

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

106. Gurkensalat

[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 gehäufte 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



Jos. Hogg & Pforzheim

Ecke Bahnhof- und westliche Karl-Friedrichstrasse.

Telefon No. 1272.

Spezial-Geschäft

für

Hotel- und Haushalt-Einrichtungen

in Glas-, Porzellan- und Steingutwaren etc.

Grösste Auswahl in

Kaffee- und Tee-Servicen. Waschgarnituren,
Gläsergarnituren, Eis- und Kompot-Servicen
in ff. Schliff und gepresst.

Blumenvasen, Figuren, Solinger u. versilberte
Bestecke, Luxusgegenstände zu Geschenken.

Stets Eingang von Neuheiten.

Billigste Preise.

Rabattmarken.

Rabattmarken.



Zucker) vermischt und die Gurken in die entstandene Flüssigkeit geschüttet, ordentlich mit derselben durchmengt und beim Anrichten der Salat mit gemahlenem Pfeffer bestreut.

107. **Rosenkohl.** $1\frac{1}{2}$ Eiter Rosenkohl läßt man in 1 Eiter gesalzenem Wasser 15 Minuten kochen und gibt ihn dann auf ein Sieb zum Abtropfen. Nun schwitz man in 2 Eßlöffeln Butter 30 Gramm Mehl dunkelgelb, verkocht es mit $\frac{1}{2}$ Eiter Wasser oder Fleischbrühe und würzt die so entstandene Sauce mit Salz, 1 Messerspitze Zucker und einer Prise geriebener Muskatnuß. In diese Sauce wird der abgetropfte Kohl gegeben, in welcher er an einer heißen Stelle des Herdes noch $\frac{1}{2}$ Stunde schmorend, ohne jedoch zu kochen, stehen bleibt.

108. **Wirsing.** Drei mittelgroße Köpfe werden von den äußeren groben Blättern befreit, gevierteilt und die Strünke herausgeschnitten. Dann wird der Kohl in 2 Eiter Salzwasser in 1—2 Stunden weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet; in 2 gehäufte Eßlöffel Butter wird $\frac{1}{16}$ Eiter Mehl dunkelgelb geschwitz und mit $\frac{1}{2}$ Eiter Fleischbrühe verkocht, in die entstandene Sauce, welche mit dem nötigen Salz, 1 Messerspitze Zucker und 1 Prise geriebener Muskatnuß gewürzt wird, der gut abgetropfte Kohl geschüttet und noch $\frac{1}{4}$ Stunde auf heißer Stelle stehen gelassen.

109. **Rotkohl.** 2 Pfund Rotkohl (etwa 3—4 kleine Köpfe) werden fein geschnitten, gebrüht und mit $\frac{1}{4}$ Eiter Wasser, $\frac{1}{8}$ Eiter Weinessig, 2 gehäuften Eßlöffeln Zucker, 2 Eßlöffeln Schweineschmalz und 1 Eßlöffel Salz in einem irdenen oder einem eisernen Topf, dessen Emaille noch unversehrt ist, etwa 2—3 Stunden langsam gekocht (geschmort). Nachdem dann noch 1 Teelöffel Mehl angequirt worden, ist der Kohl zum Anrichten fertig.

110. **Weißrüben.** 10 mittelgroße Rüben werden geschält, in Würfel oder dünne Scheiben geschnitten, gewaschen und mit etwas Butter und Wasser, von Wasser bedeckt, weichgekocht. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie mit Pfeffer, Salz, etwas Zucker und einer weißen Einbrenne verdickt und noch 5 Minuten gekocht.

III. **Teltower Rübchen.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Teltower Rübchen werden, nachdem sie gepuzt sind, in kochendes Salzwasser gebracht, $1\frac{1}{2}$ Stunden lang gekocht und dann zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Dann werden die Rübchen 1 Stunde in einer Sauce geschmort, welche man erhält, wenn man in 30 Gramm Butter einen gestrichenen Eßlöffel Zucker bräunt und dies mit $\frac{1}{2}$ Eiter Fleischbrühe, oder in Ermangelung derselben mit $\frac{1}{2}$ Eiter Wasser, in welchem $\frac{1}{2}$ Teelöffel Liebigs Fleischextrakt und 1 gestrichener Eßlöffel Salz gelöst wurde, verkocht. Sind die Rübchen gar, dann schwitz man in 20 Gramm Butter einen gestrichenen Eßlöffel Mehl, verkocht dies mit der auf den