die Masse hineingetan. Dann verschließt man die Form mit dem Deckel oder bindet die Serviette mit einer Schnur zu. Der Puddingteig geht während des Kochens auf, deshalb muß man zwischen dem Teig und der Stelle, wo die Schnur herumgewickelt wird, einen kleinen Raum freilassen. Nun tut man die Form in einen kleinen Hafen mit kochendem Wasser und läßt sie, gut zugedeckt, etwa 1 Stunde sieden. Das Wasser muß halb an der Form herausgehen und immer fortkochen; wenn es etwas eingekocht ist, gießt man kochendes Wasser nach.

Die Serviette wird nur in der Mitte mit Butter bestrichen.

Beim Anrichten stürzt man den Pudding auf eine Platte und serviert ihn mit einer an Eigelb und Zitronensaft abgezogenen Buttersauce oder schmälzt ihn mit geröstetem Weckmehl.

### Sauerampfer

Der Sauerampfer wird verlesen, gewaschen und aus dem Wasser in eine Kasserolle mit einem Stück Butter gegeben, kurz gedünstet und durch ein Sieb gestrichen. Dann nimmt man 100 Gramm Butter, dämpft das Gemüse, streut ein wenig Mehl darauf, läßt es mit 2 Löffeln Fleischextrakt aufkochen, zieht es vor dem Anrichten mit 3 Eigelb und saurem Rahm ab und gibt verlorene Eier dazu. Um den Sauerampfer grün zu erhalten, kann man etwas blanschierten Spinat mitkochen.

### Sauerampfer anderer Art

Wenn der Sauerampfer schon älter ist, wird er wie der Spinat behandelt und vor dem Anrichten mit einem Stück Sardellenbutter durchgezogen.

### Endiviengemüse

Endivien werden fein geschnitten, gewaschen, abgekocht, auf ein Sieb gegossen, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, fest ausgedrückt und fein gehackt. Dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in einer Kasserolle heiß gemacht, das Gemüse darin gedämpft, Mehl darauf gestreut, mit süßem Rahm abgerührt, noch ein wenig gekocht und mit Wiener Schnitzeln angerichtet.

### Schwarzwurzeln

Die Schwarzwurzeln werden rein geschabt und in fingerlange Stücke geschnitten, die man in Wasser, das mit Essig und 1 Löffel Mehl ver-

mischt ist, legt; aus diesem wäscht man heraus und legt sie in eine Kasserolle, gießt Fleischbrühe oder Wasser daran und kocht sie weich. Dann macht man eine weiße Buttertunke mit der Flüssigkeit, in der die Schwarzwurzeln gekocht wurden, läßt die Wurzeln noch eine Zeitlang kochen und zieht sie mit Eigelb und Zitronensaft ab.

Man gibt gebackene Briesle, Omeletts usw. dazu.

### Rosenkohl

Man bricht die Röschen von den Stangen, schneidet die schlechten Blätter weg, kocht sie, wenn sie gewaschen sind, in Salzwasser weich, nimmt sie heraus und schwenkt sie auf einem Sieb mit kaltem Wasser. Dann macht man eine gute weiße Buttertunke, zu der man Fleischbrühe oder Rosenkohlwasser nimmt, kocht die Röschen darin auf und zieht das Gemüse mit Eigelb und Zitronensaft ab. Man kann gebackenen Kalbskopf dazu geben.

### Rosenkohl mit Kastanien

Der Rosenkohl wird wie der vorige gepuht und abgekocht; dann legt man ein Stück süße Butter in ein Geschirr, macht sie heiß und dämpft den Rosenkohl einige Minuten darin. Hierauf nimmt man 1 Pfund süße Kastanien, schält die braunen Hülsen ab und kocht sie so lange in Salzwasser, bis sich die zweite Haut abschälen läßt. Ist dies geschehen, so dämpft man die Kastanien mit 1 Löffel Fleischbrühe, 8 Gramm Butter und etwas Zucker und läßt sie schön glasieren, richtet den Rosenkohl kranzförmig auf einer Platte an und gibt die Kastanien in die Mitte.

### Spargel

Man nimmt Spargel, soviel zu einer Platte nötig sind, schabt sie und nimmt die Blättchen ab, bindet sie in Büschel und kocht sie in Salzwasser nicht ganz weich, stellt sie an die Seite (in dem Wasser werden sie vollends gar) und macht die Tunke; hierzu nimm 3 Eigelb, ein Stück süße Butter, 1 Kochlöffel Mehl und den Saft von einer Zitrone, rühre dies mit zwei Löffeln Spargelbrühe auf dem Feuer, bis es anzieht, und stelle es im Marienbad warm. Dann ziehe die Spargel aus der Brühe auf ein Tuch, damit das Wasser gut abläuft, richte sie geordnet auf der Platte an und gib die Tunke getrennt dazu.

Man kann auch die Tunke wie eine gewöhnliche weiße Buttertunke bereiten, wozu man etwas Spargelwasser außer der Fleischbrühe verwendet und beim Anrichten mit Eigelb und Zitronensaft abzieht und die Spargel vorm Anrichten damit übergießen.

### Spargel nach Wiener Art

Die Spargel werden wie die vorigen gekocht und angerichtet; statt der Tunke wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter heiß gemacht, 1 Löffel geriebenes Milchbrot darin gelb geröstet und über die Spargel gegossen.

### Artischocken

Nimm die äußeren, spizigen Blätter der Artischocken ab, schneide mit einem Messer das Holzige am Boden weg, bis es schön weiß ist, und koche sie in Salzwasser so lange ab, bis die Blätter leicht abgehen, kühle sie in kaltem Wasser und mache mit einem Löffelstiel das Wollige behutsam heraus, damit die Artischocken nicht zerreißen, spüle sie ab und lege sie in dem Wasser heiß, in dem sie gekocht wurden. Vor dem Anrichten nimm 4 Eigelb, ein Stück Butter, 1 Kochlöffel voll Mehl und  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe oder das Kochwasser und rühre davon eine Tunke auf dem Feuer an; wenn sie kocht, lege die Artischocken auf eine Platte und übergieße sie mit dieser Tunke.

### Artischocken anderer Art

Die Artischocken werden wie die vorigen zubereitet und bei dem Anrichten mit kleinen Brockelerbsen gefüllt.

### Wirsing oder Sommerkohl

Der Wirsing wird gepuht, auseinandergeschnitten, von den starken Rippen befreit, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht. Dann wiegt oder schneidet man ihn mit einem feinen Messer, aber nur ganz grob. Hierauf wird eine feingeschnittene Zwiebel mit 100 Gramm Butter oder Rindschmalz in einer Kasserolle weichgedämpft, 3 Kochlöffel Mehl mit dem Wirsing dareingegeben; dies zusammen noch eine Weile gedämpft, mit Fleischbrühe verdünnt und mit Muskatnuß gewürzt; dann läßt man das Gemüse noch etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

### Gurkengemüse

8 Gurken werden geschält, der Länge nach in vier Teile zerschnitten, ausgekernt und in beliebig große Stücke zerteilt. Diese nimmt man in ein Geschirr, tut 1 Löffel Fleischbrühe und ein Stück Butter daran und läßt sie schnell einkochen. Hierauf streut man 1 Kochlöffel Mehl darauf, gießt  $\frac{1}{2}$  Liter sauren Rahm dazu, läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und richtet es zu einem Hammelschlegel an.

### Gefüllte Gurken

Man schält 6 Gurken, schneidet sie entzwei, höhlt sie aus, füllt sie mit einer Kalbfleischfarce, legt sie in eine mit Speckschnitten ausgelegte Kasserolle, gießt 1 Löffel Bouillon darüber, gibt ein Stück Butter dazu, läßt sie darin eindünsten und gibt die Gurken mit einer kräftigen, braunen Tunke zu Tische.

### Grüne Kohlräbchen

Man streift das Kraut von den Kohlräbchen ab und verwendet davon nur die inneren, zarten Blätter, die in Salzwasser weich gekocht und in kaltem Wasser ausgedrückt werden; die Knollen der Kohlräbchen werden

geschält, in Scheiben geschnitten und in Fleischbrühe weich gekocht. Nun macht man aus 60 Gramm Butter, 2 Kochlöffeln Mehl und etwas gewiegter Petersilie eine Buttertunke, nimmt die Fleischbrühe, in der die Kohlraben gesotten wurden, dazu und kocht die Kohlrabenscheibchen noch eine Weile mit. Das Grüne wird fein gewiegt, in Butter und Mehl gedämpft und mit Fleischbrühe etwas verdünnt. Beim Anrichten kommt das Grüne in die Mitte.

### Gefüllte Kohlräbchen

Man nimmt junge, mittelgroße Kohlraben, schält sie, schneidet einen Deckel ab in der Größe eines Zweimarkstückes, kocht sie mit den Deckeln in Salzwasser halb weich, gießt sie auf 1 Sieb, legt sie umgestürzt auf ein reines Tuch, höhlt sie aus, füllt sie mit einer Fleischfülle, deckt sie zu und setzt sie in eine flache Kasserolle; dann gibt man ein Stück Butter und 1 Löffel Fleischbrühe daran, läßt sie eindünsten, bis sie weich sind, macht eine leichte Buttertunke, richtet die Kohlraben auf eine Platte und gießt die Tunke darüber.

### Lauchgemüse

Schönen, gelben Winterlauch schneidet man in Stücke und kocht ihn in Salzwasser weich, schüttet ihn auf ein Sieb, legt ihn dann in frisches Wasser, bis er gut verkühlt ist, drückt ihn fest aus und wiegt ihn fein. Dann nimmt man in eine Kasserolle  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter, röstet darin 1 Kochlöffel Mehl schön gelb, dämpft das Gehackte gut, gibt 2 Gläser süßen Rahm dazu, läßt das Gemüse aufkochen und richtet es mit Wiener Schnitzeln garniert an.

### Schnittkohl

Der Kohl wird verlesen, öfters durchgewaschen, in Salzwasser weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet und in frisches Wasser zum Abkühlen gelegt; dann wird er sehr fein gewiegt,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder Rindschmalz in eine Kasserolle genommen, in diesem 2 Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet und eine feingeschnittene Zwiebel nebst dem Gemüse darin gedämpft, mit guter Fleischbrühe abgelöscht, gut aufgekocht und vor dem Anrichten noch 1 Löffel guten Fleischextrakt daran getan.

### Mangoldgemüse

Man streift den Mangold von den Stielen ab, wäscht die Blätter, kocht sie mit Salzwasser weich, gießt sie auf ein Sieb, worauf sie fest ausgedrückt und fein gewiegt werden. Dann nimmt man in eine Kasserolle 100 Gramm Butter, röstet darin 3 Kochlöffel Mehl und dämpft eine feingeschnittene Zwiebel mit dem Gemüse darin, gibt dann 1 Löffel Essig und etwas Fleischbrühe hinzu, läßt es gut aufkochen, schneidet  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck in kleine Würfel, läßt ihn rösten, bis er gelblich wird, richtet das Gemüse an und schmälzt es mit dem gerösteten Speck oben darauf.

### Mangoldstiele

Man nimmt breite Mangoldstiele, zieht die Fasern ab, schneidet sie wie die Schwarzwurzeln, kocht sie in Salzwasser mit einem Stück Butter weich und läßt sie auf einem Sieb verkühlen. Dann macht man eine kräftige weiße Tunke, läßt die Stiele darin aufkochen und zieht sie vor dem Anrichten mit Eigelb und Zitronensaft ab.

### Gelbe Kohlrabi (Bodenkohlrabi, Kohlrüben, Stedrüben)

Von den gelben Bodenkohlrabi wird die äußere, rauhe, weißlichgelbe Haut abgeschält, worauf das Innere entweder in feine, einen halben Finger lange Schnitzchen geschnitten oder fein eingehobelt und über Nacht leicht eingesalzen und zugedeckt wird. Man kocht das Gemüse in Salzwasser weich, macht eine gute Buttertunke, gießt die Kohlrabi ab und kocht sie in der Tunke auf, salzt sie und richtet an. Eine andere, sehr wohlschmeckende Art ist die Zubereitung wie die der Teltower Rübchen, ohne Tunke, mit Zucker glasiert.

### Püree von Kastanien

Man kocht die Kastanien ab, entfernt die Haut, legt sie in eine Kasserolle mit Fleischextrakt, Zucker und Butter, läßt sie weich dämpfen, treibt sie durch ein Haarsieb, rührt sie mit kräftiger brauner Tunke zu einem Püree, rührt auf dem Feuer etwas Fleischextrakt hinzu, richtet sie an und garniert sie mit gespickten Brieslen.

### Winterkohl mit Kastanien

Der Winterkohl wird von den Stengeln gut abgestreift, die rauhen, abgestandenen Blätter werden entfernt, die guten gewaschen, in viel Salzwasser, in das man 1 Löffel Schmalz wirft, weichgekocht, auf ein Sieb geschüttet, in kaltem Wasser abgeschwenkt, ausgedrückt und sehr fein gewiegt. Dann lege in eine Kasserolle Butter, röste 2 Kochlöffel Mehl und 1 geschnittene Zwiebel gelb; darin dämpfe das Gemüse gut, lösche es mit Fleischextrakt und Bouillon ab, lasse es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen und richte es mit glasierten Kastanien an.

### Selleriegemüse

6 Stück Sellerie werden geschält, in Schnitze geschnitten, mit dem gezackten Messer schön geformt und in ein passendes Geschirr mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und Fleischbrühe getan. Man läßt sie weich dünsten, macht eine kräftige braune Tunke, vermischt sie mit dem Gemüse, läßt es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und richtet es dann an. Man kann auch Trüffeln mitkochen.

### Selleriepüree

Die Sellerieköpfe werden, nachdem sie gepuht sind, klein geschnitten, in Butter und Fleischbrühe gedämpft und durch ein Haarsieb gestrichen; dann macht man eine Buttertunke, zieht sie mit gewiegter Petersilie und

etwas saurem Rahm ab, rührt die Sellerie darunter und läßt es noch einmal aufkochen.

### Linzen

Die Linzen werden am Abend vor dem Gebrauch verlesen und ins Wasser gelegt. Beim Zusehen nimmt man kaltes Wasser, gibt die Linzen damit aufs Feuer, läßt sie einmal aufkochen und schüttet dann das Wasser ab, weil dieses meist trübe ist. Dann gießt man frisches Wasser daran, salzt es und kocht die Linzen weich. Nun wird das Mehl mit Zwiebeln in Schweineschmalz braun geröstet, mit Essig und Fleischbrühe abgelöscht, an die Linzen gerührt, wenn man mag, mit etwas Zucker abgeschmeckt, und noch einige Minuten gekocht.

Hierzu kann man geräucherte Bratwürste, Saitenwürste oder geräuchertes Schweinefleisch geben; kocht man dieses in dem Linsengemüse weich, so darf man nicht salzen, weil das Fleisch schon scharf ist.

### Bayrisches Kraut (Weinkraut)

Das Kraut wird gepuht, ausgebohrt und so fein wie möglich eingeschnitten, mit Salz überstreut und 1 Stunde lang stehen gelassen. Nun macht man ein Stück Schweineschmalz oder Gänsefett in einer Kasserolle heiß, tut das Kraut hinein und läßt es dämpfen, öfters darin umrührend. Dann wird ein Glas Wein oder etwas Essig darangegossen und das Kraut zugedeckt und weichgekocht, wobei man hier und da etwas Fleischbrühe oder Wasser zugießt.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten wird 1 Kochlöffel voll Mehl mit einem Stückchen Schweineschmalz schön braun geröstet, länglich geschnittene Zwiebel hineingetan und mitgeröstet und an das Kraut gerührt; dann gibt man in dasselbe Pfännchen 1 Eßlöffel Zucker, läßt ihn nach dem Zergehen etwas anziehen, gibt ihn dann ebenfalls an das Kraut und läßt ihn noch mit diesem kochen.

### Rotes Kraut

wird wie das Bayrische Kraut zubereitet; damit es seine Farbe behält, wird vor dem Ansehen  $\frac{1}{2}$  Glas heißer Essig darübergelassen.

### Rotes Kraut mit Ente

Schneide das Kraut fein ein, wie das Sauerkraut, und menge es mit 1 Glas Essig wohl untereinander. Dann gib in ein Geschirr  $\frac{1}{4}$  Pfund Gänsefett und eine feingeschnittene Zwiebel, schütte das Kraut mit etwas Salz und einem Glase roten Wein hinein, dämpfe es gut, gib immer etwas Bouillon oder Wasser dazu und streue etwas Mehl darauf. Unterdessen dämpfe eine junge Ente, gib das Fett davon auch an das Kraut, richte es an und serviere die Ente in kleine Stücke geschnitten dazu.

### Rotes Kraut mit Äpfeln

Das Kraut wird eingeschnitten, 60 Gramm Speck in Würfel geschnitten, zum Feuer gestellt, halb ausgelassen und das Kraut darin mit 1 Glas

Essig, rotem Wein und Salz weich und kurz gedämpft. Dann macht man eine Marmelade von einigen Äpfeln mit Butter, Zucker und Wein; wenn diese recht steif gekocht ist, wird sie mit dem Kraut durchgezogen. Nun richtet man das Kraut an, garniert es mit kleinen Äpfeln, welche ganz ausgestochen und gut glasiert sind, und gibt es mit Hasenbraten oder Feldhühnern zu Tische.

### Sauerkraut

wird, nachdem es etwa acht Tage eingemacht war, mit heißem Wasser und Schweinesfett zugelegt, in dem man es kochen läßt, bis es weich ist; das Wasser muß immer über das Kraut hergehen, weshalb man ab und zu heißes Wasser nachgießt. Wenn das Kraut weich genug ist, schüttet man die Brühe in eine Schüssel ab, macht ein Stückchen Schweineschmalz oder Gänsefett heiß, dämpft darin 1 Kochlöffel Mehl und eine halbe, länglich geschnittene Zwiebel, läßt es einigemal aufschäumen und verrührt es dann mit dem Kraut. Hierauf macht man ein Teigchen, zu dem man noch 1 Kochlöffel Mehl und  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch nimmt, und rührt es ebenfalls an das Kraut, schüttet die abgegossene Brühe wieder daran und läßt es eine Weile aufkochen.

Wenn das Kraut schon länger eingemacht und zu sauer ist, zieht man es vor dem Zusetzen durch kaltes Wasser.

Wird das Fleisch im Sauerkraut mitgekocht, darf man es nicht gleich hineintun, weil es nicht so lange braucht wie das Kraut, um weich zu werden.

Zwei geschälte und entkernte Äpfel oder eine rohe, geriebene Kartoffel, im Kraut gekocht (nach Belieben auch ein bis zwei Eßlöffel Weißwein), machen es sehr schmackhaft.

### Süßes Kraut

wird wie Wirsing gekocht; beim Anrichten tut man etwas Kümmel daran.

### Krautspäßen

Man macht gewöhnliche Spätzlein und läßt sie auf einem Sieb ablaufen; dann wiegt man ein Stückchen übriges Schweinefleisch, ebenso eine Zwiebel (die Zwiebel wird in Fett gedämpft), und gibt beides in eine Schüssel. Nun werden 2 Schöpflöffel gekochtes übriges Sauerkraut, 3 Eier,  $\frac{1}{2}$  Tasse sauren Rahm und die Späßen mit dem Gewiegten vermengt, in eine bestrichene Auflaufform oder Kasserolle gefüllt, mit Brotsamen bestreut und im Bratofen aufgezogen.

### Dürre Erbsen

1 Pfund Erbsen, welche die Nacht über eingeweicht waren, werden mit kaltem Wasser und Salz zugelegt; wenn sie weich gekocht sind, werden sie durch ein Sieb getrieben und wieder zum Kochen gebracht. Dann wird

Mehl und Zwiebel in Schmalz gelb geröstet und an die kochenden Erbsen gerührt, mit Pfeffer gewürzt und das Ganze noch kurze Zeit gekocht.

Man gibt Leberwürste oder Schweinefleisch, das man in den Erbsen weich kochen kann, dazu.

#### Weiße Bohnen

werden wie Erbsen zubereitet; wenn das Mehl hineingerührt ist, gießt man 2 bis 3 Eßlöffel Essig daran; sie werden zu Hammelfleisch oder Schweinefleisch vom Bug gegeben.

#### Morchelgemüse

Man schneidet die Morcheln unten, wo sie sandig sind, ab, überbrüht sie, wäscht sie öfters in warmem Wasser aus und bereitet sie auf folgende Weise zu: Man tue  $\frac{1}{4}$  Pfund Morcheln mit Butter und Fleischbrühe in ein passendes Geschirr, lasse sie 1 Stunde kochen, streue 1 Kochlöffel Mehl darauf, gieße  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm dazu, lasse die Pilze noch eine Zeitlang kochen und ziehe sie mit 3 Eigelb und etwas Zitronensaft ab.

#### Morchelhaschee

Die Morcheln werden wie die vorigen gekocht und fein gehackt, mit einer guten braunen Tunke vermischt und mit Koteletts angerichtet.

#### Champignons in Rahmtunke

Champignons werden rein gepuht, indem man die an den Pilzen befindliche Haut abzieht und die Blättchen unter dem Hute entfernt. Dann werden die Pilze mit einem Stück Butter, etwas Zitronensaft und Salz gedämpft. Danach streut man 1 Kochlöffel Mehl darauf und läßt sie mit  $\frac{1}{2}$  Liter saurem Rahm kochen. Sie brauchen etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde Zubereitungszeit und werden, mit Croutons garniert, zu geräuchertem Lachs, gebratenen Hühnern oder Koteletts gegeben.

#### Steinpilze mit Reis.

Man verwendet hierzu am besten eingedünstete Pilze, von denen man die Brühe abgießt und die Pilze mit Butter dämpft. Nachdem sie mit Bratentunke abgelöscht wurden, schmeckt man sie mit saurem Rahm und Zitronensaft und Salz ab, richtet das Gemüse auf einer runden Platte an und garniert es mit einem Reisrand.

#### Zwiebelpüree

Nimm eine gute Portion großer, weißer Zwiebeln, schäle und schneide sie in vier Teile, koche sie in etwas Wasser ab, gieße sie auf ein Sieb und lasse sie gut ablaufen, lege sie in eine Kasserolle, fülle reichlich weiße Tunke darauf, lasse sie gut durchkochen, gib etwas Petersilienkraut und Basilikum dazu, treibe sie dann durch ein Sieb und lasse sie nochmals gut kochen.

**Zwiebelgemüse**

8 bis 10 große Zwiebeln werden geschält, in Salzwasser gesotten und dann gewiegt; in einer Kasserolle läßt man ein Stück Butter zergehen, dämpft die Zwiebeln darin, streut etwas Mehl darüber und schüttet so viel Milch mit dem nötigen Salz daran, daß es wie ein Brei ist.

**Kartoffelspeisen****Kartoffeln, gesotten**

Man gibt die reingewaschenen Kartoffeln in einen Topf mit so viel Wasser, daß es über die Kartoffeln geht, salzt sie und läßt sie gut zugedeckt kochen. Wenn sie weich sind, nimmt man den Topf vom Feuer, drückt den Deckel fest an und läßt das Wasser ablaufen, dann bleiben sie noch zugedeckt stehen, damit sie abtrocknen und dünsten können. Werden geschälte Kartoffeln gesotten, so legt man sie gleich nach dem Schälen ins kalte Wasser, in dem sie liegen bleiben, bis sie gekocht werden, damit sie ihre Farbe nicht verlieren.

**Salzkartoffeln**

Kartoffeln werden geschält, in Schnitze geteilt und in gesalzenem Wasser weich gekocht. Wenn man will, kann man sie mit heißem Schmalz und darin gerösteten, länglich geschnittenen Zwiebeln schmälzen.

**Kartoffeln, geröstet**

Gesottene, geschälte Kartoffeln schneidet man in Scheibchen. In einer Kachel läßt man Schmalz heiß werden, dämpft 1 Eßlöffel voll feingeschnittene Zwiebeln und bratet die Kartoffeln mit dem nötigen Salz und unter öfterem Umrühren darin gelb.

**Geröstete Kartoffeln mit Speck**

In einer Kachel werden feingewiegte Zwiebeln in gewürfeltem Speck gedämpft und die, wie in vorhergehendem Rezept zugeschnittenen Kartoffeln, nachdem sie zuvor mit Pfeffer und Salz bestreut wurden, darin geröstet. Wenn sie fertig sind, läßt man noch 3 Eßlöffel sauren Rahm oder Milch mitdämpfen.

**Gebäckene Kartoffeln zum Garnieren**

Große, rohe Kartoffeln werden geschält, mit einem Kartoffelbohrer ausgestochen, mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestreut und in heißem Schmalz nicht zu schnell gebacken; es ist sehr darauf zu achten, daß sie ganz bleiben.