

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Die neuzeitliche Gasküche**

**Pforzheim, [ca. 1920]**

Gefüllter Weißkohl

**urn:nbn:de:bsz:31-106164**



und einigen Zwiebelscheiben  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde marinieren. Selbstverständlich muß der Fisch auch vor dem Einlegen in die Marinade gut von außen und innen gewaschen und gesalzen und dann öfter mit der Marinade begossen werden. Auch hier ist der Bratofen gut anzuhetzen und  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  l Wasser in die Tunkenschale zu geben. Ist der Fisch auf den heißen Rost gelegt, bringt man ihn so hoch als möglich in den Ofen. Nach 3—4 Min. bestreicht man den Fisch reichlich mit Butter und wende ihn nach weiteren 3—4 Minuten auf die andere Seite, wo er dann in gleicher Weise mit Butter behandelt wird. Nach 10—15 Min., je nach Stärke des Fisches, ist er fertiggebraten und von eigenartigem Wohlgeschmack. Panierte Fischkoteletts tauche man vor dem Auflegen auf den heißen Rost in heiße Butter und brate sie in 8—10 Minuten zu schöner Farbe.

#### Karpfen-blau.

Einen 3—4 pfündigen Karpfen, Salz, Zwiebel, Gewürz, Suppengrün, Essig, Zitrone, Petersilie, Butter, Meerrettich, Schlagsahne.

Fisch ausnehmen, nicht schuppen, Schleim nicht verletzen, kaltes Wasser darauf, bis der Fisch bedeckt ist. Salz, Zwiebel, Gewürz, Suppengrün, wenig Essig an das Wasser, Fisch langsam zum Kochen bringen,  $\frac{1}{2}$  Minute leise kochen, Gasflamme ganz klein stellen, Fisch ziehen lassen, bis Fleisch an den Kiemen weiß und nicht mehr blutig ist. Vor dem Anrichten Fisch in heißem Wasser abspülen. Dazu Salzkartoffeln, frische Butter, geriebener, mit Schlagsahne nach Geschmack gemischter Meerrettich.

3—4 pfündige Karpfen haben das beste Fleisch und das richtige Alter.

Bevor der Karpfen auf den Tisch kommt, muß er mindestens 24 Stunden in reinem Wasser gelebt haben, sonst Modergeschmack. Nur ganz frisch geschlachtete Karpfen werden blau.

#### Gemüse.

##### Gefüllter Weißkohl.

Man braucht: Weißkohl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Rindfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schweinefleisch, eine Semmel, Butter, Zwiebel, Salz, ein Ei, einen Löffel Parmesan Käse, Pfeffer.



Kohlkopf halbieren, in kochendem Salzwasser (große Gasflamme) einige Minuten abwellen, in kaltem Wasser abkühlen, gut abtropfen, Blätter auseinander, Strünke heraus, gut gefettete Form dick mit Kohlblättern auslegen. Je  $\frac{1}{4}$  Pfund geschabtes Rind- und Schweinefleisch, 1 ausgedrückte Semmel (mit Butter und Zwiebel abgebacken), 1 Ei, 1 Löffel Parmesankäse, Pfeffer, Salz vermischen, nach Geschmack trockene, fein gewiegte, zarte Kohlblätter dazu. Füllung in den Kohlrand, obenauf einige Scheiben mageren Speck, eine Schicht Kohlblätter; mit Mehl bestäuben, gut verschlossen  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Std. im Wasserbad bei kleiner Gasflamme kochen. Nach dem Anrichten Kohl mit Brühtunke überziehen, mit Parmesankäse besieben. Holländische oder Tomatentunke.

### Fricco mit Bohnen.

( Eintopfgericht )

Zutaten: 1 Pfd. Hackfleisch halb Rind halb Schwein,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Kapern, 5 — 6 Sardellen, Zitronenschale einfingerlang, 1 feingeschnittene Zwiebel, 2 Eier, Salz und Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Weckmehl, 1 kg Schnittbohnen.

Zubereitung: Sardellen waschen und kurz wässern, dann Kapern, Zitronenschale, Zwiebel und Sardellen fein hacken und mit dem Fleisch gut vermischen, desgleichen auch die Eier. Nun schmeckt man gut nach Salz und Pfeffer ab und gibt soviel Weckmehl darunter, daß sich gut kleine Klößchen davon formen lassen, welche dann nochmal in Weckmehl gewendet werden. Inzwischen hat man  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Kartoffeln geschält und die grünen Bohnen kochfertig zugerichtet, hierzu lassen sich auch Büchsenbohnen gut verwenden.

Nun füllt man lageweise in den Topf Bohnen, Fleischklößchen und darüber eine Lage Kartoffeln, worüber man  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz streut und so fort, bis der Topf gefüllt ist, obenauf sollen möglichst Bohnen kommen. 150 g Butter werden in Klößchen obenauf verteilt und  $\frac{1}{2}$  —  $\frac{3}{4}$  l Wasser aufgefüllt, doch nicht zu viel, die Speise muß gut gebunden, nicht suppig sein. Nach dem Ankochen mit kleiner Flamme in 30 — 40 Minuten garfochen.