Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Gemüse.

urn:nbn:de:gbv:45:1-6612

Gemüse.

229. Junge Wurzeln (Mohrrüben).

4–6 Suppent. Wurzeln.
1/4 ℔ Butter.
2 Loth Mehl.
1—2 Loth Zucker.
1/2 K. Wasser.
Petersilie.
Salz.

Am zartesten sind die holländischen Carrotten, frisch aus dem Lande gezogen, einen kleinen Finger dick, jedoch darf man sie nicht in Wasser legen, sondern muß sie abspülen.

Hat man einen Theil derselben, wie gewöhnlich, rein geputzt, wäscht man diese schnell mit kaltem Wasser sauber und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen; denn liegen diese Wurzeln nur einen Augenblick im Wasser, so verlieren sie sehr an Geschmack.

Nun setzt man die Wurzeln mit den hieneben angegebenen Ingredienzien, außer der Petersilie und dem Mehl, in einem blechernen oder verzinnten Topfe auf rasches Feuer und läßt sie in einer Viertel- oder halben Stunde gar kochen. Die Wurzeln dürfen weder zu hart noch zu weich sein, müssen wenig Wasser haben und fast im eignen Safte kochen. Man streut zuletzt das Kartoffelmehl trocken darüber, nebst gehackter Petersilie, schwenkt sie damit durch, läßt sie nur einmal damit aufkochen, giebt noch ein Stückchen kalte frische Butter daran, schmeckt nach dem Salze und garnirt

sie mit Kartoffel-Fricandellen, gebackenen Kartoffelklößen oder Fleisch-Fricandellen.

Sind die Wurzeln zu groß, so theilt man sie ein- oder zweimal und verfährt wie oben.

230. Säuerliche Wurzeln für 24 Personen.

4–6 Suppent. Wurzeln.
1 dito Aepfel.
½ K. Wasser.
4 Loth Butter.
1 Citronsauer.
Zucker.
Salz.

Die ausgewachsenen ziemlich großen Wurzeln werden lang und sehr fein, höchstens einen Strohhalm dick, geschnitten; die säuerlichen Aepfel geschält, einmal durchgeschnitten, vom Kernhause befreit und dann an der äußern Seite mit einem Messer der Länge nach feine Einschnitte darein gemacht.

Man giebt die Wurzeln mit den hieneben genannten Ingredienzien in eine Casserolle, legt die Aepfel darauf, so daß die eingekerbte runde Seite nach oben kommt, streut nach Verhältniß Zucker darüber, und läßt Alles wohl zugedeckt auf raschem Feuer in einer halben Stunde mürbe kochen. Zuletzt giebt man noch ein Stückchen kalte Butter daran, schmeckt nach Salz, Sauer und Zucker und reicht sie beim Braten, vorzüglich beim Hasenbraten, herum.

Anmerk. Man muß dies Gericht vorsichtig in die Anrichteschüssel gleiten lassen, so daß die Aepfel oben liegen bleiben.

231. Auf andere Art für 24 Personen.

4–6 Suppent. Wurzeln.
½ ℔ Butter.
2—4 Loth Zucker.
3 Citronsauer.

Die beste Sorte großer junger Wurzeln werden rein geputzt, in dünne runde Scheiben geschnitten und in der Hälfte der Butter, dem Zucker, Bouillon und Salze unter öfterm Umschwenken auf raschem Feuer mürbe gekocht, doch so, daß die Scheiben heil bleiben. Dann erst giebt man den Citronensaft daran, in Er-

2—4 Loth Mehl.
4 Eidotter.
1/2 K. Bouill. oder Wasser.
Salz.
Pfeffer.

mangelung dessen man auch ein wenig Essig nimmt, streut das Kartoffelmehl darüber, schmeckt nach Salz und Zucker und läßt Alles zusammen noch einmal aufkochen, worauf man die noch übrige Butter kalt daran giebt und die Sauce mit einigen Eidottern abrührt.

Man garnirt die Schüssel mit gekochten Kartoffeln und giebt dies Gemüse für sich, mit Rindfleisch oder auch mit Braten.

232. Wurzeln-Muß für 24 Personen.

6-8 Suppent. Wurzeln.
3/4 ℔ Butter.
4 Loth Mehl.
1/4 — 1/2 K. Bouillon oder Schink.-Gelée.
Salz.
Pfeffer.

Die großen jungen Wurzeln werden in runde Scheiben geschnitten, mit dem dritten Theile der Butter, ein wenig Salz und Bouillon unter öfterm Umrühren recht mürbe gekocht und durch einen feinen Blech-Durchschlag gerührt. Das mit dem dritten Theile der Butter geschwitzte Mehl wird nun dazu gegeben, Alles zusammen noch einmal auf dem Feuer einige Minuten gekocht, damit das Muß die gehörige Consistenz erhält, und dieses dann zuletzt mit der übrigen kalten Butter, Salz und, wenn man es liebt, ein wenig weißen Pfeffer, abgeschmeckt.

Man garnirt das Mus mit Kalbs-Cotelettes, mit Klops von Kalbfleisch oder giebt es auch zu gekochtem Rindfleische, wozu man dann jedoch eine Kraft-Sauce nehmen muß.

Anmerk. Da die rothen Wurzeln (Möhren oder Mohrrüben) gewiß eines der gesundesten Gemüse sind, so können dieselben im Sommer täglich, wenn sie auf verschiedene Weise bereitet, genossen werden. Man giebt dies Gemüse, je nachdem es zubereitet, zu gekochtem, kaltem und warmem Rindfleische, Hamburger Rauchfleische, gekochtem kalten Schinken oder garnirt es mit Carbonade, Fricandellen, Klops u. s. w.

233. Junge Erbsen für 24 Personen.

3 K. Erbsen.
3/4 ℔ Butter.
2—4 Loth Mehl.
2—4 Loth Zucker.
1/2 K. Wasser.
Petersilie.
Salz.

Die jungen, frischgepflückten, ausgepahlten, mit kaltem Wasser abgewaschenen Erbsen werden mit der Hälfte der Butter und dem Zucker ohne Wasser in einer verzinnten Casserolle auf's Feuer gesetzt und bei öfterm Umschwenken eine Viertelstunde geschmort. Hierauf gießt man das weiche kochende Wasser dazu und läßt Alles zusammen eine Viertelstunde wohlzugedeckt kochen. Sind die Erbsen mürbe, streut man noch ein wenig Salz und das Kartoffelmehl darüber, läßt sie einmal damit aufkochen, giebt die gehackte Petersilie und die übrige kalte Butter daran, schwenkt Alles gehörig mit einander durch und schmeckt nach Salz und Zucker. Man richtet die Erbsen auf einer Schüssel an und garnirt sie mit Wurzeln, die besonders, wie in № 129 angegeben, gekocht sind, oder auch mit gefüllten Pfannkuchen, armen Rittern, Sprütz-Gebackenem, Fricandellen, Croquets u. s. w.

234. Junge Erbsen auf holländische Art für 24 Personen.

3 K. Erbsen.
3/4 ℔ Butter.
2 Loth Mehl.
2—4 Loth Zucker.
2 K. Wasser.
Salz.
Petersilie.

Die ausgepahlten jungen Erbsen werden in weiches kochendes Wasser gegeben, in einer Viertelstunde rasch mürbe gekocht, dann erst mit einer Handvoll Salz gesalzen und auf einen Durchschlag geschüttet. Ist das Wasser rein abgelaufen, schüttet man die Erbsen noch einmal wieder in den Topf, streut das Mehl nebst Zucker und Petersilie darüber und kocht Alles noch einige Minuten mit einander. Hierauf nimmt man die Erbsen vom Feuer, rührt die frische kalte Butter daran, schwenkt sie einige Male damit durch, richtet sie an und garnirt die Schüssel wie oben.

235. Zucker-Erbsen (Schoten) für 24 Personen.

6 Suppentell. Erbsen.
½ ℔ Butter.
Petersilie.
Salz.

Die Zucker-Erbsen werden von den Fäden befreit, in weichem Wasser, worein man zuletzt etwas Salz wirft, auf raschem Feuer in einer halben Stunde mürbe gekocht und dann auf einen Durchschlag geschüttet. Ist das Wasser rein abgelaufen, richtet man die Erbsen auf einer Schüssel an, legt Stückchen Butter dazwischen und streut Petersilie darüber.

Anmerk. Bei den verschiedenen Erbsen kann man nach Belieben Kalbs-Fricandeaux, Carbonade, gebackene Seezungen, gebratene oder geschmorte Aale, rohen Schinken, Sommerwurst, geräucherten Lachs oder Häringe geben.

236. Vicebohnen für 24 Personen.

6–8 Suppent. Bohnen.
1 — 1½ ℔ Butter.
1 — 1½ K. Bouillon.
2–4 Lth. Mehl.
1 — 2 Loth Zucker.
Petersilie.
Salz.

Die jungen, zarten, frischgepflückten grünen Schwert- oder Krup-Bohnen werden, damit sie keine Fäden behalten, vorsichtig von beiden Seiten abgezogen, abgewaschen, mit einer Maschine oder einem gewöhnlichen Messer in lange, feine Streifen geschnitten und so, ohne Wasser, in der Hälfte der Butter bei öfterm Umschütten eine Viertelstunde geschmort. Dann erst gießt man die Bouillon daran und läßt sie auf raschem Feuer noch eine Viertelstunde damit kochen. Jedoch dürfen die Vicebohnen weder zu hart noch zu weich gekocht werden; sie müssen mürbe sein, aber auch saftig bleiben.

Hierauf streut man das Mehl, gehackte Petersilie und Zucker darüber, läßt Alles mit einander noch eine bis zwei Minuten durchkochen, giebt die noch übrige kalte frische Butter daran, schmeckt nach dem Salze und richtet die Bohnen an.

237. Vicebohnen auf andere Art für 24 Personen.

6–8 Suppent. Bohnen.
1½ ℔ Butter.
4 Loth Mehl.
2 Lth. Zucker.
Bouillon.
Petersilie.
Salz.

Die Vicebohnen werden, wie oben gesagt, abgezogen und geschnitten, in zwei bis drei Kannen weichem Wasser in einer halben bis ganzen Stunde mürbe gekocht, dann erst gesalzen und auf einen Durchschlag geschüttet.

Mittlerweile hat man das Mehl in ein wenig Butter geschwitzt und einige Tassen Bouillon mit darin durchgekocht. Nun legt man den dritten Theil der vom Wasser befreiten Bohnen in eine Casserolle, gießt von der gekochten, seimigen Brühe darüber, legt kleine Stücke frische Butter darauf, bestreut das Ganze mit gehackter Petersilie und wiederholt dies Verfahren noch einige Male, bis alle genannten Theile auf diese Weise verwendet sind.

Die Casserolle stellt man zugedeckt auf die heiße Platte oder auf ein wenig Kohlen, damit sich Alles, ohne jedoch wieder zu kochen, gehörig verbindet, und giebt das Gericht recht heiß auf die Tafel.

238. Vicebohnen mit Rahm für 24 Personen.

6–8 Suppent. Bohnen.
1 ℔ Butter.
¼ ℔ Mehl.
1 K. Rahm.
1 Lth. Zucker.
Petersilie.
Salz.

Die Vicebohnen werden, wie № 236 gesagt, abgezogen, geschnitten und in Wasser gar gekocht, worauf man sie zum Abträufeln auf einen Durchschlag schüttet.

Mittlerweile schwitzt man das Mehl in dem vierten Theile der Butter, kocht es mit dem süßen Rahm oder der fetten Milch fünf Minuten, rührt die kalte Butter, Petersilie, Zucker, Salz, wenn man Gewürze liebt, auch ein wenig Muskatblüthe daran, giebt nun die vom Wasser befreiten Bohnen hinein, kocht Alles noch eine bis zwei Minuten mit einander und richtet das Gemüse an.

239. Spargel- oder Perl-Bohnen mit Hammelfleisch für 24 Personen.

4–6 Suppen-tell. Bohnen.
1½ K. Bouill.
1 ℔ Butter.
4–6 Lth. Mehl.
Petersilie.
Salz.

Die Bohnen werden gehörig von den Fäden befreit, abgewaschen, einmal durchgebrochen, in weichem Wasser beinahe mürbe gekocht, dann erst gesalzen und auf einen Durchschlag geschüttet.

Während deß schwitzt man das Mehl in der dazu nöthigen Butter, gießt die Hammelfleisch-Bouillon daran, kocht dies mit einander klar, schüttet die abgeträufelten Bohnen in diese seimige Brühe und läßt sie ferner darin gar kochen. Zuletzt giebt man die noch übrige kalte Butter daran, nebst gehackter Petersilie, schmeckt nach dem Salze und garnirt das Gemüse beim Anrichten mit gekochten Kartoffeln.

Die geschmorte Hammelkeule giebt man in Scheiben geschnitten dabei.

240. Perlbohnen auf andere Art für 24 Personen.

4—6 Teller Bohnen.
1 ℔ Butter.
Petersilie.
Salz.

Die Bohnen werden abgezogen, nicht durchgebrochen, in weichem Wasser, worein man später eine Handvoll Salz wirft, gar gekocht und auf einen Durchschlag geschüttet. Sind die Bohnen abgeträufelt, giebt man sie wieder in eine Casserolle, legt Stückchen Butter dazwischen, streut Petersilie darüber, schwenkt sie einige Male damit durch, läßt sie recht heiß werden und giebt sie zur Tafel.

Statt der gehackten Petersilie kann man zur Veränderung auch etwas Muskatnuß nehmen und beim Anrichten noch gestoßenen Zwieback über die Bohnen streuen.

241. Perlbohnen mit saurer Sauce für 24 Personen.

Die schon etwas dicken Bohnen werden sorgfältig abgezogen, gewaschen, wie Spargel mit Bindfaden zusammen gebunden und in weichem Wasser, welches später gesalzen wird, mürbe gekocht. Dann werden die Bohnen recht heiß kranzförmig in einer Schüssel angerichtet und die Eier-Sauce № 170 darüber gegossen. Liebt man jedoch die Säure nicht, so kann man auch statt dieser die holländische Butter-Sauce № 147 dabei herumreichen.

Anmerk. Zu den hier oben genannten, auf verschiedene Weise zubereiteten Bohnen giebt man geschmorte Hammelkeule, rohen oder gekochten kalten Schinken, Sommerwurst, Lachs und Häringe.

242. Große Bohnen für 24 Personen.

3 ℔ Bohnen.
1 ℔ Butter.
2 Loth Mehl.
Petersilie.
Salz.

Die großen Bohnen, welche jedoch nicht gar zu jung und noch weniger zu alt sein dürfen, werden, nachdem sie von der Schale befreit, in weiches kochendes Wasser geschüttet und in einer halben oder ganzen Stunde rasch, ohne Aufhören mürbe gekocht. Kurz bevor sie ganz gar sind, wirft man erst eine Handvoll Salz hinein. Noch im vollen Kochen schüttet man die Bohnen zum Abtropfen auf einen Durchschlag, denn ließe man sie nun einen Augenblick ohne zu kochen im Wasser stehen, so würden sie gleich an Farbe verlieren.

Nun schüttet man die Bohnen gleich wieder in eine Casserolle, worein man schon ein Stück Butter mit dem Mehl durchknetet, gegeben hat, gießt ein paar Löffel Bouillon darauf, streut gehackte Petersilie darüber, schmeckt nach dem Salze und läßt Alles noch einmal aufkochen. Zuletzt giebt man die übrige kalte Butter

daran, schwenkt die Bohnen gehörig damit um und richtet das Gemüse recht heiß an.

Man kann die Bohnen, wenn sie, wie oben, mit Salz abgekocht sind, auch gleich in die Gemüse-Kumme, worin sie zur Tafel gegeben werden, schütten und die Petersilien-Sauce № 148 oder die Rahm-Sauce № 154 recht heiß darüber gießen.

Hiebei giebt man am besten warmen oder kalten gekochten oder rohen Schinken und Häring.

243. Spinat mit Bouillon für 24 Personen.

2 Suppent. gekocht. Spinat.
½ ℔ Butter.
4 Loth Zwieback.
½ K. Bouill.
4 Lth. Schink.
1 Lth. Sardellenbutter.
Muskat.
Salz.

Der recht junge grüne Spinat wird von der Wurzel befreit, gut verlesen, drei- bis viermal mit vielem kalten Wasser abgewaschen, in einen großen Topf mit kochendem Wasser gegeben und in sechs bis zehn Minuten darin gar gekocht. Nun schüttet man den Spinat auf einen Durchschlag, setzt denselben, damit ersterer nicht seine schöne grüne Farbe verliert, in kaltes Wasser, drückt vermittelst eines Tellers, den man auf den Spinat im Durchschlage legt, das Wasser heraus, streut das gehörige Salz darüber und hackt den Spinat auf einem Hackbrette recht fein.

Mittlerweile hat man nun in dem vierten Theile der Butter den in Würfel geschnittenen Schinken zehn Minuten braten lassen, dann den gestoßenen, jedoch nicht süßen, Zwieback dazu gegeben, beides eine Viertelstunde in der Bouillon gekocht und zuletzt durch ein Haarsieb gegossen, damit der Schinken zurück bleibt. Dann thut man den Rest der kalten Butter daran, rührt den Spinat nun in die Sauce, jedoch darf man ihn hierin nur recht heiß werden und nicht wieder kochen lassen, da er sonst an Farbe und Geschmack verliert; schmeckt nach dem Salze, giebt Muskatnuß daran und, wenn man es liebt, auch ein wenig Sardellen-

butter. Man richtet den Spinat an, streicht ihn auf der Schüssel mit einem Messer glatt und garnirt ihn mit in Butter gebratenen Brodscheiben № 91 und hartgekochten, in vier Theile geschnittenen Eiern.

244. Spinat mit Rahm für 24 Personen.

2 Suppent. gekocht. Spinat.
1/2 ℔ Butter.
1/4 ℔ Zwieback.
1/2 K. Rahm.
Muskat.
Salz.

Der Spinat wird, wie in № 243 angegeben, verlesen, gewaschen, abgekocht und gehackt. Der nicht süße Zwieback wird gestoßen, in der Hälfte der Butter einige Minuten geschwitzt und dann der süße Rahm oder, in Ermangelung desselben, fette Milch dazu gegossen. Hat diese Sauce einige Minuten gekocht, schüttet man den gehackten Spinat hinein, läßt denselben unter fleißigem Rühren recht heiß darin werden, jedoch nicht kochen, giebt die noch übrige Butter kalt dazu, schmeckt das Ganze mit Muskat und Salz ab, richtet den Spinat recht heiß an und garnirt ihn mit gebratenen Brodschnitten und Spiegel-Eiern.

245. Sauerampfer für 24 Personen.

2–3 Suppent. gekochten Sauerampf.
3/4 ℔ Butter.
8 Eier.
2 Citronsauer.
4 Loth Zwieback.
4—8 Loth Zucker.
1/2 K. Bouill.
Salz.

Der im Frühjahre recht zarte Sauerampfer wird verlesen, gewaschen, ohne Wasser in einem irdenen Topfe mit einem Stückchen Butter zu Feuer gesetzt und in fünf bis zehn Minuten gar gedünstet. Darauf giebt man denselben auf einen Blech-Durchschlag, drückt vermittelst eines Tellers alle Feuchtigkeit ab, und hackt ihn dann, wie schon beim Spinat gesagt, auf einem Hackbrette recht fein.

Während deß läßt man in einem irdenen oder gut verzinnten Topfe in einem Drittheil der Butter den gestoßenen Zwieback einige Minuten braten, giebt die kräftige Bouillon, Zucker, Salz, Citronensauer und gehackten Sauerampfer dazu, rührt Alles auf dem

Feuer, bis es kocht, schlägt auf dem Feuer unter beständigem Rühren nach und nach die ganzen Eier hinein, giebt zuletzt die übrige kalte Butter daran, schmeckt nach dem Salze und richtet den Sauerampfer an. Man streicht ihn mit einem Messer auf der Schüssel glatt, streut gestoßenen Zwieback darüber, garnirt ihn mit verlornen Eiern, gebratenem Kalbsmidder oder auch gefüllten Pfannkuchen.

Ist der Sauerampfer nicht mehr jung und zart, so befreit man ihn so viel wie möglich von den Adern, kocht ihn in Wasser ab und bereitet ihn dann ganz, wie so eben oben angegeben, nur läßt man das Citronensauer dann weg.

Anmerk. Zu dem Spinat und dem Sauerampfer giebt man Kalbs-Fricandeaux, geschmorte Hammelkeule, rohen und gekochten Schinken, geräucherte Ochsenzungen, Sommerwurst u. s. w.

246. Blumenkohl mit Parmesankäse und Krebsbutter für 24 Personen.

6—12 Kopf Blumenkohl.
1 K. Bouillon.
½ ℔ Butter.
¼ ℔ Krebsbutter.
4 Lth. Parmesankäse.
6–8 Lth. Mehl.
Muskat.
Salz.

Der Blumenkohl wird verlesen, gewaschen und wo möglich in einem Blechtopfe auf einem Heber oder einem Durchschlage in kochendes Wasser gegeben, jedoch achte man genau darauf, damit der Kohl weder zu hart bleibe, noch zu weich werde; denn er muß weich, saftig und heil sein. Zuletzt erst wirft man eine Handvoll Salz in's Wasser, nimmt den Blumenkohl mit dem Heber heraus und richtet ihn in der Schüssel an, so daß die Stiele alle nach unten liegen.

Vorher schwitzt man das Mehl in der Hälfte der Butter, kocht es mit der Bouillon eine Stunde klar, giebt den Parmesankäse, die übrige kalte Butter, Krebsbutter, Muskatblüthe und Salz daran und gießt diese Sauce, die recht bündig und glatt sein muß, recht heiß über den heißen Blumenkohl.

Man kann den Parmesankäse und die Krebsbutter auch weglassen und statt dessen die Sauce mit einigen Eidottern abrühren.

247. Blumenkohl mit Rahm für 24 Personen.

8—12 Kopf Blumenkohl.
1/2–3/4 ℔ Butter.
3/4 K. Rahm.
4–6 Lth. Mehl.
1 Lth. Zucker.
Muskat.
Salz.
4 Eidotter.

Der Blumenkohl wird ganz wie der oben beschriebene behandelt und gar gemacht.

Zur Sauce schwitzt man das Mehl in der Hälfte der Butter, gießt den süßen Rahm oder fette Milch dazu, schmeckt, nachdem Alles mit einander gekocht, dieselbe mit Zucker, Salz und Muskaten ab, rührt das Eigelb daran, die kalte Butter und, wenn man es liebt, auch noch ein wenig Krebsbutter.

Die Sauce wird recht heiß über den Blumenkohl gegossen und dieser dann gleich zur Tafel gefördert.

Anmerk. Zum Blumenkohl giebt man gebratene Hühner, Kalbs-Fricandeaux, Carbonade, gebratene Schweins- und Rinderwurst, kaltes geschmortes Hammelfleisch, rohen oder gekochten Schinken, Hamburger Rauchfleisch, Lachs, Häring, geschmorte Aale, Sommerwurst u. s. w.

248. Kohlrabi für 24 Personen.

10—15 Kopf Kohlrabi.
1/2 ℔ Butter.
1 K. Bouillon.
4 Loth Mehl.
1 Lth. Zucker.
Petersilie.
Salz.

Der Kohlrabi ist am zartesten, wenn er noch nicht seine völlige Größe erreicht hat. Nachdem der Kohlrabi geschält und der untere Theil, wenn er nicht ganz zart ist, davon geschnitten, schneidet man ihn in runde, nicht zu dicke Scheiben und theilt diese wieder in vier Theile, damit sie eine dreieckige Form erhalten.

Nun setzt man Hammelfleisch-Bouillon zu Feuer, giebt Zucker und den vierten Theil der Butter hinein und läßt den Kohlrabi langsam darin gar dünsten. Einige Minuten vor dem Anrichten streut man Kartoffelmehl darüber, giebt die übrige Butter kalt daran,

schmeckt nach dem Salze, richtet das Gemüse recht heiß an und streut Petersilie darüber.

Man giebt eine gedämpfte Hammelsbrust dabei. Auch kann man den Kohlrabi wie den Blumenkohl abkochen und dann mit derselben Rahm- oder Milch-Sauce geben.

249. Wirsingkohl für 24 Personen.

10—16 Kopf Wirsing.
1 1/4 ℔ Butter.
1/4 K. Bouill.
4 Loth Zwieback.
Muskat.
Salz.

Der Wirsing wird recht vorsichtig nachgesehen, damit kein Ungeziefer daran bleibt, von den äußern harten Blättern befreit, gewaschen, heil in einen großen Topf mit kochendem Wasser gegeben und eine bis anderthalb Stunden darin gekocht, bis er mürbe ist, jedoch darf er auch nicht zu weich sein. Nun giebt man erst eine Handvoll Salz daran, womit er noch einige Minuten kocht, nimmt ihn mit einem Blech-Schäumer aus dem Wasser, legt ihn auf ein durchlöchertes Gemüsebrett, theilt jeden Kopf in vier Theile und befreit ihn vom Strunke und den dicken Adern. Ist er gehörig abgetröpfelt, legt man ihn schichtweise mit Stückchen kalter Butter in eine große irdene Kumme oder flache Casserolle, streut Zwieback mit sehr wenig Muskatblüthe und noch etwas Salz vermischt darüber, gießt, wenn es nöthig ist, noch einige Löffel Bouillon dazu und stellt die Casserolle auf eine Platte oder wenig Kohlen, wo jedoch der Wirsing nicht wieder kochen, sondern nur recht heiß werden darf, um sich mit der Butter zu verbinden.

Man richtet den Wirsing recht heiß an und garnirt ihn mit gekochten und in Butter geschwenkten Kartoffeln, wenn man dieselben nicht besonders dabei herumgiebt.

Zur Veränderung kann man auch einige Loth Mehl mit einer halben Kanne Bouillon klar kochen und diese seimige Sauce statt des Zwiebacks zwischen den Wirsing geben. Im Uebrigen verfährt man mit der Butter wie oben.

250. Wirsing auf andere Art für 24 Personen.

10—16 K. Wirsing.
1 ℔ Butter.
1 K. Bouillon.
4 Loth Mehl.
Muskat.
Salz.

Der Wirsing wird wie oben gereinigt, in weichem Wasser eine halbe Stunde nur halb gar gekocht, in vier Theile geschnitten, von Strunk und harten Adern befreit und in einer Casserolle, worein man zuvor die fette Rind- oder Hammelfleisch-Bouillon nebst dem vierten Theil der Butter und etwas Salz gegeben, ferner gar gemacht.

Zehn Minuten vor dem Anrichten wird das in Butter geschwitzte Mehl daran gerührt und die noch übrige kalte Butter nebst ein wenig Muskatblüthe damit durchgeschwenkt.

Man garnirt den Wirsing mit gekochten oder gebratenen Kartoffeln.

251. Savoyekohl für 24 Personen.

Der Savoyekohl wird ganz wie der Wirsing gereinigt, abgekocht und gestovt.

Giebt man zu dem Wirsing oder Savoyekohl gedämpfte Hammel- oder geschmorte Hammelbrust oder Keule (№ 105 und 106), so macht man diese einige Stunden früher gar, nimmt von der Sauce einen Theil, gießt sie zu dem Kohl und läßt ihn noch eine halbe Stunde damit kochen. Die Kanne Bouillon wird dann nicht genommen, mit Butter und Mehl jedoch ganz, wie schon gesagt, verfahren.

252. Gewöhnlicher weißer Kohl für 24 Personen.

4—6 K. Kohl.
2 ℔ Rinderfett.
Bouillon.
Jus.
2 Loth Mehl.
6 Zwiebeln.
Salz.

Der Kohl wird von den äußern harten Blättern befreit, in vier bis sechs Theile geschnitten und die dicken Adern möglichst davon genommen.

Den Boden eines eisernen Topfes belegt man mit garen oder rohen Stückchen Fett, welche man vom Rindfleische geschnitten, wenn dasselbe zum Genießen zu fett war, legt den Kohl dicht neben einander darauf, gießt einige Kannen braune Bouillon oder Wasser darüber, giebt noch ein wenig Salz nach und läßt ihn darin vier bis sechs Stunden kochen.

Will man den Kohl braun und recht kräftig haben, legt man sechs bis acht eingekerbte Zwiebeln darauf, gießt einen guten Theil etwa vorhandene braune Jus darüber, am besten von Enten- oder Rinderbraten, und läßt ihn in der genannten Zeit damit gar dünsten. Zuletzt nimmt man die Zwiebeln wieder herunter, streut das Mehl darüber und garnirt beim Anrichten den Kohl mit gebratenen Kartoffeln.

253. Weißer Kohl auf andere Art für 24 Personen.

4—6 K. Kohl.
1 ℔ Butter.
1 K. w. Bouill.
4–6 Lth. Mehl.

Der Kohl wird von den äußern harten Blättern und dem Strunke befreit, einmal durchgeschnitten, in weiches kochendes Wasser gegeben und beinahe darin mürbe gekocht. Hierauf legt man ihn mit einem Blech-Schäumer auf ein durchlöchertes Gemüsebrett, schneidet ihn in beliebige Stücke und läßt ihn dann in der folgenden Sauce ferner recht mürbe kochen.

Man schwitzt das Mehl in der Hälfte der Butter, gießt die fette weiße Bouillon dazu, nebst dem noch nöthigen Salze, und legt den Kohl hinein. Zuletzt rührt man die noch übrige kalte Butter, sowie auch

etwas Muskatnuß dazu, schmeckt nach Salz, richtet den Kohl an und garnirt ihn mit gekochten Kartoffeln, wenn man nicht vorzieht, diese dabei herumzureichen.

254. Rother Kohl für 24 Personen.

4—6 K. Kohl.
Bratenfett
oder
1/2—1 ℔ Butter.
1/8 K. Essig.
1/2 K. Wein
oder Wasser.
6 Zwiebeln.
2–4 Lth. Mehl.
1/4 Lth. Pfeffer.
Obstsaft.
Salz.

Der rothe Kohl wird, wenn man keinen Kohlhobel hat, mit einem Messer recht lang und fein geschnitten. Dann legt man ihn in eine gut verzinnte, oder besser noch, irdene Casserolle, giebt ein gutes Stück Butter, auch frisches Bratenfett von Enten oder Kücken, so wie grob gestoßenen Pfeffer, einige ganze eingekerbte Zwiebeln, eine halbe Kanne Rothwein oder Wasser, wenn man es hat, Obstsäfte von eingemachten Früchten, dazu, und läßt Alles unter öfterm Umschwenken eine bis zwei Stunden leise schmoren. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten giebt man Essig, Zucker und Salz nach Geschmack daran, nimmt die Zwiebeln heraus und streut zuletzt das Kartoffelmehl darüber, womit man den Kohl einige Male durchschwenkt.

Den weißen Kohl kann man ganz wie den rothen bereiten, nur nimmt man dann nicht den Rothwein, Pfeffer und Obstsaft mit dazu.

Anmerk. Zu den verschiedenen vorstehenden Kohlarten giebt man nach Belieben gebratene Enten, Kalbs-Fricandeaux, geschmortes Hammelfleisch, gekochtes und gebratenes Rindfleisch, Hamburger Rauchfleisch, Carbonaden, Fricandellen, Bratwurst u. s. w.

255. Weiße Rüben für 24 Personen.

4–6 Suppent. Rüben.
1—1 1/2 K. Bouillon.

Die zarten, nicht bittern Rüben werden, je nach ihrer Größe, in vier oder mehrere Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser abgewaschen und einige Minuten in kochendem Wasser abgekocht. Man schüttet sie nun

4 Lth. Butter.
3 Loth Mehl.
6 Zwiebeln.
2 Lth. Zucker.
1/4 Lth. Pfeffer.
Salz.

auf einen Durchschlag, kocht sie in fetter Hammelfleisch-Bouillon, worein man Salz und einige ganze Zwiebeln gegeben, mürbe, nimmt die Zwiebeln wieder heraus, rührt das in Butter geschwitzte Mehl nebst etwas weißem Pfeffer dazu und läßt Alles mit einander noch einige Male durchkochen.

Man garnirt die Rüben mit in Butter geschwenkten Kartoffeln und giebt das gekochte oder gedämpfte Hammelfleisch dabei.

Man kocht diese Rüben auch mit Wasser und Salz in einer halben Stunde mürbe, jedoch nicht zu weich, schüttet sie auf einen Durchschlag, schwenkt sie dann mit der frischen kalten Butter und ein wenig Zucker in einem heißen Topfe einige Male um, richtet sie, mit Kartoffeln garnirt, an und streut gehackte Petersilie darüber.

256. Gelbe Steckrüben für 24 Personen.

4–6 Suppent. Steckrüben.
1 — 1 1/2 K. Wasser.
3/4 ℔ Butter.
4 Lth. Mehl.
4 Lth. Zucker.
2 Suppentell. Kartoffeln.
Salz.

Die Steckrüben werden, nachdem man sie geschält und gewaschen, in fingerlange feine Streifen geschnitten, die höchstens einen Strohhalm dick sein dürfen, mit Wasser, Zucker und einem Stück Butter zu Feuer gesetzt und eine halbe Stunde rasch gekocht. Sind sie fast mürbe, legt man die geschälten Kartoffeln darauf, bestreut diese mit dem gehörigen Salze, pudert das Mehl darüber, schwenkt die Kartoffeln aber nicht mit den Rüben um, so daß sie größtentheils im Dampfe gar werden, schmeckt nach dem Salze, gießt, wenn es nöthig ist, noch ein wenig Wasser nach, und rührt dann die kalte Butter daran.

Anmerk. Bei den beiden Sorten Rüben giebt man vorzüglich Hamburger Rauchfleisch, gekochtes und gedämpftes Hammelfleisch, gekochte oder gebratene Fleischwurst u. s. w.

257. Gemischtes Gemüse für 24 Personen.

2 Suppentell. Granat.
3 dito Erbsen.
2 dito Blumenkohl.
1 dito Wurzeln.
3/4 ℔ Butter.
1/4 ℔ Mehl.
4 Lth. Zucker.
1 1/2 K. Bouill.
4 Eidotter.
4 L. Rahm.
Petersilie.
Muskat.
Salz.
Fischklöße № 89.
Fleurons.

Die Granate werden gekocht und aus ihren Schalen gezogen.

Die recht jungen Erbsen werden mit 6 Loth Butter und ein wenig Zucker unter öfterm Umschwenken eine Viertelstunde gedünstet, dann etwas Bouillon mit Salz darüber gegossen und hierin, so trocken wie möglich, nicht zu mürbe gekocht.

Die jungen Wurzeln werden, nachdem man sie geputzt, gewaschen und in Zoll lange Stücke geschnitten, wie in № 229 gesagt, ohne Petersilie und Mehl gar gedünstet.

Der Blumenkohl wird, wie schon in № 246 angegeben, nur in Wasser mit wenigem Salze nicht zu mürbe gekocht und in kleine Stücke geschnitten.

Mittlerweile schwitzt man das Mehl in dem dritten Theile der Butter und kocht es mit der Bouillon eine Stunde klar. Ist die Sauce dann noch nicht bündig genug, so läßt man dieselbe auf starkem Feuer unter fleißigem Rühren noch einige Minuten einkochen.

Dann kocht man zwei Minuten die Fischklöße darin, die länglich geformt sind und höchstens die Größe einer Vicebohne haben dürfen, schmeckt die Sauce mit Salz und ein wenig Muskatblüthe ab, giebt die verschiedenen Sorten Gemüse hinein, läßt Alles zusammen recht heiß darin werden und rührt dann die mit süßem Rahm oder Wasser geschlagenen Eidotter und die übrige kalte Butter daran. Nun erst schüttet man die Granate hinein; denn geschähe dies früher, so würden sie zu hart werden, streut die gehackte Petersilie darüber, schwenkt Alles gehörig mit einander durch, richtet es in einer Gemüse-Kumme an und garnirt es nach Belieben mit

Fleurons von Blätterteig oder in Butter gebratenen Brodscheiben.

Man kann dies Gemüse auch in Coquillen-Schalen anrichten, garnirt es dann jedoch nicht, oder legt eine gebratene Auster darauf.

Dies Gemüse wird gewöhnlich ohne weitere Beilage gegeben, jedoch kann man auch nach Belieben Lachs oder rohen Schinken dabei herumreichen.

Zu den Fischklößen können auch noch Granate genommen werden.

258. Gekochte Kartoffeln.

Man suche in der Regel eine feine, mehlige Sorte Kartoffeln zu bekommen, die nicht zu sehr zerkocht. Die geschälten Kartoffeln werden mit kaltem Wasser auf rasches Feuer gesetzt und in einer Viertel- bis halben Stunde nur eben gar gekocht. Man gießt sie dann schnell ab, nimmt den Deckel vom Topfe, läßt sie eine Minute so trocken abdampfen, stellt sie wieder auf's Feuer, schwenkt sie einmal um und fördert sie schnell und recht heiß zur Tafel.

Die jungen Kartoffeln werden nur kurz vor dem Kochen geschält, alte hingegen wenigstens einige Stunden vorher geschält und in kaltem Wasser zurückgestellt.

Man giebt dieselben nach Belieben zu allen gebratenen Fleischspeisen, wie auch zu gekochten oder gebratenen Fischen.

259. Kartoffeln mit Butter.

Die so eben beschriebenen gekochten Kartoffeln werden noch recht heiß mit einem Stücke frischer Butter durchgeschwitzt, für sich angerichtet oder das Gemüse

damit garnirt. Man kann zur Veränderung auch ein wenig gehackte Petersilie dazwischen streuen.

260. Kartoffeln mit Petersilie.

Butter.
Bouillon.
Petersilie.
Mehl.

Die Kartoffeln werden nach № 258 gekocht, recht heiß angerichtet und mit folgender heißen Brühe übergossen. Nach Verhältniß der Kartoffeln-Masse schwitzt man ein wenig Mehl mit einem Stücke Butter, gießt Bouillon oder in Ermangelung derselben etwas von dem Kartoffelwasser dazu, kocht Alles einige Male mit einander auf und giebt zuletzt gehackte Petersilie und noch etwas kalte Butter daran.

Butter.
Chalotten.
Bouillon.

Man kann auch die recht heiße Petersilien-Sauce № 148 über die heißen Kartoffeln gießen.

Petersilie.
Essig.
Eidotter.

Auch kann man die Kartoffeln noch auf andere Art bereiten, indem man sie nur halb gar kocht. Man schneidet sie halb gar in vier Theile, schüttet sie, noch heiß, in gut gesalzene fette kochende Bouillon, worin man sie ferner gar werden läßt, giebt kurz vor dem völligen Garsein gehackte Petersilie daran und richtet sie an.

Eine vierte Art, die Kartoffeln mit Petersilie zu bereiten, wäre: man kocht sie nicht völlig gar, schneidet sie in Scheiben und giebt sie noch heiß in die folgende heiße Sauce. Man schwitzt einige feingeschnittene Chalotten in einem Stücke Butter, giebt einige Löffel voll Bouillon und etwas weißen Pfeffer daran, schüttet die heißen Kartoffeln hinein, läßt sie bei öfterm Umschwenken darin ferner gar werden und streut einen Theil gehackter Petersilie dazwischen.

Wenn man Säure liebt, kann man auch einige Löffel voll Essig mit einigen Eidottern verrühren und zuletzt zu der Sauce gießen.

261. Kartoffeln mit Rahm-Sauce.

Die Kartoffeln werden, wie in № 258 gesagt, gekocht, in der Schüssel angerichtet und heiß mit der Rahm-Sauce № 154 und 155 übergossen.

262. Kartoffel-Muß.

Butter.
Rahm oder Milch.
Brod.
Salz.

Man wählt hiezu eine recht mehlige Sorte Kartoffeln. Nachdem man dieselben wie in № 258 gekocht und abgegossen, schüttet man sie in einen nicht zu kleinen Topf, stampft sie mit einem großen hölzernen Löffel recht fein, giebt das gehörige Salz, einen guten Theil frische Butter daran, verdünnt das Muß mit kochend heißer Milch oder süßem Rahm und läßt das Ganze noch einmal aufkochen oder doch wieder recht heiß werden. Beim Anrichten streicht man das Muß mit einem Messer in der Schüssel glatt und übergießt das Ganze mit brauner Butter, worin geriebenes Weißbrod gebraten.

Man giebt dasselbe zu Braten, geschmorter Hammelkeule, boeuf à la mode u. s. w.

Das Kartoffel-Muß kann man auch gebacken zu den Fleischspeisen geben. Hat man die gekochten und recht trocken abgegossenen Kartoffeln mit hinlänglich frischer Butter zu einem feinen Muß gestampft, drückt man dasselbe fest in eine mit Butter ausgestrichene und mit Brod ausgestreute Casserolle und backt es auf Kohlen oder in einem heißen Ofen in einer Viertelstunde hellbraun.

Sind die Kartoffeln nicht mehlig, so nimmt man auf einen Suppenteller voll Kartoffel-Muß einen Löffel voll Kartoffelmehl, knetet es mit der Butter durch und rührt dann Beides durch das Muß.

263. Kartoffeln mit der Schale.

Die beste Sorte mehliger Kartoffeln wird möglichst von einer Größe ausgesucht, gewaschen und mit vielem Salze rasch gekocht und abgedampft. Die Kartoffeln werden recht heiß auf einer Schüssel über einer zusammengeschlagenen Serviette servirt.

Man giebt sie nach der Suppe mit neuen Häringen und gerührter Butter-Sauce, die man noch nach Belieben mit gehackter Petersilie abschmeckt.

264. Gebratene Kartoffeln.

Nachdem die Kartoffeln, die man in Größe einer Kastanie ausgesucht hat, gekocht und abgezogen sind, macht man in einer Omelettenpfanne Butter hellbraun, bestreut die Kartoffeln mit dem gehörigen Salze und brät sie bei öfterm Umrühren hellbraun.

Man kann die abgezogenen Kartoffeln auch in einer Casserolle in recht brauner Jus, braun gemachter Butter, ein wenig süßen Rahm, Zucker und dem gehörigen Salze eine Zeitlang schmoren, so daß sie eine Glasur bekommen.

Auch kann man die Kartoffeln roh braten, wozu man eine noch kleinere Sorte wählt. Nachdem dieselben geschält und gewaschen, läßt man sie auf einem Durchschlag abträufeln, trocknet sie mit einem saubern Tuche ferner ab, macht ein gutes Stück Butter in einer Pfanne oder Casserolle hellbraun, schüttet die Kartoffeln hinein und läßt sie darin unter öfterm Umschwenken in einer halben Stunde gar werden. Kurz vor dem Garsein streut man das gehörige Salz und ein wenig Zucker darüber.

Anmerk. Die gebratenen Kartoffeln werden vorzüglich zum Garniren der Kohlarten benutzt und nach der Suppe bei gekochtem und gedämpftem Fleische, so wie auch bei Beefsteaks gegeben.

Anmerk. Die Quantität der Gemüse, für 24 Personen gerechnet, hat nicht immer genau angegeben werden können.

Das genannte Maaß ist sich nicht immer gleich; ein Suppenteller wird mehr gehäuft als der andere, ein Kopf Kohl ist größer als der andere; indeß ist stets so genau wie möglich das rechte Verhältniß der Ingredienzien zum Gemüse angegeben worden.

Da bei größern Tafeln zur Zeit wenigstens zwei verschiedene Gemüse gegeben werden, so ist die Quantität derselben hierauf berechnet; auch darf man dabei nicht vergessen, Rücksicht auf die Gerichte vor oder nach dem Gemüse zu nehmen, je nachdem jene leichter oder schwerer Art sind.

Das Salz wird erst kurz vor dem Garsein der Gemüse daran gegeben jedoch mit Ausnahme der Wurzeln und Kartoffeln; auch werden nur diese beiden letztern Gemüse mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, alle übrigen in kochendes, wo möglich weiches, Wasser gegeben.

Die kalte Butter, welche, wie oft bemerkt, zuletzt erst an das Gemüse gegeben wird und nicht wieder damit kochen darf, giebt demselben einen feinen, frischen Geschmack und macht die Sauce bündiger. Man kann nach Belieben stets etwas Butter mehr oder weniger nehmen.

Die Wurzeln dürfen vor dem Kochen nicht in Wasser liegen, auch nicht zu mürbe gekocht werden, da sie durch Beides sehr an Geschmack verlieren.

Man muß frischgepflückte, gute Sorten Erbsen zu bekommen suchen; befolgt man dann die Vorschrift des Kochens genau dabei, so sind sie das vortrefflichste Gemüse.

Ebenso ist es mit den Vicebohnen, von denen man schlecht und hart gewordene Sorten vermeiden muß. Jedoch dürfen sie ja nicht zu weich gekocht werden; sie sind dann nicht saftig, fallen zu einer kleinen Portion zusammen, verlieren sehr an Geschmack und bekommen nicht gut.

Die Erbsen und Vicebohnen, welche nicht mit Wasser abgekocht werden, schwitzt man erst eine Zeitlang nur in Butter, ohne Wasser, weil sie, auf diese Weise behandelt, weit zarter sind.

Der Blumenkohl ist ein weichliches Gericht, wenn derselbe nicht mit der größten Aufmerksamkeit gekocht wird. Man sehe vorzugsweise darauf, daß er den

richtigen Grad des Garseins bekomme und weder zu mürbe, noch zu früh vor dem Anrichten gekocht werde. Die Sauce muß recht schlank, nicht zu dick von Mehl, kräftig und gut gesalzen sein und, wenn man sie heiß über den heißen Blumenkohl anrichtet, denselben gleichsam glaciren.

Der dickblätterige, grüne Wirsingkohl ist der zarteste; er darf jedoch nicht zu weich und zusammenfallend gekocht werden, da er alsdann nicht nur schlecht von Geschmack, sondern auch unverdaulich ist. Im Sommer suche man den spitzköpfigen, sogenannten Zuckerhuts-Kohl zu bekommen, der sehr schnell mürbe wird.

Dem weißen Kohl schadet das lange Kochen nicht.

Beilagen zu Gemüse.

265. Pöckelfleisch.

100 ℔ Rindfl.
18 K. weiches Wasser.
1 ℔ Sandzucker.
8 ℔ Salz.
8 Loth Salpeter.

Wasser, Salz, Salpeter und Zucker werden eine halbe Stunde gekocht und, bis die Brühe ganz klar ist, sehr sorgfältig geschäumt.

In ein dazu bestimmtes Faß legt man Stücke Rindfleisch von beliebiger Größe, die man bis zu 25 Pfund schwer nehmen kann, gießt die oben genannte Brühe kalt darüber, so daß es ganz dadurch bedeckt wird, legt ein mit einem Steine beschwertes Brett darauf, deckt das Faß mit einem Deckel zu und stellt es in den Keller.

Das Fleisch wird in dieser Pöckel weder zu hart noch zu salz, und wenn es auch sechs Monate darin liegt; jedoch kann man es auch schon nach drei Wochen gebrauchen.

Das Fleisch wird nicht wie anderes Pöckelfleisch ausgewässert, sondern so aus der Pöckel genommen, mit heißem Wasser, wodurch das Fleisch saftiger und schöner von Farbe bleibt, zu Feuer gesetzt und, nachdem es abgeschäumt, in drei bis drei und einer halben Stunde gelinde gar gekocht. Man giebt das Fleisch hauptsächlich kalt, jedoch auch warm, zu Gemüsen.