

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Rettichgemüse

[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