

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Haschee

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

### Haschee.

Zu Haschee verwendet man ein Stückchen gekochtes oder gebratenes Fleisch. Dasselbe wird fein verwiegt und nebst fein geschnittener Zwiebel in etwas Butter angedünstet. Man streut 1—2 Eßlöffel Mehl darüber, löscht mit Fleischbrühe oder Bratensauce ab, gibt Salz und nach Belieben einige Tropfen Essig zu und läßt das Haschee kurz aufkochen. Dieses Haschee findet Verwendung zum Füllen von Kartoffeln, Pfannkuchen, Krautwickeln, Kohlrabi, Tomaten.

### Krautwickel.

Ein nicht zu fester Weißkrautkopf wird vorsichtig vom Strunk gelöst, die Blätter entfernt und die dicken Rippen etwas flach geschnitten. Die größeren Blätter werden, nachdem sie gewaschen sind, mit kochendem Wasser überbrüht und zugedeckt 5 Min. ziehen gelassen. Oder man kann die Blätter nach und nach in kochendem Wasser etwa 5 Min. kochen lassen. Man darf aber nicht zuviel auf einmal einlegen, damit sie nicht zerfallen; dann gibt man sie ausgebreitet auf das Nudelbrett. Zuletzt kocht man die kleineren Blätter in dem Gemüsewasser vollständig gar, gibt sie zum Abtropfen auf das Sieb und verwiegt sie fein. Hernach bereitet man ein Haschee, gibt das fein verwiegte Kraut nebst etwas Salz zu und füllt damit die Krautblätter, rollt sie fest zusammen und setzt sie in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, gießt etwas Kräuterbrühe zu und läßt die Krautwickel in der Bratröhre während 30—40 Min. unter öfterem Begießen gar werden. Man kann einige gekochte durchgetriebene Kartoffeln mit dem Fleisch vermengen. Es eignen sich auch Pilze zur Fülle. Dazu wird ein Pilzgemüse bereitet. Nach Belieben kann man die Krautwickel mit einem weißen Beiguß zu Tisch geben, wozu man das Gemüsewasser verwendet.

### Schweinefleischwürstchen.

Auf  $\frac{1}{2}$  Pfd. rohes Fleisch nimmt man 1 Scheibe eingeweichtes Schwarzbrot oder 2 kleine Brötchen, Zwiebel, Petersilie, fein verwiegt, 1—2 gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Eiweiß oder 1 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Gewürz. Das Fleisch wird durch die Fleischmaschine gedreht, ebenso das eingeweichte ausgedrückte Brot. Man gibt die fein verwiegte, in etwas Fett gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Kartoffeln, Ei, Salz und Gewürz zu, mengt alles gut durch, formt von der Masse kleine Würstchen, wendet sie in Brotmehl um und bäckt sie in heißem Fett schön braun.

### Fleischklöße in weißem oder braunem Beiguß.

Rind-, Schweine- oder Kalbfleisch wird roh durch die Fleischmaschine gedreht. Auf  $\frac{1}{2}$  Pfd. Fleisch nimmt man ein Stück eingeweichtes Brot,