

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Eintopfgericht

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

gibt es unter die vorgedämpften Erbsen oder Pilze, füllt die Tomaten mit dem Gemüse, gibt die Deckel darauf. Dann setzt man die Tomaten auf eine feuerfeste Platte oder Bratpfanne, gibt einige Butterflöckchen zu und läßt sie in der Bratröhre noch etwa 20 Min. aufziehen.

#### **Topinambur (Erdbirne).**

Die Topinambur werden, nachdem man sie gründlich gewaschen hat, wie Kartoffeln in der Schale weich gekocht, sofort geschält und noch heiß auf eine erwärmte Platte geschnitten, am besten in dünne Scheiben, mit etwas Salz und reichlich fein verwiegter Petersilie bestreut und mit etwas heißer Butter überschmälzt.

#### **Topinambur au gratin.**

Die gewaschenen, geschälten und in Kräuterbrühe weich gekochten Topinambur werden in Blättchen geschnitten, in eine bestrichene Auflaufform oder Kasserolle gegeben und mit einem Bechamelbeigüß (siehe S. 38 Beigüsse) übergossen. Man kann auch das Mehl mit kalter Kräuterbrühe glatt rühren, gibt das Mehleiglein in die kochende Brühe und läßt es gut durchkochen. Je nach Belieben fügt man noch etwas Butter hinzu.

#### **Gemüseplatte.**

Hierzu nehme man allerlei Gemüse, wie Blumenkohl, Spargeln, Karotten, Erbsen, Bohnen, Tomaten, Rosenkohl, Kohlrabi, Pilze, Kartoffelschnee. Den Blumenkohl läßt man ganz, legt ihn einige Zeit in Salzwasser, damit die Raupen herausgezogen werden, dann gibt man ihn in kochendes Wasser, dem man etwas Milch zugesetzt hat, damit er schön weiß bleibt. Die Spargelstücke können ebenfalls mitgekocht werden. Rosenkohl und die in Blättchen geschnittenen Kohlrabi werden für sich abgekocht. Gelberüben, Erbsen und Bohnen werden mit etwas Butter gedämpft, ebenso die Pilze. Die Tomaten können roh oder gedämpft als Garnitur Verwendung finden; sie können ausgehöhlt und mit Erbsen gefüllt werden. Dann bereitet man einen Kartoffelschnee. Auf einer runden Platte werden die Gemüse abwechselnd der Farbe nach angerichtet; den Blumenkohl setzt man in die Mitte. Es genügen 5—6 Gemüse der Jahreszeit entsprechend zu einer Gemüseplatte.

#### **Eintopfigericht.**

Zutaten: 1 Pfd. Weißkraut,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Gelberüben, 1 Pfd. Kartoffeln, etwas Sellerie und Lauch, sowie feingeschnittene Zwiebeln.

Das Kraut wird zerkleinert, Gelberüben in Blättchen, Kartoffeln in Stäbchen, Sellerie und Lauch fein geschnitten und nebst der Zwiebel in etwas Butter gedämpft. Nun gibt man die übrigen Gemüse abwechselnd hinzu, füllt mit Kräuterbrühe auf, würzt mit wenig Salz



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