

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Spargeln

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

zu und läßt das Gericht weich werden. Dann wird das Gemüse abgeschüttet und durch ein Sieb gestrichen. Mit etwas Fett, Mehl und fein geschnittener Zwiebel bereitet man eine helle Mehlschwitze, löscht mit Gemüsebrühe ab und gibt nach Belieben etwas gebräunten Zucker zu. 1 Eßlöffel Zucker wird in einem Schmälpfännchen solange auf dem Feuer gerührt, bis er braun ist, dann mit etwas heißem Wasser abgelöscht.

Weißer Rüben anderer Art.

Die gewaschenen, geputzten Rüben werden in gleichmäßige Stäbchen geschnitten, ebenso die Kartoffeln. Nachdem die Rüben halbweich gekocht sind, gibt man die Kartoffelstäbchen zu und läßt beides gar werden. Unterdessen bereitet man eine helle Mehlschwitze, löscht mit Gemüsebrühe ab, gibt das Gemüse zu und läßt es noch einmal aufkochen. Man kann auch ein Stück fettes Schweinefleisch mitkochen und ein Mehlteiglein einrühren. Auf diese Weise wird das Fett eingespart. Das Rösten von gebräuntem Zucker fällt hier weg. Bodenkohlrabi werden ebenso zubereitet.

Rettichgemüse.

Große Rettiche, die nicht holzig sein dürfen, werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Kräuterbrühe oder Wasser weich gekocht. Das Wasser wird nur schwach gesalzen. Nach Belieben kann man 2—3 rohe, geschälte, in Blättchen geschnittene Kartoffeln mitkochen. Sobald das Gemüse weich ist, wird es durchgetrieben. Mit 1 Eßlöffel Fett, dem nötigen Mehl und Gemüsebrühe bereitet man einen weißen Beiguß und läßt alles zusammen nochmals aufkochen.

Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden gründlich gewaschen und geschabt. Man legt sie sofort in Wasser, dem man ein Mehlteiglein und etwas Essig beigegeben hat, damit sie nicht rot werden. Dann werden sie in gleichmäßige Stäbchen geschnitten und in frisches Wasser gelegt, dem man ebenfalls Mehl und Essig beigegeben hat. Man gibt sie in kochendes Salzwasser und gibt etwas von der Essigbrühe zu. Mit einem Stückchen Butter und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, löscht mit Gemüsebrühe ab, gibt die Schwarzwurzeln zu und läßt sie kurz aufkochen.

Man kann auch Topinambur zur Hälfte mitverwenden.

Spargeln.

Die Spargeln werden, nachdem sie gewaschen sind, vorsichtig geputzt, wobei man unter dem Kopf beginnt, ohne denselben zu verletzen, und nach unten etwas dicker schält, damit alle holzigen Teile

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