

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Weißer Rüben

[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.