

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

25. Kastanien zu verschiedenen Gebrauch

urn:nbn:de:bsz:31-106702

kann man die rote Butter abnehmen und verwenden. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebsse angenommen hat, kann zur Suppe gebraucht werden, besonders wenn man statt Wasser Bouillon zu den Krebsen gießt. Die Krebschwänze gibt man in die Suppe oder zum Frikassee.

25. Kastanien zu verschiedenem Gebrauch.

Wünscht man dieselben zum Ragout anzuwenden, so entferne man mit einem Messer die äußere braune Schale, koche die Kastanien in kochendem Wasser so lange, bis man die braune Haut gleichwie die der Mandeln abziehen kann, und wasche sie dann mit kaltem Wasser. Alsdann lasse man sie in einem weißkochenden Töpfchen mit etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker, fest zugedeckt, in kurzer Brühe gar schmoren. Die Kastanien werden alsdann weiß, weich und nicht bröckelig. Man gibt sie beim Anrichten ins Ragout.

Kastanien zum Kobl werden auf gleiche Weise zubereitet. Man kann sie vor dem Anrichten durchmischen oder, da sie nicht jeder liebt, in einem Schüsselchen dazu geben.

Kastanien zum Dessert oder zum Tee und Butterbrot werden, nachdem ein Kreuz darin geschnitten, mit Salz — zu jedem Pfunde eine kleine Hand voll — in einem Kaffeebrenner oder Topfe unter häufigem Schütteln oder Rühren so lange geröstet, bis sie weich geworden sind, was nach $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde der Fall sein wird.

Beim Anrichten werden die Kastanien schnell in einem groben Tuche abgerieben und zugedeckt ganz heiß zur Tafel gebracht.

26. Sardellen zum Butterbrot anzurichten.

Man spüle von den Sardellen das Salz in kaltem Wasser ab, lege sie in frisches Wasser, worin man sogleich, ohne sie zu wässern, mit den Fingern die kleinen Schuppen und Floßfedern auf dem Rücken wegnimmt, reiße sie alsdann, am Schwanz fassend, in zwei Hälften und entferne das Rückgrat und die am Schwanz befindlichen Flossen. Dann lege man sie zum Ablausen auf eine Schüssel und richte sie zierlich geordnet an, indem man die Hälften schrägwinkelig aufeinander legt, auch nach Belieben mit feinem Öl und etwas Weinessig übergießt.

27. Sardellen-Butter zu Butterbrötchen nach der Suppe, zum Nachtisch und zum Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen.

Die Sardellen werden, wie vorstehend bemerkt worden, gereinigt und mit einem sauberen Tellertuche abgetrocknet. Als-