

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

93. Spargelgemüse

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Das Rühren muß sehr rasch und das Zugießen des Oeles sowie des Essigs in ganz feinen Strahlen oder tropfenweise geschehen, damit die Mayonnaise nicht gerinnt. Zum Schluß streut man je nach Geschmack in Prisen etwas Salz und Pfeffer zu, muß aber auch hierbei gut durchrühren. Nach etwa $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ stündigem Rühren ist die Mayonnaise gut. Mit einem Drahtquirler oder einer Mayonnaise-Maschine, wie man solche in allen Haushaltungsgeschäften erhält, geht das Herstellen der Mayonnaise natürlich leichter und schneller.

90. **Forellen blau gekocht.** Hat man die Forelle ausgenommen und inzwischen rein gewaschen, legt man sie in den nötigen kochenden Fischsud und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde oder noch länger zugedeckt, je nachdem die Forelle groß oder klein ist, ziehen, ohne daß dieselbe zum Kochen kommt. Der aufsteigende Schaum wird abgenommen und die Forelle auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gelegt und mit ganzer Petersilie garniert. Entweder gibt man eine Buttersauce oder eine holländische Sauce extra dazu.

91. **Sardellenbutter.** $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen wird abgewaschen, von den Gräten befreit und sehr fein gehackt. Ferner wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zerrührt und zu dieser werden die Sardellen gegeben und gut mit der Butter vermischt. Die Masse ist ausreichend für 12 Stück ungefähr handgroße Brotschnitten.

Gemüse.

92. **Stangenspargel.** Nachdem die Spargel, von denen man $\frac{1}{2}$ Pfund für jede Person rechnet, geschält und gewaschen sind, werden sie in kleine Bündel gebunden und in reichlich — sodaß die Spargel ganz bedeckt sind — kochendem Salzwasser in $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde weichgekocht. Sie bleiben bis zum Anrichten im Wasser stehen, werden dann aus demselben herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt, wonach die Fäden zerschnitten und abgelöst werden. Die Spargel werden mit brauner Butter oder mit einer Buttersauce gegeben.

93. **Spargelgemüse.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Spargel werden, nachdem sie geschält sind, in fingerlange Stücke geschnitten und in 1 Liter (knapp) Salzwasser in ungefähr $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde weichgekocht. Dann wird $\frac{1}{8}$ Liter Mehl in 1 Eßlöffel (50 Gramm) Butter gelb geschwitz und mit dem Spargelwasser verkocht; die so entstandene Sauce wird mit Citronensäure oder Essig und Zucker gewürzt und mit 2 Eidottern abgerührt. Die Spargel werden in die Sauce gebracht und aufgetragen. Am besten werden dazu Eierfuchen gegeben; gibt man Fleisch dazu, dann muß weniger Sauce (vielleicht die Hälfte) gemacht werden. Dieses

Emil Hauer - Pforzheim

Telefon 950

Weinessigfabrik

Telefon 950

Spezialität:

Feine Weinessige und Qualitätseessige wie: Mayonaisen, Esdragon und Wild-essig (Maile-Imitation), Bordeaux- und Burgunderessige, echt und Façon. Feinste konservierte Essig- und Salzgurken, Mixed-Pickles, Piccalilli, Perlzwiebeln in Glas, Dosen und Fasspackungen. Import echter französischer Kapern und Oliven.

Meine Weinessige geben Salaten, Mayonaisen und Saucen einen feinen, angenehmen Geschmack und konservieren eingemachte Früchte auf längere Zeit.

Für die kommende Salat- und Einmachezeit verwendet jede Hausfrau, die auf einen reinen, gutschmeckenden Essig Hauptwert legt, nur noch



Dieser patentamtlich geschützte Essig ist nur in Flaschen mit obigem Etikett erhältlich und in jedem Colonialwarengeschäft am hiesigen Platze zu haben. Für Magenleidende ist diese Spezialität meiner Firma bestens zu empfehlen. Die Flasche kostet 30 Pf.

Erprobte Rezepte zum Einlegen von Essigkonserven wie: Gurken, Mixed-Pickles, Zwiebeln, Teufelsgurken, Zwetschgen etc. können von mir jederzeit direkt bezogen werden.

Spargelgemüse wird zweckmäßig dann gekocht, wenn man viel schwache Spargel hat, die als Stangenspargel nicht verwendet werden können.

94. **Kohlrabi** (mit Fleischbrühe). 6 Stück zerschnittene mittelgroße Kohlrabi (am besten blaue, weil zarter) werden in $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser in $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde gar gekocht und auf einen Durchschlag zum Abtropfen gebracht. Sodann nimmt man 1 Eßlöffel Fett oder Butter, 2 Eßlöffel Mehl und bräunt dasselbe in dem Fett, schüttet die Kohlraben hinein und gießt ein halbes Trinkglas heißes Wasser hinein. Nach gutem Aufkochen ist das Gemüse fertig. Vorsichtshalber salzt man das Gemüse, nachdem dasselbe fertig ist, je nach Geschmack.

95. **Blumenkohl**. Ein Kopf Blumenkohl von der Größe eines kleinen Tellers bezw. zwei kleinere werden sauber gepuzt (namentlich auch zwischen den Stengeln, wo sich Raupen gern verstecken) und mit Wasser bedeckt noch eine Weile stehen gelassen, um etwa noch im Kohl sitzende Raupen herauszubringen. Als dann wird der Kohl in gut gesalzenem Wasser langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, doch dürfen die Blumen nicht zerkochen. Auch beim Abgießen des Wassers und beim Anrichten muß man die Blumen möglichst vor dem Auseinanderfallen hüten. Entweder wird der Blumenkohl mit brauner Butter gegeben, die aber fortbleiben kann, wenn gebratenes Fleisch — Karbonade zc. — mit genügender Sauce dazu gegeben wird, oder man gibt dazu eine besondere Buttersauce, welche beim Anrichten über den Blumenkohl gegossen wird.

96. **Salat von Blumenkohl**. Ein mittelgroßer Kopf Blumenkohl wird in kleine Stücke zerschnitten, in $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser in ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gargekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb getan und mit einer Sauce aus $\frac{1}{16}$ Liter Essig, $\frac{1}{16}$ Liter von dem Kochwasser und 2 Eßlöffeln Öl begossen und mit dieser vorsichtig durchgeschwenkt, damit die Blumen nicht zerbrechen. Beim Anrichten wird der Kohl mäßig mit etwas Pfeffer bestreut.

97. **Grüne Erbsen und Mohrrüben**. $\frac{3}{4}$ Liter Erbsen — aus 4—6 Liter Schoten — und $\frac{1}{2}$ Liter fein geschnittene Mohrrüben — wozu ungefähr 16 Stück junge Rüben erforderlich sind — werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Teelöffel Butter, 1 kleinen Teelöffel Zucker und Salz (ungefähr 1 Teelöffel voll) $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam gekocht. Dann wird eine gute Messerspitze Mehl angerührt, sowie eine Messerspitze fein gehackte Petersilie beigefügt.

98. **Grüne Erbsen**. 1 Liter Erbsen (aus 7—8 Liter Schoten) werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker, 20 Gramm Butter ungefähr 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird entweder 1 gute Messerspitze Mehl angerührt oder in 20 Gramm Butter 10 Gramm Mehl gelb geschwitz und mit dem Wasser, welches sich auf den Erbsen befindet, verköcht.