

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

116. Weiße Bohnen

[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