

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

113. Sellerie-Salat

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

Rüben befindlichen Sauce, sodaß eine dickflüssige Sauce entsteht, in welcher die Rübchen auf den Tisch gebracht werden.

112. **Roterrüben-Salat.** Etwa $1\frac{1}{2}$ Pfund rote Rüben werden in Salzwasser gekocht, in feine Scheiben geschnitten und mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig und 6 Eßlöffeln Öl übergossen und gemengt, $\frac{1}{2}$ Zwiebel hineingeschnitten sowie 2—3 Nelken dazugesetzt.

113. **Sellerie-Salat.** Eine große Sellerieknolle (ungefähr 1 Pfund) wird gut abgewaschen und dann von gesalzenem Wasser reichlich bedeckt, $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Nachdem der Sellerie etwas abgekühlt ist, wird er geschält, in Scheiben geschnitten, mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig und 1 Eßlöffel Öl übergossen und mit Pfeffer bestreut. Der Salat muß mindestens 1 Stunde vor dem Verbrauch angemacht werden.

114. **Sauerkraut.** Hat man selbst Sauerkraut eingemacht, so drücke man das Quantum, das man braucht, über dem Fasse fest aus; bei dem Sauerkraut, wie man es in Städten in der Regel kauft, ist dies nicht nötig. Ehe man das Kraut zum Kochen aufsetzt, koste man es; ist es zu sauer, dann gieße man heißes Wasser darüber, das man sofort wieder abgießt; ist es nicht zu sauer, so wird es ohne weiteres zum Kochen angesetzt. Man nehme 1 Pfund Sauerkraut und setze es mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und 1 Eßlöffel Schmalz aufs Feuer, auf welchem es fest zugedeckt langsam 3—4 Stunden zu schmoren hat. Zuletzt ist nötigenfalls noch ein wenig Salz, sowie 1 Messerspitze Mehl anzurühren.

115. **Linsen.** 1 Pfund Linsen werden verlesen, mit kochendem Wasser abgebrüht, in $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser gebracht, 2—3 Stunden langsam gekocht und darauf auf ein Sieb getan. In 1 Eßlöffel Butter wird sodann $\frac{1}{16}$ Liter Mehl dunkelgelb geschwitz, mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder $\frac{1}{2}$ Liter von dem Kochwasser der Linsen verkocht und mit 1 gestrichenem Eßlöffel Salz gewürzt. In die entstandene Sauce werden die Linsen geschüttet; sie können in derselben noch $\frac{1}{4}$ Stunde, ohne zu kochen, an heißer Stelle stehen.

116. **Weißer Bohnen.** 1 Pfund Bohnen werden verlesen, mit kochendem Wasser abgebrüht, in kochendem Wasser zum Feuer gebracht und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden langsam gekocht. Dann macht man eine Sauce folgendermaßen: $\frac{1}{4}$ Pfund geräucherter, in Würfel geschnittener Speck wird mit einer großen Zwiebel braun gebraten, 2 Eßlöffel Mehl angerührt (braune Einbrenne) und so viel der Bohnenbrenne hinzugefügt, daß die Sauce gebunden ist; dann würzt man mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer, gießt das überflüssige Wasser von den Bohnen ab und rührt die Sauce an die Bohnen.

117. **Dicke Erbsen.** 1 Pfund Erbsen und zwar am besten von den Kleinen, ungeschälten, grünlich aussehenden, werden abgebrüht und in 1 Liter kochendes Wasser geschüttet, in welchem