

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

101. Kopfsalat

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

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,