

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Pastorengericht

[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 gehäufter 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