

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Winterkohl oder Krauskohl

[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 verwiagt 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