

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Selleriegemüse mit Kartoffeln

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

Rosenkohl.

Die fest geschlossenen Rosen werden geputzt, am Stiel mit dem Messer kreuzweise eingeschnitten, damit sie gleichmäßig gar werden, und in schwach gesalzenem Wasser in offenem Topf etwa 20—30 Min. gekocht, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Unterdessen bereitet man mit einem Stückchen Butter, fein geschnittener Zwiebel und dem nötigen Mehl eine helle Mehlschwitze, löscht mit Gemüsewasser ab, läßt den Beiß gut durchkochen und gibt den Rosenkohl zu.

Lauchgemüse.

Dicke, gebleichte Lauchstengel werden geputzt, tüchtig gewaschen, der Länge nach durchgeschnitten, damit aller Sand entfernt wird, und in halbfingerlange Stücke geschnitten. Man kocht sie in Kräuterbrühe etwa 20—30 Min. Unterdessen wird ein Mehlteiglein mit 1—2 Eßlöffeln Mehl und kalter Flüssigkeit, Lauchbrühe, Kräuterbrühe oder Milch angerührt und zugegeben. Man läßt das Gemüse kurz aufkochen. Nach Belieben kann noch etwas Butter kurz vor dem Anrichten hinzugefügt werden.

Selleriegemüse mit Kartoffeln.

Die gewaschenen und geschälten Sellerieknollen werden in feine Scheiben geschnitten und am besten im Kartoffeldämpfer weich gedämpft. Ebenso richtet man die Kartoffeln vor, gibt sie zu dem Sellerie und läßt beides zusammen weich dünsten. Kurz vor dem Anrichten wird das fertig gedämpfte Gemüse mit einem Stückchen Butter vermischt und sofort zu Tisch gebracht. Das Gemüse wird nicht mehr der Ofenhitze ausgesetzt, damit die Vitamine erhalten bleiben. Man bringt das Gemüse mit einem Beiß zu Tisch. In das kochende Gemüsewasser oder Kräuterbrühe wird ein Mehlteiglein eingerührt, etwas Salz zugegeben, durchkochen lassen und beim Anrichten mit den zarten, fein verwiegten Blättern der Sellerie oder Petersilie gewürzt. Zu diesem Gericht können gleiche Teile Sellerie und Kartoffeln verwendet werden.

Kohlrabi.

Es gibt zwei Sorten Kohlrabi, solche mit blauer und solche mit weißer Haut. Die ersteren sind zarter. Das geputzte Gemüse wird nicht zu weich gekocht, dann in dünne Blättchen geschnitten. Man rührt ein Mehlteiglein an, wie zu Blumenkohl angegeben, und gibt dies unter beständigem Rühren zu der Gemüsebrühe. Nachdem es durchgekocht hat, werden die Kohlrabi leicht darunter gemengt und zuletzt ein Stückchen Butter beigefügt. Man kann die Kohlrabi auch vor dem Abkochen in dünne Blättchen schneiden. Die Butter wird erst zuletzt