

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

98. Grüne Erbsen

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

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.

P. & J. Heinz

Pforzheim

Installationsgeschäft • westl. Karl-Fr.-Str. 92

Reichhaltiges Lager

in

Beleuchtungsgegenständen für Gas

als:

Hall-, Wohnzimmer- u. Schlafzimmer-Lampen,
Lüster etc.

Gaskocher in Ia. Systemen.

Komplette Badeeinrichtungen

von billigst bis feinst.

Sitzbadewannen — Kinderbadewannen.

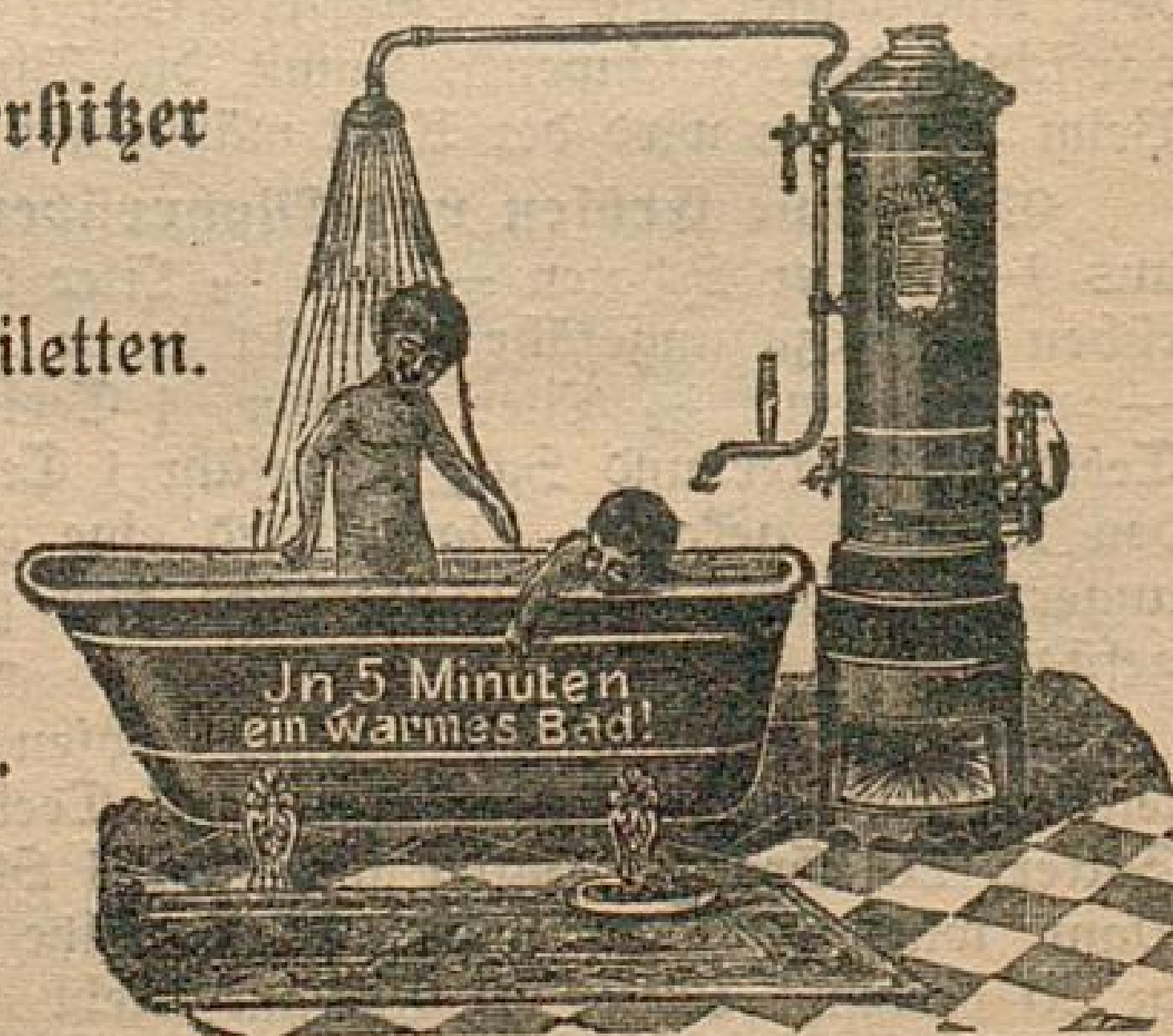
Schnellwasser-Erhitzer

für

Küchen und Toiletten.

Billige Preise.

Prompte Bedienung.



Man lasse aber, um Klumpigwerden des Mehls zu verhindern, das Wasser erst ein wenig abkühlen. Beim Anrichten wird eine Messerspitze fein gehackte Petersilie zugesetzt. Zu den Erbsen kann man separat auch in Wasser gekochten, mit 1 Löffel Butter übergossenen Reis mitservieren, was vorzüglich schmeckt und bei den feinsten Tafeln gerne gegessen wird.

99. **Spinat.** Der Spinat muß gut gepuht, d. h. von den Wurzeln befreit und nur die Blätter allein genommen werden. Diese dämpft man etwa 1 Stunde in kochendem Wasser, bis selbe ganz weich geworden sind, schüttet das Wasser mit einem Sieb ab und hackt denselben mit einem Wiegemesser ganz fein oder treibt ihn mit einem Holzstößel durch ein Blechsieb, was natürlich viel schneller als das Wiegen geht. Sodann bräunt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel Fett oder Butter, schüttet den gemahlten Spinat in diese Einbrenn und läßt das Ganze 1—2mal gut aufkochen. Salz und Pfeffer setze man nach Fertigstellen nach Bedarf zu.

100. **Schwarzwurzeln.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Schwarzwurzeln werden in Milch, die zur Hälfte mit Wasser verdünnt ist, gelegt, sauber gepuht, in Salzwasser 1 Stunde gekocht, und nachdem das Wasser abgegossen, entweder mit brauner oder zerlassener Butter angerichtet oder mit einer Milch- oder einer Buttersauce.

101. **Kopfsalat.** Der Salat ist am schönsten, wenn die Köpfe recht fest und geschlossen sind, die rotgefleckte Sorte ist der ganz grünen vorzuziehen. Nicht zu lange vor dem Gebrauch werden die Köpfe von den äußern, harten Blättern befreit; die zarteren Blätter werden in 2 Teile geschnitten (den Rippen nach), das innere, kleine Köpfschen ganz gelassen. Nachdem der Salat gewaschen ist (dabei soll er so wenig wie möglich gedrückt werden), wird er auf ein Sieb zum Abtropfen und dann in eine Sauce gebracht, welche man erhält, wenn man $\frac{1}{16}$ Liter Essig, $\frac{1}{16}$ Liter Wasser, 2 Löffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 2 Löffel Öl (Mohnöl oder Olivenöl), 4 Blätter vom Gurkenkraut (Boratsch), 6 Stengel Schnittlauch, 6 Stengel Estragon — alle Blätter fein gehackt — zusammen mischt. Der Salat darf weder längere Zeit im Wasser liegen, noch längere Zeit vor dem Auftragen auf den Tisch angerichtet werden, sondern soll am besten unmittelbar vor dem Verbrauch angemacht werden, weil er sonst welk wird.

102. **Gelbe Rüben** werden vor dem Kochen gut abgewaschen, sodann der Länge nach mit einem Messer gut abgeschabt (abgekratzt), in Würfelstückchen geschnitten und sodann in etwas gesalzenem Wasser etwa $\frac{1}{2}$ Stunde oder nach Erfordernis auch etwas länger, weichgekocht. Hierauf wird das überflüssige Wasser durch ein Sieb abgegossen, eine Einbrenn von 2 Eßlöffeln Mehl und 1 Eßlöffel Butter, worin das Mehl gebräunt wird,