

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Gekochtest Obst als Gemüse

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

tue $\frac{1}{2}$ Glas Essig und Gewürz hinzu und koche es noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann tue in Stückchen geschnittene gefottene Kartoffeln hinein und stelle sie heiß. Vor dem Anrichten menge 3 Eßlöffel guten Senf darunter und gib Schweinsbraten dazu.

Kartoffelpüree

Rohe Kartoffeln werden geschält und halbiert, wobei man jede geschälte Kartoffel gleich ins Wasser legt; dann wäscht man sie heraus und setzt sie mit Salzwasser, das nicht ganz über die Kartoffeln hergehen soll, zu. Wenn sie zu weich gekocht sind, werden sie abgeschüttet, noch eine Weile zugedeckt stehen gelassen und dann heiß mit dem Erbsendrücker durch ein Sieb gedrückt. Inzwischen läßt man etwa 1 Liter Milch aufkochen und stellt sie beiseite. Die durchgetriebenen Kartoffeln werden mit einem Stückchen Butter kurz gedämpft, heiße Milch darangegossen, wieder glattgerührt und nach und nach so viel Milch nachgegossen, daß das Gemüse wie ein dicker Brei ist. Nun werden die Kartoffeln noch gefalzen.

Gekochtes Obst als Gemüse

Frische Zwetschgen

4 bis 5 Pfund Zwetschgen werden ausgesteint, indem man mit einem Messer die Frucht an der Seite auseinanderschneidet und den Stein herausnimmt; dann setzt man sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zu, kocht sie mit Zucker weich, rührt vor dem Anrichten 1 Kaffeelöffel Mondamin oder Reismehl an und läßt es aufkochen.

Da die Zwetschgen abgekühlt viel besser sind, nimmt man sie, sobald sie fertig sind, vom Feuer; sie können auch tags zuvor gekocht werden.

Dürre Zwetschgen und Birnenschnitz

1 Pfund dürre Zwetschgen werden sauber gewaschen und 1 Stunde lang in lauwarmem Wasser eingeweicht; halb soviel Birnenschnitz legt man ebenfalls ins Wasser und setzt sie zuerst mit 1 Liter Wasser, Zucker und etwas ganzem Zimt zu. Wenn die Birnen eine Zeitlang gekocht haben, gibt man die Zwetschgen auch dazu und läßt beides zusammen weich kochen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten röstet man 1 Eßlöffel Mehl in einem Stückchen Fett braun und rührt es an das kochende Obst. Diese Speise darf nicht zu heiß, aber auch nicht kalt aufgetragen werden; man zieht sie daher, wenn das Mehl damit aufgeköcht ist, auf die Seite und stellt sie dort noch warm.

Gekochte Birnen

Die Birnen werden von Stiel und Büxen befreit, in der Mitte zerschnitten und mit etwas Wasser, Zucker und einem Stückchen ganzen Zimt

zugefetzt. Wenn sie weich gekocht sind, röstet man 1 Kochlöffel Mehl in Fett bräunlich, rührt es an die Birnen und läßt es mit diesen noch eine Zeitlang kochen.

Apfelbrei

Äpfel werden in vier Teile zerschnitten, gewaschen und mit halb hoch Wasser zugefetzt. Wenn sie weich sind, treibt man sie durch ein Sieb, gibt den Brei mit Zucker noch einmal an das Feuer und stellt ihn, wenn er weich gekocht ist, auf die Seite. Man kann ihn beim Anrichten mit Zitronenzucker bestreuen und mit einem heißen Eisen glasieren.

Kirschen

werden von den Stielen gezupft, gewaschen, mit 1 Glase Wasser und Zucker zugefetzt und wie die frischen Zwetschgen fertig gekocht.

Heidelbeeren

werden auf gleiche Weise wie die Kirschen zubereitet.

Grüne Birnen mit Dampfnudeln

Man schält gute Kochbirnen, schneidet sie in Schnitze, macht die Kerne heraus, nimmt sie in ein Geschirr mit einem Stück Zimt, Zitronenschale und Zucker und kocht sie in Wasser weich; nachher nimmt man ein Stück Butter in eine Kasserolle, röstet 2 Löffel Mehl darin schön gelb, gibt $1\frac{1}{2}$ Liter weißen Wein dazu oder würzt mit Zitronensaft, läßt dies mit den Birnen kochen und richtet sie mit Dampfnudeln an, deren Bereitung bei den Mehlspeisen beschrieben ist.

Große Pasteten

Butterteig zu Pasteten

Zu einer großen Pastete nimmt man 2 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 2 Eier, 1 Kaffeelöffel voll Salz und verarbeitet dies mit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Gläsern Wasser zu einem festen Teig, der nach Bedarf ausgewellt wird.

Pastetenhaus (Aufgefetzte Pastete)

Von einem Pastetenteig werden zwei Teile heruntergeschnitten. Den einen Teil wellt man 2 Messerrücken dick aus und schneidet ihn nach einer für die Pastete bestimmten, umgestürzten Platte aus; dann wird er als Boden für die Pastete auf ein mit Mehl bestreutes Blech aufgefetzt, der Rand mit Ei bestrichen und auf ihm ein drei Finger breiter Streifen Teig

herumgefetzt, den wellt man nun als den ersten die Pastete erst nach des Bodens ein zirkulär ihn an den Rand und legt nochmals gefülltes Kränzchen kleine Sternchen auf mit Ei, bestreut die unteren Randstreifen mit dem dazu bestreuten und nachher gefüllten schon vor dem Baden den Boden mit Ei gibt darauf wieder

Man nimmt ein Handjezt sie und Butter, Zitronensaft Kasserolle, deckt die heißen kocht man 2 weich sie in Milch Fleisch im Reibstein ein Stückchen Butter wie man in Fleisch kochet man Morch belegt ein Blech oder den übrigen Sachen über, legt den Teig sie schön gelb. Die von $\frac{1}{2}$ Zitronen ab u

Man legt eine feinen Pfeffer darü man ein Kupferblech aus, legt die in Stück Butterteig, bestreicht macht man eine kräftige Saft von 1 Zitronen a hinein, kocht die Past