

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Bohnen roh in Flaschen ohne Salz

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

Essiggurken.

Frisch gepflückte, kleine Gurken werden gewaschen und in eine Schüssel gegeben; dazwischen streut man Salz, deckt sie zu und läßt sie 1—2 Tage stehen. Alsdann werden sie abgetrocknet und in einen Steinzeugtopf gegeben. Man belegt den Topf mit Rebblättern, gibt die Gurken nebst Dill, Fenchel, Estragon und kleinen geschälten Zwiebeln lagenweise zu, gießt gekochten, wieder erkalteten Essig darüber und stellt sie zugedeckt beiseite. Am 2. Tag kocht man den Essig auf und gibt ihn heiß über die Gurken. Am 3. Tag wird der Essig nochmals aufgekocht und heiß über die Gurken gegeben. Der Essig muß über den Gurken stehen. Der Haltbarkeit wegen gibt man einen Beutel mit Senfkörnern oder etwas geschälten Meerrettich obenauf. Man kann die Gurken mit einem Schieferstück oder Porzellanteller beschweren.

Bohnen in Flaschen.

Frisch gepflückte, zarte Bohnen werden geputzt, geschnitzelt und über Nacht eingesalzen. Auf 7 Pfd. Bohnen rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz. Am anderen Tag füllt man die Bohnen in gut gereinigte Flaschen. Man stößt die Flaschen von Zeit zu Zeit auf ein mehrfach zusammengefaltetes Tuch, damit sich die Bohnen setzen, gießt das Salzwasser darüber und verkorkt die Flaschen.

Bohnen roh in Flaschen ohne Salz.

Die geputzten Bohnen werden sofort in Flaschen gefüllt und mit kaltem Wasser übergossen. Am anderen Tag wird das Wasser abgossen und durch frisches Wasser ersetzt. Am dritten Tag schüttet man das Wasser nochmals ab, gießt frisches Wasser zu, verkorkt die Flaschen gut und taucht den Flaschenhals in Wachs oder unverdünntes Wasserglas.

Bohnen in Flaschen sterilisiert.

Zum Sterilisieren sind fleischige Bohnen wie Speck- oder Schwertbohnen am geeignetsten. Die Bohnen werden, nachdem sie geputzt sind, der Länge nach geschnitzelt, je nach der Breite 1—2 mal. Alsdann werden sie in einem Sieb oder Gemüsedämpfer rasch etwa 5 Min. abgebrüht, schnell mit kaltem Wasser abgeschreckt und, nachdem sie im Seiher etwas abgetropft sind, in die gut gereinigten Flaschen fest eingestampft. Man gibt frisches, kaltes Wasser zu, bis es über den Bohnen steht. Es muß ein fingerhoher Rand freibleiben, da die Flaschen springen, wenn sich der Inhalt beim Kochen nicht genügend ausdehnen kann. Man gibt die gut gebrühten Korken darauf und bindet sie fest (Apothekerknoten), damit sie beim Kochen nicht her-