

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

4. Dörrgemüse.

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

### 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.