

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Sauerkraut einzumachen

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

ausgetrieben werden. Nun stellt man die Flaschen in den Topf auf den Einsatz oder umwickelt die Flaschen mit Tüchern, wenn man keinen Apparat hat. Die Flaschen dürfen beim Geschlossenverfahren sich nicht berühren. Man füllt Wasser zu, so daß noch ein etwa 4 Finger hoher Raum vom Flaschenhals frei bleibt, gibt den Deckel auf den Topf und steckt das Thermometer ein. Die Bohnen werden 60 Min. bei 100° sterilisiert. Alsdann nimmt man die Flaschen sofort aus dem Wasserbad (Fenster und Türen schließen) und läßt sie erkalten. Die abgekühlten Flaschen können über Nacht in kaltes Wasser gestellt werden, damit das Gemüse gut durchgekühlt wird. Nach 2—3 Tagen kann man die Bohnen nochmals 20 Min. sterilisieren.

Eingemachte Bohnen anderer Art.

Man kann die Bohnen im Steinzeugtopf oder Holzstand einmachen. Die Ständer müssen vor Gebrauch gut ausgebrüht werden. Bei neuen Ständern fügt man dem Brühwasser einige Wacholderbeeren zu. Nachdem die Ständer vorbereitet sind, belegt man die Böden mit Reb- oder Weichselkirschblättern. Die geputzten Bohnen werden in siedendes Wasser gegeben und kurz aufgekocht, dann abgeschreckt, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben und auf einem Tuch gut abkühlen lassen. Auf 50 Pfd. Bohnen rechnet man 250—300 g Salz. Man gibt die Bohnen nebst Salz abwechselnd in den Topf, drückt sie leicht ein und bedeckt sie zuletzt mit Reblaub oder einem Tuch. Dann legt man passende Brettchen darauf und beschwert diese mit einem Stein. Sollten die Bohnen nicht genügend Brühe gezogen haben, so gießt man noch abgekochtes, erkaltetes Salzwasser zu. Nach etwa 14 Tagen werden Stein und Brettchen entfernt, gut abgewaschen und die Rebblätter durch ein Tuch ersetzt. Die Bohnen müssen dann etwa alle 8 Tage abgewaschen werden. Die Flüssigkeit muß stets über die Brettchen gehen. Man kann die Bohnen auch roh in die Ständer füllen, nur braucht man dann bedeutend mehr Salz, und zwar rechnet man auf 50 Pfd. Bohnen 500 g Salz.

Sauerkraut einzumachen.

Die Sorte des Weißkohls, die zum Einschneiden verwendet wird, hat großen Einfluß auf Farbe und Länge des daraus bereiteten Sauerkrautes. Feste Weißkrautköpfe, am besten Spitzkraut, läßt man einige Tage lagern, damit das Kraut schön weiß wird. Das Kraut wird alsdann von den äußeren schlechten Blättern und dem Strunk befreit. Hat man keinen Krautbohrer, so werden die Köpfe in der Mitte geteilt, um den Strunk ausschneiden zu können. Der Krautständer, welchen man zuvor mit kochendem Wasser ausgebrüht hat, wird zunächst mit Krautblättern belegt, dann gibt man etwas Salz und nach Belieben einige zerdrückte Wacholderbeeren zu und füllt eine Lage Kraut hinein. Auf 1 Ztr. Kraut rechnet man 400—500 g Salz. Das

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.

Zutaten: 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.