

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Fricco mit Bohnen

urn:nbn:de:bsz:31-106164



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 gar kochen.



Pilz-Gemüse.

Pfefferlinge, Grünlinge, Steinpilze und vielleicht auch Champignons, Butter oder Fett, Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Pfefferlinge und Grünlinge putzen, waschen und in zerlassenem Fett mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Zwiebel ansetzen; 20 Minuten dünsten. Während dieser Zeit Champignons putzen und in leichtem Essigwasser spülen. Steinpilze putzen, von Lamellen sauber befreien, waschen. Danach beide Sorten zu Pfefferlingen und Grünlingen geben und mit diesen garschmoren. Alles verbinden mit leichter Mehlschwitze, zuletzt gewiegte Petersilie hinzugeben.

Selbstgesuchte Pilze nur genießen bei genauer Kenntnis der Pilze. Am besten bekannt und Verwechslungen am wenigsten ausgesetzt sind Pfefferlinge, Grünlinge, Steinpilze. Champignons sind an den bräunlichen oder rosa gefärbten Lamellen gut erkennlich. Hier ist Vorsicht am Platze wegen der Aehnlichkeit mit dem giftigen Knollenblätterpilz, der weiße Lamellen hat. Pilze sind stets innerhalb 24 Stunden zu verbrauchen.

Mehl- und Süß-Speisen.

Maultaschen (Gefüllte Nudeln).

Man braucht: Brühknochen, Rindfleisch, 4 Eier, etwas Milch, Mehl, Spinat oder Porree, etwas Rauchfleisch, Semmeln, Petersilie, Suppengrün, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskat.

Fleischbrühe kochen, mit Suppengrün und Salz würzen. 4 Eier, eine kleine Schale Milch oder Wasser, etwas Salz und Mehl zu ziemlich festem Nudelteig verarbeiten, bis er beim Durchschneiden kleine Bläschen zeigt. Teig in vier Teile teilen und so dünn ausrollen wie nur irgend möglich, etwas übertrocknen lassen, danach füllen. Füllung: 1 Pfd. gekochter gewiegter Spinat oder einige Stangen Porree, 1 Pfd. gekochtes Rindfleisch, 1 Stückchen Rauchfleisch (Schinken oder geräucherte Wurst) gewiegt, 1 bis 2 Semmeln, 1 Ei, etwas Petersilie und Zwiebeln (in Butter gedämpft), Pfeffer, Salz, Muskat dazu. Die Füllung in kleinen Häufchen auf eine Teigplatte, eine zweite Platte darüber,