

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gemüse

[urn:nbn:de:bsz:31-352911](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352911)

Gemüse

12. Strünkchen.

für 5 Personen.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ —1 kg entwässerte Kopfsalat-Strünkchen, 30 g Butter, 10 g Mehl, 4 Eßlöffel saure Sahne, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eidotter, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Zitronensaft, ein wenig Muskatnuß.

Die Strünke und Blattrippen von Kopfsalat, die gesammelt, zerschnitten und in einem irdenen Topf stark eingesalzen waren (auf 1 kg Strünkchen 160 g Salz), werden gewaschen, abgekocht und müssen dann eine Nacht hindurch wässern. Am andern Tage wird 1 l ungesalzenes Wasser bis zum Kochen erhitzt, wonach die aus Mehl, Butter, saurer Sahne, Liebig's Fleisch-Extract, Pfeffer, Zitronensaft und sehr wenig Muskatnuß bereitete Mehlschwitze damit ausgerührt wird. Vor dem Auftragen erst wird das gut abgetropfte Gemüse mit einem Eßlöffel frischer Butter zur dicken Sauce gegeben. Hierzu reicht man gebratene Leber oder Koteletten.

13. Spinat mit gebackenen Eiern.

für 6 Personen.

Zutaten: 1 kg verlesener, wiederholt gewaschener Spinat, 60 g Butter, 1 kleine feingehackte Zwiebel, 30 g Mehl, 6—8 g Salz, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Teelöffel Sardellenbutter, 1 Prise

Pfeffer, 4 Eßlöffel in 40 g Butter geröstete geriebene Semmel, 6 hartgekochte Eier, 6 gewässerte gehackte Sardellen, 3 Teelöffel Kapern, 6 Teelöffel Schnittlauch und gehackte Petersilie, 1 Prise Salz und Paprika nebst weißem, gemahlenem Pfeffer, 30 g zu Sahne gerührte Butter, 60 g Liebig's Fleisch-Extract.

Der Spinat wird in 2 l kochendes Salzwasser gegeben und schnellstens zum Kochen gebracht, danach auf ein Sieb gegossen, mit kaltem Wasser abgeschreckt und, nicht stark ausgedrückt, durch eine Fleischhackmaschine gegeben. Die Butter, Zwiebel werden mit dem Mehl gelb geschwitzt und mit dem Spinat, dann mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser ausgerührt, unter Zugabe von 20 g Liebig's Fleisch-Extract und Salz. Beim Anrichten mit einer Mischung von 1 Teelöffel Sardellenbutter, einer Prise Pfeffer abgeschmeckt und mit den 4 Eßlöffeln in 40 g Butter gerösteter, geriebener Semmel bestreut. Weitere Beigabe ist ein Kranz von gebackenen Eiern: Die Dotter werden durch ein feines Sieb gestrichen, worauf die gehackten Sardellen, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, Salz, Paprika, weißer gemahlener Pfeffer, die zur Sahne gerührte Butter, sowie der Fleisch-Extract hinzukommen und alles innig vermischt wird. Diese Mischung wird in die hohlen Weißerhälften gestrichen, danach in geriebene Semmel, die mit geriebenem Käse vermischt ist, getaucht und auf der Flachseite in Butter gelb gebacken.

14. Erbsen und Möhren.

für 5-6 Personen.

Zutaten: 60 g junge getrocknete Gartenerbsen, 60 g Butter, 10 g Zucker, $\frac{3}{4}$ kg Möhren, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie.

Die Gartenerbsen werden lauwarm gewaschen und mit 60 g Butter und 10 g Zucker aufgesetzt. Die

Möhren werden nach dem Putzen stiftig geschnitten, warm gewaschen und kommen zu den Erbsen unter Beigabe von $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz und dem in 3 - 4 Tassen heißen Wassers gelösten Liebig's Fleisch-Extract. Mit dieser Brühe knapp bedeckt, muß das Gemüse $1\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen. Zum Binden benutzt man 1 Eßlöffel Mehl, in 1 Eßlöffel Butter geröstet, und gibt zuletzt einen Eßlöffel feingehackte Petersilie bei.

15. Herbetsalat.

Für 5-6 Personen.

Zutaten: 1 kleinster Kopf Rotkohl, $\frac{1}{4}$ l Essig, Salz, 2 kleine Köpfe Sellerie, 15 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 geschälte Salzgurke, 1 geschälter Apfel, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 feingehackte Zwiebel, etwas Meerrettich (gerieben), $\frac{1}{8}$ l dicke saure Sahne, 4 Eßlöffel Speiseöl.

Der Kohl wird fein geschnitten, wie üblich gebrüht und nach dem Abgießen mit Essig und Salz lange gestampft. Hierzu kommen die beiden Sellerieköpfe, die Salzgurke und der Apfel, die in Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract gekocht und danach in Streifen geschnitten worden sind. Hierauf kommt eine Marinade von $\frac{1}{4}$ l Essig, $\frac{1}{4}$ l Selleriekochwasser, 1 Eßlöffel Salz, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Pfeffer und der feingehackten Zwiebel. Dies läßt man 2-3 Tage stehen, in welcher Zeit alles öfter gewendet werden muß. Nun ist die Marinade abzugießen, worauf noch der geriebene Meerrettich, die dicke saure Sahne, das Speiseöl und eventuell noch fehlende Salz, Pfeffer, Himbeeressig hinzuzusetzen ist. Nach sorgfältigem Abschmecken muß das Ganze noch einige Stunden stehen. Man gibt den Salat zu Wildbraten, Roastbeef und Gänsebraten.

16. Rotkohl.

für 5–6 Personen.

Zutaten: 1 Mittelkopf von 1 kg, 3 Eßlöffel Salz, 8 Eßlöffel einfachen Essig, 70 g Schweine- oder Gänsefett, 1 kleine gehackte Zwiebel, 40–50 g Zucker, 1 geschälter zerschnittener Apfel, 4–5 Eßlöffel Weinessig, 8 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 rohe geriebene Kartoffel, 1 Eßlöffel Himbeer- oder Kirschessig.

Der Kohl wird geschnitten, mit 2 Eßlöffeln Salz und 4 Eßlöffeln einfachem Essig gemischt und danach mit kochendem Wasser gebrüht. Bald darauf wird das Wasser abgossen, damit der Kohl seine rote Farbe nicht verliert, und nochmals mit 1 Eßlöffel Salz und 4 Eßlöffeln Essig gemischt. Nun schwitzt man 70 g Schweine- oder Gänsefett mit der kleinen feingehackten Zwiebel, gibt dies nebst dem Zucker, dem Apfel und $\frac{5}{8}$ – $\frac{3}{4}$ l kochendem Wasser mit 8 g Liebig's Fleisch-Extract und 4–5 Eßlöffeln gutem Weinessig zu dem Kohl, deckt ihn mit fettgestrichenem Pergamentpapier zu und setzt ihn in den Ofen. Nach zwei Stunden Garzeit streicht man eine rohe geriebene Kartoffel darauf, schmeckt nach $\frac{1}{2}$ Stunde weiterer Zeit ab und gibt nötigenfalls auch 1 Eßlöffel Himbeer- oder Kirschessig dazu. Jeder Schmorkohl wird am schmackhaftesten im irdenen Topf zubereitet.

