

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Karottenpüree

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

gebratenes Fleisch fein verwiegt abwechselnd dazu gegeben werden. Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden geschält und in dünne Blättchen geschnitten. Der geputzte, gewaschene Spinat wird mit wenig Wasser gar gekocht, gut abtropfen lassen (nicht ausdrücken). In eine mit Butter bestrichene Bratpfanne oder Auflaufform gibt man eine Lage Kartoffelblättchen, sowie etwas Salz, dann die Spinatblätter und zuletzt nochmals eine dünne Lage Kartoffelblättchen. Man gießt Kräuterbrühe zu und läßt das Ganze während 20—30 Min. in der Bratröhre aufziehen.

Gemüsepüree.

Hierzu bereitet man ein Spinatgemüse, einen Kartoffelbrei und Karottenpüree. Diese drei Sorten werden abwechselnd auf eine Platte angerichtet, den Kartoffelbrei in die Mitte, zu beiden Seiten die anderen Gemüse. Nach Belieben kann man die Platte mit Tomaten, welche man mit Erbsen oder Pilzen gefüllt hat, garnieren.

Karottenpüree.

Die Karotten werden gewaschen, gebürstet und in Kräuterbrühe oder Wasser weich gekocht. Man streicht sie durch ein feines Sieb, gibt das Püree nebst einem Stückchen Butter in den Topf, bindet mit etwas Mehl, verdünnt, wenn nötig, mit Kräuterbrühe und würzt mit wenig Salz.

Erbsenpüree von jungen Erbsen.

Zu diesem Gericht können nur junge Erbsen verwendet werden, da man auch die Schoten mitkocht. Nachdem man die Erbsen aus den Schoten genommen hat, werden letztere von den Fäden befreit, gewaschen und in wenig Kräuterbrühe gar gekocht. Inzwischen hat man die Erbsen zugefügt und, nachdem alles weich ist, wird es durchgetrieben. Mit einem Stückchen Butter, fein geschnittener Zwiebel und 1 Eßlöffel Mehl wird die Mehlschwitze hergestellt, alles gut durchgerührt und nochmals aufkochen lassen. Bei der Zubereitung dieses Pürees hat man darauf zu achten, daß man wenig Wasser und Mehl verwendet, damit das Gericht schmackhaft und nicht zu dünn wird.

Bohnenpüree von Hülsenfrüchten.

Die über Nacht eingeweichten Bohnen werden abgeschüttet und mit frischem Wasser, etwas Petersilie, Lorbeerblatt oder Thymian weich gekocht. Dann treibt man die Bohnen durch ein Sieb, gibt etwas Butter und Salz zu und rührt sie auf dem Feuer gut durch. Man kann auch einige frisch gekochte Kartoffeln durchtreiben und darunter mischen.