

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Haltbarmachen von Gemüse und Obst durch Dörren

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Kraut muß mit den Fäusten fest eingedrückt werden, bis es Feuchtigkeit zieht. Dann kommt wieder abwechselnd eine Lage Kraut, etwas Salz u.s.f. Die Brühe muß über dem Kraut stehen. Sobald das Kraut eingelegt ist, gibt man noch etwas Salz zu, legt obenauf wieder einige Krautblätter, deckt mit passenden Brettchen zu und beschwert mit einem schweren Stein. Nach etwa 14 Tagen ist die Gärung beendet. Die durch die Gärung entstandene schlammige Flüssigkeit wird mit den Krautblättern entfernt, der Ständer innen sauber abgewaschen, ein Tuch nebst Brettchen und Stein aufgelegt. Brettchen und Stein müssen jeweils mit frischem Wasser abgewaschen werden, so oft man Kraut herausnimmt. Man hat darauf zu achten, daß das restliche Kraut in dem Ständer immer eben liegt, da sonst das Kraut schmierig wird. Auf diese Weise hält sich das Sauerkraut lange Zeit. Die Brühe muß stets über dem Kraut stehen.

Weißer Rüb.

Die Rüb macht man auf die gleiche Weise wie das Kraut ein; sie werden auf einem Hobel geschnitten und wie Sauerkraut behandelt. Die Rüb haben nur etwas mehr Salz nötig; auf 1 Ztr. Rüb nimmt man etwa 500—600 g Salz. Nach Belieben kann auch etwas Kümmel mitverwendet werden.

Suppengewürz.

Z u t a t e n : 1 Pfd. Sellerie, 1 Pfd. Petersilie, 1 Pfd. Zwiebeln, 1 Pfd. Tomaten, 1 Pfd. Gelberüb, 1 Pfd. Lauch.

Alle Gemüse werden gewaschen, geputzt, roh durch die Fleischhackmaschine gegeben, mit 1 Pfd. Salz vermengt, in einen Steinzeugtopf gefüllt und zugebunden. Beim Gebrauch wird 1 Eßlöffel voll in Kräuter- oder Fleischbrühe verwendet.

Haltbarmachen von Gemüse und Obst durch Dörren.

Dörren heißt, dem Gemüse und Obst das Wasser entziehen und sie auf diese Weise für längere Zeit haltbar machen. Das Dörren von Obst ist besonders zu empfehlen, wenn nicht genug Zucker zur Verfügung steht. Birnen oder Zwetschgen z. B., die man dörret, kann man späterhin auch ohne Zucker zu Marmelade verarbeiten. Das Dörrobst wird gewaschen, 1—2 Tage in lauwarmem Wasser eingeweicht, dann weichgekocht und durchpassiert.

Birnen werden meist ungeschält gedörret. Große Früchte werden halbiert. Sehr harte Birnen werden etwas vorgekocht. Zwetschgen werden ganz gelassen und mit den Stielenden nach oben gestellt. Nach Belieben kann man im halbtrockenen Zustand die Steine herausdrücken, ehe man sie fertig trocknet. Sie werden dadurch viel besser. Man kann die Zwetschgen auch vor dem Trocknen entsteinen. Entsteinte Zwetschgen trocknen bedeutend schneller.

Äpfel werden geschält oder ungeschält in Schnitze oder Ringe geschnitten. In letzterem Fall können sie auf Fäden gereiht auf dem Speicher getrocknet werden.

Man kann das Obst auch im Freien an der Luft trocknen, doch soll es nicht der Sonnenhitze ausgesetzt sein. Das Trocknen an der Luft darf auch nicht an Regentagen geschehen. Zum Aufbewahren von Dörrobst eignen sich am besten Mullsäckchen.

Zum Trocknen eignen sich: Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Heidelbeeren, Bohnen, Erbsen, Gelberüben, Pilze, Küchenkräuter, wie Sellerieblätter, Petersilie, Erbsenschoten, Spargelschalen, der Rückstand von durchpassierten Tomaten, Schnittlauch, Apfelschalen und deutsche Teesorten. Das billigste Verfahren ist das Trocknen an der Luft. Hierzu wird das zu trocknende Gut auf Fäden gezogen oder auf Tücher ausgebreitet und öfters gewendet. Auf dem Lande wird Obst vielfach auch im Backofen getrocknet. Das zu trocknende Obst oder Gemüse wird auf ein mit sauberem Papier belegtes Kuchenblech ausgebreitet. Die Backofentüre bleibt dabei offen, damit die feuchte Luft entweichen kann. Man kann Obst und Gemüse auch auf dem Herde trocknen. Das Trocknen auf dem Herd geschieht auf folgende Weise: Man setzt die Trockenhorden auf Backsteine übereinander. Auf dem oberen Rahmen wird bei mäßiger Wärme vorgetrocknet und auf der unteren Horde nachgetrocknet. Diese Horden lassen sich auch auf dem Gasherd verwenden.

Das Dörren oder Trocknen von Gemüse und Obst ist bei Mangel an Eindünstgläsern ganz besonders zu empfehlen, ebenso wenn auf wohlgeschmeckende Gemüse Wert gelegt wird. Die meisten Gemüse werden vorher kurz abgebrüht. Aus dem Gemüsewasser lassen sich schmackhafte Suppen bereiten.

B o h n e n werden geputzt und der Länge nach 2—3mal aufgeschnitten, doch so, daß sie oben noch zusammenhängen und über eine Schnur aufgehängt werden können. Man kann sie auch auf Fäden reihen. Zunächst werden die so vorbereiteten Bohnen nach und nach in kochendes Wasser gegeben und einmal aufwallen lassen. Man läßt sie gut abtropfen und abkühlen. Das Trocknen an der Luft darf nicht an Regentagen geschehen. Am geeignetsten ist der Speicher. Die Bohnen werden ganz trocken gedörnt. Man bewahrt das getrocknete Gemüse am besten in dünnen Säckchen hängend an luftigem und trockenem Orte auf. Sollte sich durch Feuchtigkeit Schimmel gebildet haben, so wendet man das Dörrverfahren im Winter in der Bratröhre nochmals an. Vor der Zubereitung wird das Gemüse gewaschen und über Nacht eingeweicht. Das Einweichwasser verwendet man zum Garkochen der Gemüse und Auffüllen von Suppen.

Weiß e B o h n e n werden ebenfalls kurz aufgeköcht vor dem Trocknen.

E r b s e n werden mit kochendem Wasser übergossen, sofort abgeschüttet und langsam getrocknet.

G e l b e r ü b e n werden in schwach gesalzenem Wasser kurz aufgeköcht, nachdem man sie in Scheiben oder Stäbchen geschnitten hat, und sodann gedörrt.

P i l z e werden geputzt, je nach der Größe zerkleinert oder an Fäden aufgereiht an der Luft getrocknet. Pilze werden nicht gewaschen. Sie sind in gut verschlossenen Gläsern oder in Beuteln aufzubewahren.

W i r s i n g -, W e i ß - oder R o t k r a u t wird fein geschnitten, in kochendes Wasser gegeben, kurz aufwallen lassen, auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben und dann auf ein Tuch zum Dörren ausgebreitet.

K o h l r a b i wird in Scheiben geschnitten und kurz aufgeköcht, wobei dem Wasser etwas Milch zugegeben wird, damit sie schön weiß bleiben.

S p i n a t braucht nicht abgerührt zu werden. Er wird gewaschen und abtropfen lassen. Vor Verwendung wird er nicht eingeweicht, sondern gleich in das kochende Wasser gegeben.

T o m a t e n werden zum Trocknen in Scheiben geschnitten.

R o t e R ü b e n werden gar geköcht, geschält, in Scheiben geschnitten und getrocknet; beim Gebrauch werden sie wie die anderen Gemüse eingeweicht.

Alles gedörrte Gemüse wird am besten in dünnen Säckchen hängend aufbewahrt. Um es gegen zu starke Einwirkung des Lichtes zu schützen, gibt man etwas Zeitungspapier darüber. Sollte sich durch feuchte Luft Schimmel bilden, so muß das betreffende Gemüse nochmals nachgetrocknet werden. Vor der Zubereitung werden die Gemüse mit Ausnahme von Spinat, nachdem sie gewaschen sind, über Nacht eingeweicht und in dem Einweichwasser gar geköcht.

Pilzpulver.

Aus getrockneten Pilzen kann man auch Pilzpulver herstellen. Hierzu verwendet man besonders kräftig schmeckende Sorten. Diese werden, falls man keine Gewürzmühle hat, in der Kaffeemühle gemahlen. Damit das Pilzpulver nicht nach Kaffee riecht, werden zuerst getrocknete Pilzabfälle gemahlen. Dieses Pilzpulver ist wertlos. Das Pilzpulver wird am besten in weithalsigen Flaschen luftdicht verschlossen aufbewahrt. Man paniert damit Haferflockenbrätlinge; auch Beigüssen gibt es einen feinen Geschmack.