

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

107. Rosenkohl

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

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.** $1\frac{1}{2}$ Liter Rosenkohl läßt man in 1 Liter 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 $\frac{1}{2}$ Liter 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 Liter Salzwasser in 1—2 Stunden weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet; in 2 gehäufte Eßlöffel Butter wird $\frac{1}{16}$ Liter Mehl dunkelgelb geschwitz und mit $\frac{1}{2}$ Liter 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 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{8}$ Liter 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 $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, oder in Ermangelung derselben mit $\frac{1}{2}$ Liter 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