

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

6. Zusammengekochtes mit Erbsmehl.

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

6. Zusammengekochtes mit Erbsmehl.

Für 4 Personen: 200 g Erbsmehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Gerste, 5 Pfd. Kartoffeln, 4 Stengel Lauch oder Zwiebel, 1 kleiner Kopf Wirsing, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Dürrfleisch oder 2 Pfd. frisches Schweinefleisch, 4 l Wasser, etwa 2 Eßl. Salz, 1 Messerspitze Pfeffer.

Die Gerste wird gewaschen, mit ungefähr 1 l kaltem Wasser aufgestellt und $\frac{1}{2}$ Stde. gekocht, dann gibt man 2 l kochendes Wasser zu und läßt das mit Wasser zu einem diinnen Teig angerührte Erbsmehl hineinlaufen. Nun fügt man das gepukte, gewaschene, zerschnittene Gemüse, die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln, sowie das würfelig geschnittene Fleisch, Salz und Pfeffer bei und kocht die Speise 3 Stdn.

Anstatt Gerste kann man auch Sago verwenden, den man mit dem Erbsmehlteig in 3 l kochendes Wasser einrührt.

Mehl-, Eierspeisen und Obst.

1. Makkaroni mit Käse.

Für 4 Personen: 2 Pfd. Makkaroni, Wasser, Salz, 200 g harter Schweizerkäse.

Die Makkaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in kochendes Salzwasser gegeben und weichgekocht (30 bis 40 Min.). Dann werden sie abgeschüttet und lagenweise mit geriebenem Käse angerichtet. Man gibt grünen Salat dazu.