

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kriegs-Kochregeln für die Benutzung der Kochkiste

Badischer Frauenverein

Karlsruhe, 1916

VII. Sonstiges

[urn:nbn:de:bsz:31-265022](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-265022)

4. Grünterpfanne. IV

Für 4 Personen:

$\frac{3}{4}$ Pfund Grünkern, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Echl. Salz, 1 Echl. feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Echl. Fett.

Die Grünterne werden auf dieselbe Weise wie oben vorbereitet und weichgekocht (Kochkiste). $\frac{3}{4}$ Stdn. vor Gebrauch gibt man die Gewürze zu, läßt in einer eisernen Pfanne das Fett heiß werden, gibt die Masse hinein und läßt sie auf dem Herd oder im Backofen backen ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stdn.). Beim Anrichten wird die Pfanne gestürzt.

5. Makkaroni oder Nudeln.

Für 4 Personen:

1 Pfund Makkaroni oder Nudeln, Wasser, Salz.

Die Makkaroni werden in Stückchen gebrochen, in kochendem Salzwasser, fest zugedeckt, 5—10 Min. vorgekocht und zum Aufquellen in die Kochkiste gestellt. Beim Anrichten gibt man sie zum Abtropfen auf einen Seiher.

Man kann die Makkaroni mit in Fett gerösteten Weckbrosamen oder mit geriebenem Käse bestreuen.

Nudeln werden auf gleiche Weise zubereitet.

Zum Vorkochen: 10 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—3 Stdn.

VII. Sonstiges.**1. Dürrobst.**

Für 4 Personen:

1 Pfund Dürrobst, Wasser, etwas Zucker.

Das Dürrobst wird am Abend zuvor gründlich gewaschen und über Nacht eingeweicht. Man kocht es mit dem Einweichwasser und dem nötigen Zucker $\frac{1}{4}$ Stde. vor und stellt es zum Garwerden einige Stunden in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{4}$ Stde.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—4 Stdn.

2. Apfelbrei.

Für 4 Personen:

2 Pfund Apfel, Wasser, Zucker, 1 Stückchen Zitronen- oder Orangenschale.

Die Äpfel werden gewaschen, von Blüte, Stiel und schlechten Stellen befreit und in Schnitze geteilt. Hierauf stellt man sie mit so viel Wasser auf, daß sie bis zur Hälfte bedeckt sind, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stde. vorkochen und stellt sie dann über Nacht in die Kochkiste. Sodann treibt man sie durch ein Sieb, gibt den nötigen Zucker zu und kocht den Brei nochmals auf.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{4}$ Stde.

3. Gekochte Birnen.

Für 4 Personen:

2 Pfund Birnen, Wasser, Zucker, 1 Stückchen Zimt.

Die Birnen werden gewaschen, geschält, in Schnitze geschnitten, mit Wasser, Zucker und Zimt aufgestellt und nach $\frac{1}{4}$ Stde. Vorkochzeit in die Kochkiste gestellt. $\frac{1}{2}$ Stdn. vor dem Anrichten gibt man ein Mehlteiglein zu und läßt die Birnen noch 10 Min. kochen.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{4}$ Stde.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Stdn.

4. Beiguß für verschiedene Salate.

$\frac{1}{4}$ l Wasser, eine ganz kleine Kartoffel (50 g), $1\frac{1}{2}$ Ehl. feingeschnittene Zwiebel und Salatgewürze, 1 Raffeel. Salz, etwas Essig, Pfeffer.

Die Kartoffel wird gewaschen, geschält und in $\frac{1}{4}$ l kaltes Wasser gerieben, damit sie sich nicht verfärbt. Hierauf stellt man sie mit dem Wasser auf, läßt sie aufkochen, treibt dann den Beiguß durch ein Sieb und gibt die angegebenen Gewürze zu. Erkalte kann man damit alle Salate anmachen.

Der Beiguß reicht für Kartoffelsalat für 4—6 Personen.

5. Gemischter Salat.

Für 4 Personen:

1 Pfund Gelbrüben, 2 Sellerieknollen, 1 Pfund rote Rüben, 2 Salzgurten, 1 Salzhering, 1 Zwiebel, 2 Apfel, Essig, Salz und Pfeffer.

Gelbe und rote Rüben werden gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt, in der Kochkiste weichgekocht, noch heiß geschält und in gleichmäßige Würfelchen geschnitten. Der Sellerie wird wie zu Selleriesalat vorgerichtet. Der gewässerte Hering wird gehäutet, entgrätet und nebst den Gurken ebenfalls würflich geschnitten. Zwiebel und Apfel werden fein verwiegt. Man gibt alles zusammen in eine Schüssel, fügt Salz, Pfeffer und den nötigen Essig bei, mengt es gut durch und läßt den Salat 2—3 Stunden stehen.

Dieser Salat bietet, mit Schälentartoffeln gereicht, eine vollständig ausreichende Mahlzeit.

6. Selleriesalat.

Der Sellerie wird gewaschen, abgeschabt und in kleine Würfel oder Scheibchen geschnitten. Man gibt so viel mit reichlich Wasser verdünnten Essig zu, bis der Sellerie damit bedeckt ist, fügt Salz und Pfeffer bei, kocht ihn 20 Min. vor und stellt ihn hierauf in die Kochkiste. Nach 3 Stdn. nimmt man den Salat aus der Kiste und gibt ihn erkaltet zu Kartoffelkloßen, Schupfnudeln, Kartoffel-, Hafersfloeden-, Grünkernkuchlein usw.

Sellerie ist ein fetthaltiges Gemüse und infolgedessen besonders zu empfehlen.

7. Gemüse-Salat.

Allerlei Gemüse wie Gelbrüben, Erbsen, Spargel, Blumenkohl, Sellerie und grüne Bohnen werden gepuht, gewaschen, zerkleinert und mit so viel Salzwasser aufgestellt, daß sie zur Hälfte bedeckt sind. Man kocht sie zugedeckt weich (Kochkiste).

Dem weichgekochten Gemüse gibt man eine feingeschnittene Zwiebel, 1 Messerspitze Pfeffer sowie den nötigen Essig zu und mengt alles gut durch. Man kann auch einige gekochte, würflich geschnittene Kartoffeln zugeben.

