

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kriegs-Kochregeln für die Benutzung der Kochkiste

Badischer Frauenverein

Karlsruhe, 1916

III. Gemüse

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

mit 1 Ehl. kochendem Wasser aufgelöste Gelatine und wenn nötig Salz sowie Pfeffer zu und mengt alles gut durcheinander.

Das Wasser wird kochend gemacht, dann läßt man das zu einem Teiglein angerührte Mehl einlaufen, gibt das Tomatenmark zu und kocht den Beiguß 10 Min. Inzwischen formt man kleine runde Klöße, legt sie in den Beiguß und stellt den Topf, nachdem die Klöße 5 Min. langsam gekocht haben, in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 15—20 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—3 Stdn.

Anstatt mit Tomaten kann man den Beiguß auch mit sauber gepuhten, klein geschnittenen **Pilzen**, **feingewiegter Petersilie**, **Senf** oder **Kapern** würzen.

III. Gemüse.

1. Verschiedene Gemüse ohne Fett zusammengekocht.

Gelbrüben, Erbsen, Bohnen, Kohlraben, Lauch, Petersilie, Wasser, Salz, 3 Ehl. Mehl.

Die Gemüse werden gepuht, gewaschen, zerkleinert und lagenweise mit feingeschnittenem Lauch, Petersilie und Salz in einen Topf gelegt. Man gibt bis zur Hälfte Wasser zu, läßt die Gemüse $\frac{1}{4}$ Stde. kochen und stellt sie dann in die Kochkiste. $\frac{1}{4}$ Stde. vor dem Anrichten läßt man das zu einem Teiglein angerührte Mehl einlaufen und das Gemüse nochmals aufkochen.

Hierzu gibt man Kartoffeln oder Grünkern- oder Haferfuchlein.

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

Zum Garwerden in der Kiste: 2—5 Stdn.

Man kann auch die Gemüse einzeln auf die gleiche Weise zubereiten.

2. Bayerisch Kraut oder Rotkraut.

Für 4 Personen:

1 kleiner Kopf Kraut, kochendes Wasser, 1 Echl. Salz, 2 Echl. Essig,
2 rohe Kartoffeln, 1 Apfel.

Das gepuzte, vom Strunk und den harten Rippen befreite Kraut wird fein gehobelt, mit kochendem Wasser überbrüht und rasch abgeschüttet. Alsdann gibt man sofort Essig und Salz zu und mengt das Kraut gut durcheinander. Man stellt es mit dem geschälten, in Schnitze geschnittenen Apfel und Wasser auf, bringt es zum Kochen und reibt die geschälten Kartoffeln daran. Nachdem das Kraut $\frac{3}{4}$ —1 Stde. gut gekocht hat, stellt man es in die Kochkiste. — Hat man Fett zur Verfügung, so verfährt man wie bei Sauerkraut.

Zum Vorkochen: $\frac{3}{4}$ —1 Stde.

Zum Garwerden in der Kiste: 4—6 Stdn.

3. Eingemachte Bohnen.

Für 4 Personen:

2 Pfund eingemachte Bohnen, Wasser, 1 Echl. Fett, 2—3 Echl. Mehl,
1 Zwiebelchen, 1 Prise Pfeffer, Petersilie.

Die Bohnen werden am Abend zuvor gewaschen, mit heißem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Sodann schüttet man das Wasser ab, gibt nochmals frisches, heißes Wasser zu, kocht die Bohnen $\frac{1}{2}$ Stde. und stellt sie hierauf in die Kochkiste. Am andern Morgen schüttet man sie auf einen Sieber. Von Fett, Mehl und feingeschnittener Zwiebel bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, löscht ab, gibt die Bohnen sowie Pfeffer und wenn nötig Salz zu. Man läßt das Gemüse nochmals aufkochen und stellt es dann bis zum Gebrauch in die Kochkiste. Beim Anrichten kann man feingeschnittene Petersilie darunter geben.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ Stde.**4. Sauerkraut.**

Für 4 Personen:

2 Pfund Sauerkraut, 1 Apfel, Wasser, $1\frac{1}{2}$ Echl. Fett, 1 kleine Zwiebel,
2 rohe Kartoffeln.

In dem heißen Fett dämpft man die feingeschnittene Zwiebel, gibt das ausgedrückte, aufgelockerte Kraut, den ge-

schälten, in Schnitze geschnittenen Apfel und das Wasser zu und kocht das Kraut $\frac{1}{2}$ Stde. Sodann reibt man die geschälten Kartoffeln darunter, läßt das Kraut nochmals 10 Min. kochen und stellt es in die Kochkiste.

Sehr scharfes Kraut wird vor dem Aufstellen durch kaltes Wasser gezogen.

Zum Vorkochen: $\frac{3}{4}$ Stdn.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Stdn.

5. Rotrüben.

Bei den Rotrüben läßt man die Blattstiele fingerlang stehen, ebenfalls dürfen die Wurzeln nicht entfernt werden, da sich die Rüben sonst verbluten. Sie werden gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt, 20 Min. vorgekocht und in die Kochkiste gegeben. Nach 3—4 Stdn. werden die Rüben geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit Zwiebelscheiben, Vorbeerblättern, Pfeffer- und Korianderkörnern lagenweise in einen Steinguttopf gegeben. Darüber gibt man mit Wasser verdünnten, gekochten, erkalteten Essig, in dem man etwas Salz und Zucker aufgelöst hat. Der Topf wird zugebunden. Die Rotrüben lassen sich auf diese Weise 3—4 Wochen gut erhalten.

Zum Vorkochen: 20 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—5 Stdn.

6. Sellerie und Kartoffeln.

Für 4 Personen:

1 großer Selleriekopf, 3 Pfund Kartoffeln, Salz, 1 Prise Pfeffer.

Der Sellerie wird sauber gebürstet, abgeschabt, in dünne Scheibchen geschnitten und in Salzwasser 20 Min. gekocht. Dann gibt man die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zu und stellt das Gemüse nach weiteren 10 Min. Vorkochzeit in die Kochkiste. Kurz vor dem Anrichten kann man ein Mehlteiglein einrühren. Das Gemüse muß dann nochmals aufkochen.

Man kann beim Aufstellen auch etwas Fett zugeben.

Zum Vorkochen: 30 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Stdn.

7. Saure Bohnen.

Für 4 Personen:

$\frac{3}{4}$ Pfund Kernbohnen, weiches Wasser, $1\frac{1}{2}$ Ehl. Fett, 1 Pfund
Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Ehl. Essig, 1 Ehl. Salz.

Die am Abend vorher verlesenen, gewaschenen und eingeweichten Bohnen werden herausgewaschen und mit kaltem, weichem Wasser aufgesetzt. Ist dasselbe heiß, wird es abgeschüttet, heißes Wasser nachgefüllt und die Bohnen darin etwa $\frac{3}{4}$ Std. gekocht. Hierauf röstet man in dem heißen Fett die feingeschnittene Zwiebel gelb, gibt diese nebst den geschälten, geschnittenen Kartoffeln den Bohnen zu und läßt das Ganze nochmals 10 Min. kochen. Adsdann stellt man die Bohnen zum Garwerden in die Kochkiste. Beim Anrichten gibt man Salz und Essig zu.

Zum Vorfochen: 40—50 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Std.

8. Linsengemüse

kann man auf gleiche Weise zubereiten.

IV. Kartoffelspeisen.

1. Schalenkartoffeln.

Gleichmäßige kleine Kartoffeln werden gewaschen und bis zur Hälfte mit kaltem Wasser bedeckt und mit Salz beigestellt. Man läßt sie 10 Min. vorfochen und stellt sie dann in die Kochkiste. Kurz vor Gebrauch schüttet man das noch vorhandene Wasser ab und läßt nach Belieben die Kartoffeln noch durchdampfen.

Zum Vorfochen: 10 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—3 Std.