

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

126. Kastanien-Gemüse

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

125. **Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln** (Thüringer Klöße). 1 Liter geschälte und geriebene Kartoffeln (wozu ungefähr $1\frac{1}{2}$ Liter ungeschälte, ganze Kartoffeln erforderlich) werden in einen Beutel getan, so fest wie möglich ausgepreßt und mit $\frac{1}{8}$ Liter Gries, welcher in $\frac{3}{8}$ Liter Milch (in ungefähr 10 Minuten) gut gar gekocht wurde, und mit 1 Eßlöffel Salz zu einem Teige gemischt, aus welchem man mit naßgemachten Händen Klöße (ungefähr 8 Stück) formt. Diese werden dann sofort in 2 Liter kochendes Salzwasser gebracht und von dem Zeitpunkt ab, wo das Wasser wieder zu kochen anfängt, noch 20 Minuten gekocht, um dann möglichst rasch zu Tisch gebracht zu werden. Die Kartoffeln müssen nach dem Auspressen gleich verarbeitet werden, sonst werden dieselben und somit auch die Klöße grau und unansehnlich. Aus demselben Grunde empfiehlt es sich auch, nur weiße Kartoffeln zu solchen Klößen zu verwenden.

126. **Kastanien-Gemüse.** $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund Kastanien werden roh geschält, mit kochendem Wasser begossen und darin 10 Minuten auf heißer Stelle belassen; die Haut läßt sich dann leicht entfernen. Dann schüttet man in 30 Gramm zerlassene Butter 30 Gramm Zucker, läßt dies zusammen ganz dunkelbraun werden, tut eine Messerspitze Salz und $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser hinzu und läßt darin die Kastanien $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden langsam kochen, wobei die Sauce fast gänzlich einkochen kann.

127. **Steinpilz-Gemüse.** Nachdem die Pilze durch Entfernen der unbrauchbaren Teile hergerichtet sind, werden sie in kleine Stücke geschnitten und mehrfach tüchtig gewaschen, weil sie sonst sandig bleiben. Darauf werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben und wenn sie vom Wasser befreit sind, in einem zugedeckten Topfe ohne Wasser, mit 100 Gramm Butter und Salz 2—3 Stunden geschmort. Vor dem Anrichten wird etwas Pfeffer, 1 Eßlöffel Petersilie und, wenn das Gericht besonders wohlschmeckend werden soll, 1 Ei zugesetzt. Dabei wird letzteres einfach auf die Pilze geschlagen und mit den übrigen Zutaten verrührt. Erforderlich für 3—4 Personen sind 2 Liter Pilze im zerschnittenen Zustande.

Mehlspeisen und Bäckereien.

128. **Arme Ritter.** Zwieback oder 1 Tag altes Weißbrot wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch begossen und so ungefähr 10 Minuten stehen gelassen, dann werden die einzelnen Scheiben in Ei — 3 ganze Eier zusammen mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz tüchtig geschlagen — gewälzt und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dunkelgelb gebacken. Nach Herausnahme aus der Pfanne werden die fertigen „Armen Ritter“ von beiden