

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Tomaten gefüllt

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

entfernt sind. Alsdann werden die Spargeln gebunden und in kochendes, wenig gesalzenes Wasser gegeben, dem man ein Stückchen Butter zugefügt hat, und vorsichtig nicht zu weich gekocht. Man nimmt die Spargeln vorsichtig aus dem Wasser und stellt sie warm. Unterdessen rührt man ein Mehnteiglein an; das Mehl wird in die Spargelbrühe eingerührt; man läßt dann den Beiguß gut durchkochen.

#### **Spargeln mit Kräutern.**

Die wie oben vorbereiteten Spargeln werden in halbfingerlange Stücke geschnitten, im Kartoffeldämpfer rasch gar gekocht, sorgfältig herausgenommen. Man gibt sie mit fein verwiegten Kräutern, wie Estragon, Pimpernell, Zitronenmelisse und etwas Butter vermengt zu Tisch.

#### **Gurkengemüse.**

Man verwendet hierzu große, grüne Gurken. Diese werden geschält, vom Kernhaus befreit und in fingerlange Stücke geschnitten. Man kocht sie etwa  $\frac{1}{2}$  Std. in Kräuterbrühe, stellt mit wenig Butter und etwas Mehl einen weißen Beiguß her, löscht mit Gemüsebrühe ab, würzt mit wenig Salz, gibt das Gemüse zu und läßt es nochmals aufkochen. Sollte der Beiguß nicht sämig genug sein, so gibt man je nach Belieben noch ein Mehnteiglein zu.

#### **Gurkengemüse, 2. Art.**

Fein geschnittene Zwiebeln werden in etwas Butter gedämpft; man gibt die wie oben vorgerichteten Gurken zu, löscht mit Kräuterbrühe ab, gibt nach  $\frac{1}{2}$  Std. fein verwiegte Petersilie zu und läßt alles nochmals aufkochen.

#### **Tomatengemüse.**

Auf  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Tomaten nimmt man ein Stückchen Butter, dämpft darin fein geschnittene Zwiebeln glasig, gibt 2 Schöpfer Kräuterbrühe zu und läßt dies aufkochen. Unterdessen rührt man ein Mehnteiglein mit 2 Eßlöffeln Mehl und der nötigen kalten Kräuterbrühe an und gibt es zu. Die Tomaten werden abgebrüht, geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und in den Beiguß gegeben. Man läßt das Ganze kurz aufkochen und gibt nach Belieben noch fein geschnittenen Schnittlauch zu.

#### **Tomatenschnitten, gedämpft.**

Feste Tomaten werden in dicke Scheiben geschnitten, mit etwas Butter in die Pfanne gegeben, fein verwiegte Zwiebeln und Petersilie, nach Belieben etwas Salz zugegeben und etwa 10 Min. gedämpft.

#### **Tomaten gefüllt.**

Von den gewaschenen Tomaten schneidet man den Deckel ab und höhlt sie vorsichtig aus. Das Mark streicht man durch ein Sieb und



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 überschmält.

#### **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