

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

3. Gelbrüben und Kartoffeln mit Dürrfleischwürseln.

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

Fleisch, Gemüse und Kartoffeln zusammengekocht.

1. Allerlei Gemüse, Fleisch und Kartoffeln.

Für 4 Personen: 5 Pfd. Kartoffeln, 1 Kopf Weißkraut oder Wirsing, oder 3 Pfd. grüne Bohnen, 6—8 große Gelbrüben, 3 Stengel Lauch, $\frac{1}{2}$ Selleriekopf, 2 Pfd. fettes Rind-, Schweine- oder Hammelfleisch, Salz, Pfeffer, $1\frac{1}{2}$ l Wasser.

Das gepuzte, gewaschene Gemüse, die geschälten, geschnittenen Kartoffeln, das in Würfel geschnittene Fleisch und Salz legt man lagenweise in einen gutschließenden Topf ein. Zuletzt fügt man das Wasser bei und läßt die Speise $1\frac{1}{2}$ —2 Stdn. dämpfen. (Kochkiste.)

2. Erbsen, Gelbrüben, frisches Schweinefleisch und Kartoffeln.

Für 4 Personen: 2 Pfd. frische oder Büchsenerbbsen, 4 Pfd. Gelbrüben, 5 Pfd. Kartoffeln, 2 Pfd. frisches Schweinefleisch, Salz, $1\frac{1}{2}$ l Wasser.

Zubereitung wie vorhergehende Regel.

3. Gelbrüben und Kartoffeln mit Dürrfleischwürfeln.

Für 4 Personen: 6 Pfd. Gelbrüben, 5 Pfd. Kartoffeln, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Dürrfleisch, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, $1\frac{1}{2}$ l Wasser.

Die gepuzten, in Stäbchen geschnittenen Gelbrüben, die geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln, das würfelig

geschnittene Fleisch, Salz und Pfeffer bringt man lagentweise in einen Topf, gibt das Wasser zu und läßt das Ganze $1\frac{1}{2}$ —2 Stdn. weich dämpfen. (Kochfiste.) Das Fleisch kann auch in einem Stück darin gekocht werden.

Statt Gelbrüben kann man auch Bodenkohlraden und weiße Rüben verwenden, die man aber der blähenden Bestandteile wegen zuvor abbrüht.

4. Schmachhafte Hausmannskost.

Für 4 Personen: 8 Eßl. Gerste, 8 Eßl. Sago, 1 großer Kopf Wirsing, 1 Sellerie, 8 Gelbrüben, 4 Pfd. Kartoffeln, 2 Pfd. fettes Fleisch (Rind- oder Schweinefleisch), 2 Eßl. Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 3 l Wasser.

Die gewaschene Gerste wird mit wenig kaltem Wasser aufgestellt und $\frac{1}{2}$ Std. gekocht. Dann gibt man das gepukte, gewaschene, zerschnittene Gemüse, die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln, das würfelig geschnittene Fleisch, Sago, 2 l Wasser, Salz und Pfeffer zu und kocht die Speise langsam 2—3 Stdn. weich. (Kochfiste.)

5. Salzbohnen mit Hammelfleisch und Kartoffeln.

Für 4 Personen: 4 Pfd. Salzbohnen, Wasser, 2 Pfd. fette Hammelbrust, 6 Pfd. Kartoffeln, wenig Salz und Pfeffer.

Die Salzbohnen werden in reichlich Wasser ein paarmal gewaschen, in kochendes Wasser gegeben und nach 20 Min. abgeschüttet. Man gibt soviel frisches, kochendes Wasser zu, daß es mit den Bohnen gleichsteht und läßt sie noch $\frac{1}{2}$ Stde. kochen. Nun fügt man die Hammelbrust, nebst den geschälten, in Schnitze zerteilten Kartoffeln, wenn nötig etwas Salz und 1 Prise Pfeffer bei und kocht die Speise in fest zugedektem Topfe langsam 2—3 Stdn. weich. (Kochfiste.)