

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Topinambur au gratin

[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 Mehliglein 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