

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

6. Reisgemüse.

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

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,