

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Volkstümliche Gerichte

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



### 34. fleischklöße mit Schwarzwurzeln.

für 5 Personen.

**Zutaten:** 1 kg geputzte Schwarzwurzeln, 60 g Butter, 40 g Mehl, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 10 g Salz. —  $\frac{3}{4}$  kg gehacktes Rindfleisch,  $\frac{1}{4}$  kg gehacktes Schweinefleisch, 1 gewichtetes ausgedrücktes Milchbrot, 1 gehackte in 1 Eßlöffel Butter gedünstete Zwiebel, 8 g Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 ganzes Ei.

Die in 5 cm lange Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln legt man in schwaches Mehlwasser mit etwas Essig, damit sie weiß bleiben. 60 g Butter schwitzt man mit 40 g Mehl gelb, rührt mit  $1\frac{1}{2}$  l Liebig's Extractwasser aus, gibt Salz dazu und kocht die Wurzeln darin weich, ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Die aus den oben angegebenen Zutaten bereiteten, klein apfelgroßen Klöße kochen die letzten 15–20 Minuten mit den Schwarzwurzeln unter Schütteln des Topfes gar. 1 Eigelb, geschlagen mit 1 Eßlöffel süßem Rahm zum Legieren.

### 35. Oberkohlrabi mit Kochwurst.

für 8 Personen.

**Zutaten:** 1 kg Kohlrabi, 30 g Butter, 40 g Mehl, 1 kg in vier Enden geteilte gebrühte Bratwurst, etwas gehackte Petersilie, 10 g Liebig's Fleisch-Extract.

Die geputzten Kohlrabi werden in Scheiben geschnitten und in kochendem Salzwasser weich gekocht, während man die zurückbehaltenen Herzblättchen nur brüht und hackt, einen Teil zur Sauce mit verwendet und den anderen Teil beim Anrichten für einen Kranzumlag bewahrt. Das Mehl wird mit der Butter unter Zugabe von etwas Bouillonnfett gelb geschwitzt und mit  $\frac{3}{4}$  l Kohlrabikochwasser und dem Fleisch-Extract ausgerührt, worauf das Gemüse mit der gebrühten Bratwurst noch 25–30 Minuten darin kochen muß. Das Gericht wird dann noch mit 1 Eßlöffel gehackter Petersilie und Salz abgeschmeckt.

### 36. Westfälisches Gericht für 8 Personen.

für 8 Personen.

**Zutaten:**  $\frac{3}{4}$  kg geräucherter magerer Bauchspeck,  $1\frac{1}{2}$  kg Gemüse, bestehend aus: Nachlese von grünen Bohnen, ausgepellten weißen Bohnen, halb soviel gelben Wurzeln in Würfel geschnitten, einigen in Viertel geschnittenen geschälten Birnen, in Stücke geschnittenen sauren Äpfeln, desgleichen Kartoffelstückchen, 2 Eßlöffel Mehl, 20 g Liebig's Fleisch-Extract.

Der Speck wird eine Stunde vorgekocht, dann gebe man die Bohnen, gelben Wurzeln und Birnen dazu und eine Stunde später die Äpfel- und Kartoffelstückchen. Danach rührt man den Fleisch-Extract unter Zugabe von ein wenig Wasser mit dem Mehl klar, fügt schließlich noch einige Tropfen Essig hinzu und mischt dies dazu, wonach es nochmals tüchtig aufkochen muß. Das Gericht muß recht sämig, saftig und etwas säuerlich sein. Die Garzeit beträgt im allgemeinen 2–2 $\frac{1}{2}$  Stunden.