

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Grüne Tomaten

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

einer Obstmühle zu mahlen. Man kocht die Rübenmasse mit Wasser bedeckt solange, bis die Schnitzel weich sind. Nun wird der Saft ausgepreßt. Hat man keine Fruchtpresse zur Verfügung, so füllt man den Brei in einen groben, gut durchlässigen Beutel und drückt den Saft mit den Händen aus. Der ausgepreßte Saft wird am besten in einer eisernen Kasserolle zu Sirupdicke eingekocht. Von Zeit zu Zeit rührt man die Masse auf, damit der Saft nicht überkocht, da er stark schäumt. Der Schaum darf keineswegs abgeschöpft werden. Von der Runkelrübe oder Futterzuckerrübe gibt es verschiedene Sorten. Man kennt weiße, gelbe und rote Arten. Der Rückstand bei der Sirupkocherei wird in der Bratröhre getrocknet und kann zur Kaffeebereitung als Ersatz für Zichorie Verwendung finden.

Tomatenmark.

Gut reife Tomaten werden gewaschen, in Stücke gebrochen, ohne Wasser beigestellt und kurz aufgekocht, damit man sie durchtreiben kann. Das Mark wird alsdann in gut gereinigte Flaschen gefüllt, im Wasserbad auf 90° erhitzt und 15 Min. sterilisiert. Unterdessen werden die Korke abgebrüht, die Flaschen vorsichtig eine nach der anderen herausgenommen, verkorkt (Fenster schließen) und in einen Korb mit Tüchern umwickelt gelegt. Nach einiger Zeit überzieht man die porösen Korke mit unverdünntem Wasserglas. Sind die Flaschen nach dem Erhitzen zu voll, so muß noch etwas Mark abgeschüttet werden, so daß der Flaschenhals fingerhoch frei ist, da sonst die Flaschen springen. Man kann die Flaschen auch vor dem Kochen schon verschließen. Wird das Mark offen sterilisiert, so müssen die Flaschen, nachdem die Korke aufgesetzt sind, umgestürzt in den Korb gelegt werden, damit der Flaschenhals noch keimfrei gemacht wird. Wünscht man das Tomatenmark besonders dick, so schneidet man die Tomaten beim Vorrichten einmal durch und drückt den Saft etwas aus. Auf diese Weise erhält man ein dickeres Mark. Der ausgepreßte Saft kann zu Suppen verwendet werden.

Tomatenmark, 2. Art.

Die gewaschenen Tomaten werden in Stücke gebrochen und durch die Fleischmaschine gedreht, in gut gereinigte Flaschen gefüllt und wie oben weiter behandelt. Beim Gebrauch kann man die Tomaten durch ein Haarsieb streichen, damit die Kerne entfernt werden.

Grüne Tomaten.

Kleine, grüne Tomaten werden in Wasser weich gekocht, so daß sie sich mit einem Hölzchen leicht durchstechen lassen. Dann läßt man sie gut abtropfen, übergießt sie mit Weinessig und läßt sie über Nacht stehen. Man gibt sie hernach zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf 3 Pfd. Tomaten rechnet man 1 Pfd. Zucker, 1/2 Liter Weinessig, Zimt

und Nelken. Man läßt den Zucker mit dem Essig kochen, gibt Gewürz zu und läßt die Früchte $\frac{1}{2}$ Std. langsam mitkochen. Größere Tomaten werden halbiert. Man legt die Tomaten in einen Topf, läßt den Saft noch etwas einkochen und gießt ihn darüber.

Tomatensalat sterilisiert.

Schöne, reife Tomaten werden gewaschen, abgetrocknet, mit einem zugespitzten Hölzchen mehrmals gestupft, in Gläser eingefüllt, abgekochter, mit etwas Wasser verdünnter Essig hinzugegossen und 30 Min. bei 90° sterilisiert. Man kann die Tomaten auch in Scheiben schneiden, nach Belieben vorher abbrühen und schälen.

Gurken in Essig und Wasser einzumachen.

Gurken von jeder Größe werden gewaschen, 12 Std. in kaltes Wasser gelegt, abgetrocknet und in einen Topf eingeschichtet. Dazwischen gibt man Zwiebeln, Meerrettich, Ingwer, weiße Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt, zwei Handvoll Dill oder Fenchel, eine Handvoll Estragon. Auf 2 Liter Weinessig werden 1 Liter Wasser und 1 Handvoll Salz aufgekocht, die Brühe wird erkaltet über die Gurken gegossen. Obenauf wird ein Senfsäckchen gelegt. Diese Gurken sind nicht sehr scharf.

Salzgurken.

Man nimmt nicht völlig ausgewachsene, grüne Gurken, durchsticht sie mehrmals mit einem zugespitzten Hölzchen, damit sie nicht hohl werden und legt sie 24 Std. ins Wasser. Sie werden abgetrocknet und lagenweise in einen Steinzeugtopf gelegt. Dazwischen gibt man Dill und Estragon. Mit 50 g Salz, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Essig wird eine Salzlösung bereitet und nach dem Erkalten über die Gurken gegossen. Man beschwert die Gurken, damit sie mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Nach einigen Tagen kann man die Flüssigkeit abgießen, nochmals aufkochen und erkaltet wieder über die Gurken geben. Obenauf gibt man der Haltbarkeit wegen einige Stücke geschälten Meerrettich oder ein Säckchen mit Senfkörnern und beschwert sie dann mit einem Schieferstück oder Porzellanteller.

Gurkensalat sterilisiert.

Die Gurken werden geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit etwas Salz vermengt und sogleich in die vorbereiteten Gläser eingelegt. Man gibt abgekochten, erkalteten Weinessig darüber und sterilisiert die Gurken 15 Min. bei 80° . Bei Gurkensalat empfiehlt es sich, die Gurken nicht zu fest einzufüllen, damit der Essig in die Gurken eindringen kann. Dieser Gurkensalat schmeckt besonders gut unter Kartoffelsalat gemischt.