

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

Gemüse.

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

Gemüse.

1. Spinat, Mangold, Melde, Winterkohl.

Für 4 Personen: 6 Pfd. Gemüse, Abkochwasser, Salz, 3 Eßl. Fett, 6 Eßl. Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Zwiebeln, etwa 1½ l Milch oder Fleischbrühe.

Das gepuzte, mehrmals gewaschene Gemüse wird in kochendem Salzwasser, in offenem Topfe weichgekocht. Alsdann wird es abgeschüttet, mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt und fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Das Fett läßt man heiß werden, dämpft darin Mehl und die feingeschnittenen Zwiebeln gelb, gibt das Gemüse zu und läßt es noch kurze Zeit mitdämpfen. Hierauf verdünnt man es mit der heißen Milch oder Fleischbrühe, läßt das Gemüse mit dem nötigen Salz und Pfeffer nochmals aufkochen und richtet es sofort an.

2. Bayriſch- oder Rotkraut.

Für 4 Personen: 6 Pfd. Weiß- oder Rotkraut, 4 Eßl. Fett, 2 Zwiebeln, 2 Eßl. Salz, Pfeffer, 5 Eßl. Essig oder ¼ l Wein, 2 Äpfel, etwa 1 l Wasser, 3 Eßl. Mehl.

Das Kraut wird am Abend zuvor von den schlechten Blättern, den harten Rippen und dem Strunk befreit, fein gehobelt, mit Salz und Essig vermengt und gut beschwert. In dem heißen Fett dämpft man die feingeschnittenen Zwiebeln, gibt das Kraut, Wasser, in Stücke geschnittene Äpfel zu und kocht das Kraut 2½—3 Stdn. Kurz vor dem Anrichten streut man das Mehl darüber.

3. Sauerkraut.

Für 4 Personen: 4 Pfd. Sauerkraut, 1 l Wasser, 4 Eßl. Fett, 2 Zwiebeln, 2 Äpfel, 4 rohe Kartoffeln.

Das aufgelockerte Sauerkraut wird mit dem Wasser und den in Stücke geschnittenen Äpfeln aufgestellt und 2½ Stdn. gekocht. Darunter reibt man die gewaschenen, geschälten, Kartoffeln, überschmälzt das Kraut mit den feingeschnittenen, in heißem Fett gerösteten Zwiebeln und läßt es noch 10 Min. kochen.

Sehr gut schmeckt das Kraut, wenn man ein Stück Speck oder Schweinefleisch mitkocht.

4. Dörrgemüse.

Für 4 Personen: 120 g Dörrgemüse, 2 l kaltes Wasser, 3 Eßl. Fett, 5 Eßl. Mehl, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer.

Das Gemüse wird gewaschen und über Nacht in 2 l kaltes Wasser eingeweicht. Man stellt es am nächsten Tag mit dem Einweichwasser und Salz auf und kocht es 1½ bis 2 Stdn. Aus Fett, Mehl und feingeschnittener Zwiebel bereitet man eine helle Mehlschwitze, gibt diese dem Gemüse zu und kocht es noch kurze Zeit durch.

5. Büchjengemüse.

Für 4 Personen: 2 kg Gemüse, kochendes Wasser, 3 Eßl. Fett, 5 Eßl. Mehl, Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Das Gemüse wird auf einen Seiber geschüttet, rasch mit kochendem Wasser überbrüht und in einem hellen Beiguß einmal aufgekocht. Man kann es auch in den Büchsen erwärmen und mit Fett und Zwiebeln abschmälzen.

6. Reisgemüse.

Für 4 Personen: 1 Pfd. Reis, 2 Eßl. Fett oder $\frac{1}{4}$ Pfd. Dürrfleisch, 1 Zwiebel, 2 l Wasser oder Fleischbrühe, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz.

Man läßt das Fett heiß werden oder das fleingeschnittene Dürrfleisch ausbraten. Dann gibt man die feingeschnittene Zwiebel und den Reis zu und röstet ihn unter beständigem Umrühren hellgelb. Hierauf gibt man Wasser oder Fleischbrühe, Salz und Pfeffer zu und kocht den Reis $1\frac{1}{4}$ Stde. (Kochfiste.)

Man kann auch 2 in Stücke geschnittene Tomaten mitkochen.

7. Linsen- oder Bohnengemüse.

Für 4 Personen: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Linsen oder Bohnen, Wasser, 1 Pfd. Speck, 4 Pfd. Kartoffeln, 2 Zwiebeln, $2\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, etwas Essig.

Die Hülsenfrüchte werden verlesen, gewaschen und über Nacht eingeweicht. Man schüttet am nächsten Tag das Einweichwasser ab, stellt die Linsen oder Bohnen mit frischem Wasser auf und kocht sie weich (2—3 Stdn.) $\frac{3}{4}$ Stdn. vor Gebrauch gibt man die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln und das Salz zu. Der fleingeschnittene Speck wird ausgebraten die geschnittene Zwiebel hellbraun darin geröstet und das Gemüse beim Anrichten damit abgeschmälzt.

Kartoffelspeisen.

1. Schalenkartoffeln.

Gleichmäßige, mittelgroße Kartoffeln werden gründlich gewaschen und ältere mit soviel kaltem Wasser aufgestellt,