

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

1. Gekochtes Rindfleisch.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

7. Kartoffelsuppe.

Für 4 Personen: 2 Pfd. Kartoffeln, 1 Lauchstengel, $\frac{1}{2}$ Selleriekopf, 4 große Gelbrüben, Schinkenabfall oder Fett, 1 dickes Stück Brot, 1 Zwiebel, $2\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz.

Die gewaschenen Kartoffeln werden dünn geschält, in Stücke geschnitten und mit dem geputzten, geschnittenen Suppengrün und Brot mit Wasser und Salz aufgestellt. Wenn alles weichgekocht ist, schüttet man die Brühe ab, verrührt die Masse gut, gibt die Brühe wieder zu und kocht die Suppe nochmals auf. Beim Anrichten schmälzt man die Suppe mit in Fett gerösteten Zwiebeln ab.

8. Verschiedene Suppen auf schnelle Art.

Die überall käuflichen, gebrauchsfertigen Maggis oder Knorr's Suppenwürfel oder Erbsenwurst ermöglichen es, in kürzester Zeit eine kräftige Suppe herzustellen.

Auf jedem Würfel ist die Kochanweisung genau angegeben.

Fleischspeisen.

1. Gekochtes Rindfleisch.

Gewaschene, zerkleinerte Knochen stellt man mit kaltem Wasser auf, gibt geputztes, gewaschenes, in Stücke geschnittenes Suppengrün wie Lauch oder Zwiebel, Sellerie, Wirsing, Tomaten usw. zu und bringt dies zum Kochen. Hier-

auf gibt man Salz, das geklopfte, gewaschene Fleisch zu und läßt dies langsam, je nach der Größe des Stückes, $1\frac{1}{2}$ bis 3 Stdn. kochen. (Kochfiste.)

2. Rauch- und Salzfleisch.

Das Fleisch wird gewaschen und am Abend zuvor eingeweicht. Man stellt es mit warmem Wasser auf und läßt es ganz langsam $1\frac{1}{2}$ Stdn. kochen (Kochfiste.)

Salzfleisch wird auf gleiche Weise gekocht, nur wird es nicht eingeweicht.

3. Braten.

Für 4 Personen: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz und Pfeffer, 1 Eßl. Fett, Zwiebel, Gelbrübe, Brotrinde, 3—4 Eßl. Mehl.

Rind-, Schweine-, Kalb- oder Hammelfleisch wird abgerieben, geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. In das heiße Fett gibt man Zwiebel, Gelbrübe, Brotrinde, Fleisch und Knochen und läßt es auf allen Seiten schön braun anbraten. Alsdann gibt man wenig Wasser zu, stellt das Fleisch in den Backofen und läßt es unter öfterem Begießen mit dem Bratenfett gar werden. Ab und zu füllt man etwas heißes Wasser nach $\frac{1}{4}$ Stde. vor Gebrauch nimmt man das Fleisch heraus, gibt, wenn nötig, etwas kochendes Wasser und das Mehleteiglein zu und läßt den Beiguß noch gut durchkochen.

Ochsen- und Hammelfleisch brauchen $1\frac{1}{2}$ Stdn. Schweinefleisch $1\frac{1}{4}$ Stde., Kalbfleisch 1 Stde.