

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

104. Grüne Bohnen mit Fleischbrühe

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

hergestellt, die Gelberüben dazugeschüttet und 1—2mal aufgekocht. Salz und Pfeffer wird zum Schluß nach Geschmack zugesetzt.

103. **Schnittbohnen mit Kartoffeln.**  $1\frac{1}{2}$  Liter feingeschnittene Bohnen — wozu ungefähr 2 Liter ungeschnittene erforderlich sind — werden in  $1\frac{1}{2}$  Liter Salzwasser 1—2 Stunden gekocht und wenn sie gar sind, auf ein Sieb getan, zur Entfernung des Kochwassers. Dann werden 100 Gramm geräucherter Speck ausgebraten (bis die Speckwürfel gelb geworden) und in dem Fett, in welchem die Würfel verbleiben, wird  $\frac{1}{16}$  Liter Mehl gelb geschwitz. Wenn darauf das Mehl mit  $\frac{5}{8}$  Liter Wasser verkocht,  $\frac{1}{16}$  Liter Essig, 2 gestrichene Eßlöffel Zucker und Salz nach Geschmack angerührt wird, erhält man eine Sauce, in welche die Bohnen und  $\frac{1}{2}$  Liter vorher in Salzwasser abgekochte Kartoffeln hineingetan werden. Das Ganze kocht man nochmals auf und läßt es vor dem Anrichten noch  $\frac{1}{4}$  Stunde an heißer Stelle stehen.

104. **Grüne Bohnen mit Fleischbrühe.** 2 Liter gebrochene oder geschnittene Bohnen werden in  $1\frac{1}{2}$  Liter Salzwasser mit 1—2 Stengeln Pfefferkraut (Bohnenkraut) gar gekocht (in 1—2 Stunden); dann wird das Pfefferkraut entfernt und die Bohnen auf ein Sieb getan. In 1 Eßlöffel Butter wird 1 gehäufter Eßlöffel Mehl gelb geschwitz und mit  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe verkocht und in die entstandene Sauce bringt man die Bohnen nebst 1 Eßlöffel gehackter Petersilie, schwenkt sie ordentlich durch, worauf sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde bis zum Anrichten an warmer Stelle, jedoch ohne zu kochen, stehen bleiben.

105. **Bohnensalat.** 1 Liter in halb fingerlange Stücke gebrochene Bohnen, wozu ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Liter ganze Wachs- oder andere Salatbohnen erforderlich sind, werden in 2 Liter Salzwasser ungefähr 1 Stunde gekocht, bis sie gar sind, doch dürfen dieselben nicht verkochen. Aus  $\frac{1}{16}$  Liter Essig und 2 Eßlöffeln Oliven- oder Mohnöl wird eine Sauce gemacht, in welche die Bohnen, die mittelst eines Siebes aus dem Kochwasser genommen werden, geschüttet werden und in der sie vor dem Anrichten 1 Stunde stehen müssen.

106. **Gurkensalat.** 2—3 mittelgroße Salatgurken werden, nachdem sie geschält und auf Bitterkeit geprüft sind, in feine Scheiben zerschnitten (wozu man sich am besten eines Gurkenhobels bedient) und mit 1 Teelöffel Salz vermengt, 1 Stunde stehen gelassen. Dann werden 2—3 Eßlöffel Essig (je nach Geschmack) und 2 Eßlöffel Öl zu dem auf den Gurken angesammelten Saft getan, alles ordentlich durchgemengt und mit gemahlenem Pfeffer bestreut. Liebt man den Gurkensalat mit saurer Sahne, dann werden die zerschnittenen Gurken, nachdem sie gestanden und der Saft sich abgesetzt hat, auf ein Sieb behufs Entfernung des Saftes getan. Dann wird  $\frac{1}{8}$  Liter saure Sahne mit 2 Eßlöffeln Essig (und nach Belieben auch mit ein wenig