

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Fischer, F. L.**

**Stuttgart, [ca. 1930]**

Gekochtes Obst als Gemüse

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

tue  $\frac{1}{2}$  Glas Essig und Gewürz hinzu und koche es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dann tue in Stückchen geschnittene gesottene Kartoffeln hinein und stelle sie heiß. Vor dem Anrichten menge 3 Eßlöffel guten Senf darunter und gib Schweinsbraten dazu.

### Kartoffelpüree

Rohe Kartoffeln werden geschält und halbiert, wobei man jede geschälte Kartoffel gleich ins Wasser legt; dann wäscht man sie heraus und setzt sie mit Salzwasser, das nicht ganz über die Kartoffeln hergehen soll, zu. Wenn sie zu weich gekocht sind, werden sie abgeschüttet, noch eine Weile zugedeckt stehen gelassen und dann heiß mit dem Erbsendrücker durch ein Sieb gedrückt. Inzwischen läßt man etwa 1 Liter Milch aufkochen und stellt sie beiseite. Die durchgetriebenen Kartoffeln werden mit einem Stückchen Butter kurz gedämpft, heiße Milch darangegossen, wieder glattgerührt und nach und nach so viel Milch nachgegossen, daß das Gemüse wie ein dicker Brei ist. Nun werden die Kartoffeln noch gesalzen.

## Gekochtes Obst als Gemüse

### Frische Zwetschgen

4 bis 5 Pfund Zwetschgen werden ausgesteint, indem man mit einem Messer die Frucht an der Seite auseinanderschneidet und den Stein herausnimmt; dann setzt man sie mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zu, kocht sie mit Zucker weich, rührt vor dem Anrichten 1 Kaffeelöffel Mondamin oder Reismehl an und läßt es aufkochen.

Da die Zwetschgen abgekühlt viel besser sind, nimmt man sie, sobald sie fertig sind, vom Feuer; sie können auch tags zuvor gekocht werden.

### Dürre Zwetschgen und Birnenschnitze

1 Pfund dürre Zwetschgen werden sauber gewaschen und 1 Stunde lang in lauwarmem Wasser eingeweicht; halb soviel Birnenschnitze legt man ebenfalls ins Wasser und setzt sie zuerst mit 1 Liter Wasser, Zucker und etwas ganzem Zimt zu. Wenn die Birnen eine Zeitlang gekocht haben, gibt man die Zwetschgen auch dazu und läßt beides zusammen weich kochen.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten röstet man 1 Eßlöffel Mehl in einem Stückchen Fett braun und rührt es an das kochende Obst. Diese Speise darf nicht zu heiß, aber auch nicht kalt aufgetragen werden; man zieht sie daher, wenn das Mehl damit aufgekocht ist, auf die Seite und stellt sie dort noch warm.

### Gekochte Birnen

Die Birnen werden von Stiel und Büxen befreit, in der Mitte zerschnitten und mit etwas Wasser, Zucker und einem Stückchen ganzen Zimt



zugeseht. Wenn sie weich gekocht sind, röstet man 1 Kochlöffel Mehl in Fett bräunlich, rührt es an die Birnen und läßt es mit diesen noch eine Zeitlang kochen.

### Apfelbrei

Äpfel werden in vier Teile zerschnitten, gewaschen und mit halb hoch Wasser zugeseht. Wenn sie weich sind, treibt man sie durch ein Sieb, gibt den Brei mit Zucker noch einmal an das Feuer und stellt ihn, wenn er weich gekocht ist, auf die Seite. Man kann ihn beim Anrichten mit Zitronenzucker bestreuen und mit einem heißen Eisen glasieren.

### Kirschen

werden von den Stielen gezupft, gewaschen, mit 1 Glase Wasser und Zucker zugeseht und wie die frischen Zwetschgen fertig gekocht.

### Heidelbeeren

werden auf gleiche Weise wie die Kirschen zubereitet.

### Grüne Birnen mit Dampfnudeln

Man schält gute Kochbirnen, schneidet sie in Schnitze, macht die Kerne heraus, nimmt sie in ein Geschirr mit einem Stück Zimt, Zitronenschale und Zucker und kocht sie in Wasser weich; nachher nimmt man ein Stück Butter in eine Kasserolle, röstet 2 Löffel Mehl darin schön gelb, gibt  $1\frac{1}{2}$  Liter weißen Wein dazu oder würzt mit Zitronensaft, läßt dies mit den Birnen kochen und richtet sie mit Dampfnudeln an, deren Bereitung bei den Mehlspeisen beschrieben ist.

---

## Große Pasteten

### Butterteig zu Pasteten

Zu einer großen Pastete nimmt man 2 Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter, 2 Eier, 1 Kaffeelöffel voll Salz und verarbeitet dies mit  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Gläsern Wasser zu einem festen Teig, der nach Bedarf ausgewellt wird.

### Pastetenhaus (Aufgesehte Pastete)

Von einem Pastetenteig werden zwei Teile heruntergeschnitten. Den einen Teil wellt man 2 Messerrücken dick aus und schneidet ihn nach einer für die Pastete bestimmten, umgestürzten Platte aus; dann wird er als Boden für die Pastete auf ein mit Mehl bestreutes Blech aufgeseht, der Rand mit Ei bestrichen und auf ihm ein drei Finger breiter Streifen Teig



herumgesetzt, den man wiederum mit Ei bestreicht. Den anderen Teil wellt man nun etwas dünner und ringsherum einen Finger breit größer als den ersten Teil aus und benützt ihn als Deckel zu der Pastete. Soll die Pastete erst nach dem Backen gefüllt werden, so legt man in die Mitte des Bodens ein zusammengeballtes Papier, setzt den Teigdeckel darüber, drückt ihn an den Enden leicht auf den Randstreifen des Bodens an und legt nochmals einen drei Finger breiten Streifen oder ein aus Teig geflochtenes Kränzchen herum. Nun sticht man aus dem noch übrigen Teig kleine Sternchen aus, verziert mit diesen den Deckel, bestreicht das Ganze mit Ei, backt die Pastete schön gelb, schneidet dann den Deckel über dem unteren Randstreifen mit einem scharfen Messer weg und füllt die Pastete mit dem dazu bestimmten Ragout. Die Pasteten, die zuerst leer gebacken und nachher gefüllt werden, heißen „Vol au vent“. Wird eine Pastete schon vor dem Backen gefüllt, so läßt man den Papierballen weg, bestreicht den Boden mit Fülle, legt das in Stückchen geschnittene Fleisch darauf, gibt darauf wieder von der Fülle und deckt die Pastete mit dem Deckel zu.

### Kalbfleischpastete

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, zerhaut sie wie zum Einmachen, blanchiert sie und wäscht sie gut ab; dann legt man sie mit einem Stück Butter, Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, Salz und Zwiebeln in eine Kasserolle, deckt diese zu und dämpft den Inhalt ziemlich fertig. Unterdessen hackt man 2 Pfund Ochsenfleisch recht fein, nimmt 4 Milchbrote, weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder fest aus und stößt sie mit dem Fleisch im Reibstein oder Porzellanmörser. Hierauf gibt man 4 Eigelb, ein Stückchen Butter und Salz dazu und verfertigt davon kleine Klößchen, die man in Fleischbrühe kocht und in kleine Stückchen schneidet. Dann dünstet man Morcheln mit einem Briesle — beides fein geschnitten —, belegt ein Blech oder eine Form mit Blätterteig, legt das Kalbfleisch mit den übrigen Sachen schichtweise hinein, gießt etwas Srikasseetunke darüber, setzt den Teigdeckel darauf, bestreicht die Pastete mit Ei und backt sie schön gelb. Die übrige Tunke zieht man mit 3 Eigelb und dem Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone ab und gibt sie in einer Schüssel besonders dazu.

### Warme Gänseleber-Pastete

Man legt eine feste Gänseleber in süße Milch, streut etwas gestoßenen, weißen Pfeffer darüber und läßt sie einige Stunden stehen. Dann belegt man ein Kupferblech mit Buttermteig, legt den Boden mit Speckschnitten aus, legt die in Stücke geschnittene Leber darauf, macht einen Deckel von Buttermteig, bestreicht ihn mit Ei und backt die Pastete gelb. Unterdessen macht man eine kräftige, weiße Tunke, zieht sie mit 4 Eigelb und dem Saft von 1 Zitrone ab, schneidet den Deckel zur Hälfte los, füllt die Tunke hinein, deckt die Pastete wieder zu und gibt sie zu Tische.



**Gänseleber-Pastete in Terrinen (kalt)**

Nimm eine große, weiße, feste Leber, schäle rohe Trüffel, schneide sie in längliche Stücke, spicke damit die Gänseleber und bestreue sie gut mit Gewürzsalz. Dann wird eine Farce gemacht von 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch, 1 Gänseleber,  $\frac{1}{2}$  Pfund grünem Speck und Gewürzsalz. Dann wird der Boden einer Terrine mit Speckschnitten belegt; auf diese tut man eine Lage Farce, dann  $\frac{1}{2}$  Gänseleber, auf diese wieder Farce, dann den Rest der Leber, endlich wieder Farce und oben darauf Speckschnitten, die mit Papier zugedeckt werden. Man stellt diese gefüllte Terrine in ein passendes Geschirr, das zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, bringt es in den Ofen und läßt den Inhalt ungefähr 2 Stunden gar werden, stellt ihn dann kalt, gießt Schweinefett zu, legt den Deckel darauf, daß er mit dem Fett fest auf die Terrine paßt, und bewahrt die Pastete an einem kalten Ort bis zum Gebrauche auf.

**Makkaroni-Pastete**

$\frac{1}{2}$  Pfund Makkaroni wird in Salzwasser abgekocht, dann herausgenommen, worauf  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund gehackter Schinken,  $\frac{1}{8}$  Pfund geriebener Parmesankäse und 1 Obertasse saurer Rahm zusammengerührt und mit den Makkaroni vermischt wird. Dann macht man einen guten Buttermig und wellt ihn aus, streicht eine Aufzugform gut mit Butter aus und legt einen Boden von dem Teig hinein. An der Seite klebt man kleine Girlanden und Rosetten aus Teig an, wellt den Rest des Teigs dünner aus, damit man über die Verzierung her einen Teigrand machen kann, der die Girlanden mit der Form bedeckt, füllt die Makkaroni hinein, macht einen Deckel darauf, gibt die Pastete in einen guten Ofen, nimmt sie nach  $\frac{5}{4}$  Stunden heraus, stürzt sie auf eine Platte und gibt sie zu Tische.

Man kann diese Pastete auch, nachdem sie gebacken worden ist, noch mit einem Ragout oder einer Tomatentunke verbessern.

**Gehackte Pastete**

Nimm 4 Pfund kalten Braten, wiege ihn mit etwas Nierenfett und  $\frac{1}{8}$  Pfund Sardellen sehr fein; dann gib in eine Kasserolle  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, röste 2 Kochlöffel Mehl schön gelb, dämpfe das Fleisch darin, rühre die Brühe mit 1 Liter gutem Fleischextrakt ab und lasse das Fleisch darin aufkochen, gib  $\frac{1}{8}$  Pfund Kapern und 4 Eigelb dazu und stelle es kalt. Belege ein Blech mit Buttermig, fülle die Masse ein, mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ei, backe die Pastete schön gelb und gib sie heiß zu Tische.