

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Spargeln mit Kräutern

[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