

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Weißkohl nach Bremer Art

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

Unterdessen rührt man ein Mehlteiglein an, gibt es zu und mengt zuletzt ein Stückchen Butter darunter.

Wirsing.

Das Gemüse, welches aus festen Köpfen bestehen soll, wird von den schlechten Blättern befreit, die dicken Rippen und der Strunk entfernt. Man kocht das gewaschene Gemüse mit wenig Wasser oder Kräuterbrühe gar und schüttet das Wasser ab zur Bereitung der Mehlschwitze. Der Wirsing wird fein verwiegt oder im Seiher mit dem Messer zerkleinert. Fein geschnittene Zwiebeln werden in etwas Butter oder Fett glasig gedünstet, das Gemüse zugegeben, ein Mehlteiglein eingerührt oder das Gemüse mit Mehl bestäubt und mit der Gemüsebrühe, soweit nötig, verdünnt. Man läßt es kurz aufkochen. Wildgemüse wie Spitzwegerich oder Schmalzblättchen werden ebenso zubereitet.

Winterkohl oder Krauskohl.

Er wird auf die gleiche Weise wie Spinat zubereitet. Der Winterkohl muß zuerst einen Frost durchgemacht haben, sonst ist er rau und kaum zu gebrauchen.

Rotkraut.

Es wird auf die gleiche Weise zubereitet wie Bayrisch Kraut.

Weißkraut auf pommersche Art.

Das geputzte Gemüse wird in Kräuterbrühe weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben, fein gewiegt, oder durch die Fleischmaschine getrieben. Reichlich feingeschnittene Zwiebeln werden in etwas Butter leicht gedämpft, das Gemüse, etwas Salz und Muskat zugegeben und mit Kräuterbrühe nachgefüllt. 2 Eßlöffel Mehl werden mit Milch glatt gerührt und zugegeben. Das Ganze wird mit reichlich Muskat gewürzt. Nun läßt man alles unter öfterem Umrühren nochmals aufkochen. Durch Zugabe von reichlich Zwiebeln und Muskat erhält das Gemüse einen sehr kräftigen Geschmack.

Weißkohl nach Bremer Art.

Ein Stückchen Schweinefleisch wird mit Wasser aufgesetzt. Das Kraut wird wie zu Bayrisch Kraut vorbereitet. Sobald das Wasser kocht, gibt man das Weißkraut zu und läßt es etwa $\frac{1}{2}$ Std. dämpfen. Unterdessen werden Kartoffeln gewaschen, geschält, in Würfel geschnitten und nebst etwas Salz zugegeben. Man nimmt das Fleisch heraus, schneidet es in kleine Würfel und mengt es kurz vor dem Anrichten unter das Gemüse. 1—2 Eßlöffel Mehl werden in etwas Fett braun geröstet, mit Krautbrühe abgelöscht, 1 Eßlöffel Essig hinzugefügt und über das Gemüse gegeben, welches man noch etwa

10 Min. gut durchkochen läßt. Ist das Schweinefleisch sehr fett, so kann das Braunmehl mit kalter Flüssigkeit angerührt werden, um Fett zu sparen.

Weißkohl in braunem Beiguß. Norddeutsches Gericht.

Ein Krautkopf wird geputzt, gewaschen, in Stücke zerlegt, wobei man die dicken Rippen entfernt, in Salzwasser weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Mit Fett und 2—3 Eßlöffeln Mehl bereitet man eine braune Mehlschwitze und gibt das Gemüse nebst etwas Maggiwürze zu. Man läßt es noch kurz aufkochen.

Kümmelkraut.

Hierzu verwendet man Weißkraut oder Wirsing. Das geputzte Kraut wird von den dicken Rippen befreit, in Stücke zerlegt, gut gewaschen und in Kräuterbrühe oder Wasser weich gekocht. Dann wird es abgeschüttet und im Seiher etwas zerschnitten. Man bereitet mit einem Stückchen Butter, fein geschnittener Zwiebel und 1—2 Eßlöffeln Mehl eine helle Mehlschwitze, löscht mit Gemüsebrühe ab, gibt das Kraut nebst etwas Salz und Kümmel zu und läßt es noch kurze Zeit dämpfen. Will man den Beiguß etwas dicker haben, so rührt man noch 1—2 Eßlöffel Mehl mit kalter Flüssigkeit an, gibt das Mehlteiglein unter beständigem Rühren dem Gemüse zu und läßt es noch einmal aufkochen.

Bayrisch Kraut.

Nachdem die äußeren schlechten Blätter und der Strunk vom Kraut entfernt sind, wird es gewaschen, fein geschnitten oder gehobelt, etwas Essig, Salz und Zucker zugefügt und einige Stunden beschwert. Fein geschnittene Zwiebeln werden in heißem Fett leicht angedünstet, das Kraut nebst einem geschälten, in Stücke geschnittenen Apfel, nach Belieben etwas Kümmel und 1 Schöpfer heißes Wasser zugegeben und $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Std. dämpfen lassen. Man kann auch ein Glas alkoholfreien Apfelsaft, Wein oder Most zufügen, was den Geschmack verbessert.

Strunkgemüse.

Beim Einschneiden von Weißkraut lassen sich die Strünke sehr gut als Gemüse verwenden. Diese werden von den holzigen Teilen befreit und in Stäbchen geschnitten. In wenig gesalzenem Wasser läßt man sie gar werden. Unterdessen wird eine helle Mehlschwitze hergestellt. Die Butter läßt man zergehen, gibt das nötige Mehl, nach Belieben auch etwas fein geschnittene Zwiebel zu, löscht mit Gemüsebrühe ab und gibt dies über das Gemüse. Will man den Beiguß dicker haben, so gibt man noch ein Mehlteiglein zu. Auf diese Weise benötigt man weniger Fett.