

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Florentinische Kartoffeln

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

und läßt das Gericht in gut verschlossenem Topf 1—1¼ Std. dämpfen. Je nach der Jahreszeit kann man auch Blumenkohl, Bohnen und Erbsen dazu verwenden. Es kann ein Stückchen fettes Schweinefleisch, in kleine Würfel geschnitten, mitgekocht werden. In diesem Falle läßt man das Fett weg.

Leipziger Allerlei.

Verschiedene Gemüse, wie Karotten, Erbsen, Blumenkohl oder Spargeln werden geputzt, Blumenkohl in kleine Röschen geteilt, Spargeln in halbfingerlange Stücke geschnitten. Karotten und Spargeln werden in kochendes Wasser, dem man etwas Salz beigefügt hat, gegeben und etwa ½ Std. gekocht. Unterdessen rührt man 2—3 Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser oder Milch glatt und fügt das Mehlteiglein unter beständigem Rühren dem Gemüse zu. Zuletzt werden der Blumenkohl und die Erbsen zugegeben und alle Gemüse noch ½ Std. gedämpft. Kurz vor dem Auftragen wird ein Stückchen Butter darunter gemengt. Das Gemüse wird mit der Butter nicht mehr der Ofenhitze ausgesetzt, damit die Vitamine erhalten bleiben.

Pastorengericht.

Zutaten: 2—3 Sellerie, 1 Pfd. Karotten, 1 Pfd. Kartoffeln, etwa ¼ Liter Kräuterbrühe, 20 g = 1 gehäufte Eßlöffel Mehl, etwas Butter, Salz.

Sellerie und Gelberüben werden gebürstet, gewaschen und ungeschält in Wasser fast gar gekocht, dann geschält und in gleichmäßige Stücke geschnitten. Mit Butter, Mehl und Kräuterbrühe bereitet man eine Tunke, gibt das Gemüse nebst den in Stäbchen geschnittenen Kartoffeln zu und läßt alles zusammen vollends gar werden.

Rohgemüse mit Kartoffeln.

Die gewaschenen Kartoffeln werden in der Schale gekocht. Unterdessen richtet man die Rohgemüse: etwas Spinat wird gut gewaschen, abtropfen lassen und fein verwiegt, einige Gelberüben werden auf der Rohkosttraffel gerieben, Tomaten werden fein geschnitten oder etwas Tomatenmark verwendet. Kartoffeln, wenn sie gar sind, werden heiß geschält und durch die erwärmte Kartoffelpresse in eine heiße Schüssel gedrückt. Ein Viertel der Kartoffeln wird mit Spinat vermengt, ein Teil mit Tomaten, der dritte Teil mit den Gelberüben und der Rest bleibt weiß. Nun wird von jedem Teil abwechselnd der Farbe nach auf eine erwärmte Platte bergartig angerichtet und mit etwas Butter überschmälzt.

Florentinische Kartoffeln.

Auf 3 Pfd. Kartoffeln rechnet man 1½—2 Pfd. Spinat, ½ Liter Kräuterbrühe, etwas Salz, ein Stückchen Butter zum Bestreichen der Form. Will man die Speise feiner herstellen, so kann etwas gekochtes oder

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.