

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Beilagen zum Ochsenfleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Verlorenz Eier

In eine kleine Pfanne wird 1 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Essig und 1 Eßlöffel Salz getan, wenn alles siedet, ein ganz frisches Ei hineingeschlagen und dieses mit dem Schaumlöffel zusammengemacht, damit das Weiße über das Gelbe hergezogen wird. Wenn es 5 Minuten gekocht hat, legt man es ins kalte Wasser, schlägt ein weiteres Ei hinein und fährt so fort, bis man die gewünschte Anzahl Eier fertig hat. Das Weiße des Eies muß fest, das Gelbe aber noch ziemlich weich sein.

Fünf-Minuten-Eier

Sehr frische Eier werden in kochendes Wasser gelegt und 5 Minuten gesotten; manchmal werden sie auch schneller fertig, je nachdem die Eier mehr oder minder frisch sind. Man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in kaltes Wasser, knickt die Schale ringsum ein, schält sie behutsam ab und legt sie in warmes Salzwasser bis zum Gebrauche. Sie müssen wachsw weich sein.

Gebakene Eier mit Schinken

Man macht in einer Pfanne ein gutes Stück frischer Butter heiß, gibt Schinkenscheiben hinein, schlägt einige Eier darüber und läßt sie backen, bis das Eiweiß gehärtet ist, dann gibt man sie auf die Platte und entweder allein oder mit Spinat zu Tische.

Gebakene Eier (Ochsenaugen)

Man macht in einer Pfanne ein kleines Stückchen Butter heiß, schlägt ein Ei nach dem anderen hinein, doch recht vorsichtig, damit die Dotter schön ganz bleiben, backt sie gelb, salzt sie ein wenig, nimmt sie vom Feuer, ehe das Gelbe hart wird, und richtet sie mit Pfeffer, nach Geschmack auch mit Schnittlauch, an.

Eierhaber

Ein altbackener Wecken wird in Milch eingeweicht, fein verzipft und in einen Pfannkuchenteig eingerührt. Nun macht man Schmalz heiß, tut mehr Teig hinein, als bei den Pfannkuchen und backt ihn auf beiden Seiten gelb. Dann wird er in der Pfanne mit der Backschaufel in kleine Stücke zer schnitten, dieselben noch eine Weile gebacken und öfters umgedreht.

Beilagen zum Ochsenfleisch

(Siehe auch warme Tunken)

Meerrettich, roh

Geriebener Meerrettich wird mit Wasser begossen, das 1 Stunde stehen bleibt; dann drückt man ihn leicht aus und macht ihn mit Zucker und Essig an. Man kann ihn mehrere Tage zugedeckt aufbewahren.

Äpfel zum Ochsenfleisch

Man sticht von kleinen Äpfeln die Kernhäuser heraus, tut in die Öffnung kleine, gewaschene Rosinen und Zuckermandel, setzt sie je einen an den anderen in eine Kasserolle, gießt 1 Glas Wein und 1 Glas Wasser daran, gibt gehörig Zucker und Zimt dazu, läßt sie so zugedeckt auf Kohlen weich dünsten und serviert sie warm oder kalt.

Kleine Kartoffeln

Schäle kleine, gleich große, rohe Kartoffeln, wasche sie, bestreue sie mit feingestoßenem Salz und lasse sie so eine Zeitlang stehen, dann lege in ein breites Geschirr ein Stückchen frische Butter, trockne die Kartoffeln gut ab, weiche und dünste sie in der Butter unter fleißigem Rütteln in einer geschlossenen Kasserolle weich, streue dann etwas feingewiegte Petersilie darauf und lasse sie vollends gelb kochen. Man kann vor dem Anrichten etwas sauren Rahm und Eigelb damit vermengen.

Geriebene Kartoffeln

Man reibt kalte, gefottene Kartoffeln auf dem Reibeisen fein, schneidet etwas Schnittlauch und einige Schalottenzwiebeln fein und macht diese und die geriebenen Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und etwas Fleischbrühe an.

Rote Rüben

Die roten Rüben werden gewaschen und in Wasser gekocht, bis sich ihre Haut zurückstreifen läßt, wobei man beachten muß, daß das Wasser ununterbrochen kocht, weil die Rüben sonst hart werden; wenn sie abgeschält sind, werden sie in Scheiben geschnitten und in einen Steintopf mit 1 Eßlöffel gestoßenem Zucker und 1 Kaffeelöffel Salz getan. Solange sie noch warm sind, schüttet man Essig darüber.

Man kann die Rüben in dem Topf 3 bis 4 Wochen aufbewahren.

Kalte Schnittlauchtunte

Nimm 4 hartgefottene Eier und habe das Weiße und Gelbe für sich fein, schneide etwas Schnittlauch hinzu und mache es mit einem Kaffeelöffel voll Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer an.

Boragen und Pfefferkraut

Im Frühjahr werden die zarten Blättchen von Boragen und Pfefferkraut fein geschnitten und mit Salz, Öl und Essig angemacht. Man kann Monatrettiche darunter schneiden.

Tomaten

werden in Scheiben geschnitten und mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln, Essig und Öl — einige Stunden vor Gebrauch — angemacht.

Anmerk
gemachte P
Garten- und
salat usw.

Die grünen
und von faulen
kochen in recht
um die grüne S
Soda gibt; auch
Nachdem sie
sie ihren rohen
Säuungen, das
wasser zum Beig
die wertvollen Sa
Wird geröstet
muß es kochen, w
Es ein Gemü
Topf, ohne vorher
Die meisten G
abend vor dem Ge
wie die Kartoffeln,
Külsenfrüchte
zuor zerlesen und
und eingemachte Be

Von jungen, gri
gerogen, die Bohnen
Salzwasser halb wei
Dann wird in 1 Eßl
Salat von Petersilie
Kochwasser abgerührt
weich gekocht. Man gi

Wenn die Bohnen
sie mit Salzwasser wei

Anmerkung. Ferner gibt man als Zubehör zum Ochsenfleisch eingemachte Preiselbeeren, Kirschen, Melonen, Zwetschgen, Bohnensalat, Garten- und Brunnenkresse, Essig- und Salzgurken, Rettich, Senf, Gurkensalat usw.

Gemüse

Allgemeine Bemerkungen

Die grünen Gemüse sind sorgfältig zu putzen, von Insekten zu reinigen und von faulen und unreinen Teilen zu befreien. Sie werden zum Abkochen in recht viel siedendem, gesalzenem Wasser zugesetzt, in das man, um die grüne Farbe des Gemüses zu erhalten, ein erbsengroßes Stückchen Soda gibt; auch werden sie während des Kochens nicht zugedeckt.

Nachdem sie abgekocht sind, bringt man sie in kaltes Wasser, damit sie ihren rohen Geschmack verlieren. Besser ist es aber nach neueren Anschauungen, das Gemüse in wenig Wasser gar zu kochen und das Kochwasser zum Beiguß oder zur Suppe zu verwenden, weil in diesem Wasser die wertvollen Salze des Gemüses enthalten sind.

Wird geröstetes Mehl oder ein Teigchen an ein Gemüse gegeben, so muß es kochen, wenn das Mehl oder Teigchen daran gerührt wird.

Ist ein Gemüse angebrannt, schüttet man es sogleich in einen anderen Topf, ohne vorher darin zu rühren, damit das Angehängte zurückbleibt.

Die meisten Gemüse kann man, um Zeit zu gewinnen, schon den Abend vor dem Gebrauch reinigen und zureichten, man legt sie aber nicht, wie die Kartoffeln, ins Wasser, sondern bewahrt sie trocken auf.

Hülsenfrüchte dagegen, wie Erbsen, Bohnen, Linsen, werden tags zuvor verlesen und die Nacht über in Wasser eingeweicht, ebenso gedörrte und eingemachte Bohnen, gedörrtes Weißkraut und Artischocken.

Grüne Bohnen (Haricots)

Von jungen, grünen Bohnen werden die Fasern oder Säden gut abgezogen, die Bohnen der Länge nach fein geschnitz; dann werden sie in Salzwasser halb weich gekocht, auf ein Sieb gegossen und abgetrocknet. Dann wird in 1 Eßlöffel Butter 1 Kochlöffel Mehl gelb geröstet, unter Zutat von Petersilie und Bohnenkraut mit etwas Fleischertrakt und dem Kochwasser abgerührt, und in dieser Tunke werden die Bohnen vollends weich gekocht. Man gibt Koteletts oder Bratwürste dazu.

Grüne Bohnen, gedämpft

Wenn die Bohnen, wie oben angegeben, hergerichtet sind, kocht man sie mit Salzwasser weich, dämpft in einer Kasserolle gewiegte Petersilie