Fremdenblatt
18./VII. 1915

Erwähnt für die Hausfrau

Bohnen mit Milch.

Die grünen Bohnen werden in Salzwasser einmal überfotten, dann gießt man das Wasser ab und fügt statt dessen Milch hinzu, worin die Bohnen vollends weich gekocht werden; mit einer lichten Buttereinbrenn das Gemüse verdicken und je nach Geschmack mit Pfeffer würzen.

Bindsalat als Gemüse.

Man kocht die Blätter wie Spinat, legt sie dann auf Speckscheiben in eine Kasserole, gibt wenig kleingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Thymian dazu, salzt und pfeffert nach Geschmack, übergießt das Ganze mit Brühe, welche man sich leicht aus Rindsuppewürfel bereiten kann, streut Parmesankäse darüber und bäckt die Speise im Rohre.

Kürbis mit saurer Milch gekocht (ungarisch).

Ein geschälter Kürbis wird nudelig geschnitten, gut gesalzen, mit Essig bespritzt und beiseite gestellt. Inzwischen bereitet man eine lichte Buttereeinbrenn, gibt den fest ausgedrückten Kürbis dazu und läßt eine Weile ohne Hinzugabe von Flüssigkeit dämpfen. Dann sprudelt man für einen mittelgroßen Kürbis einen Liter saure Milch samt dem Rahm und etwas Paprika gut ab gießt dies über den Kürbis, welcher nun langsam fertig kochen muß. Nach Geschmack kann man noch fein gehacktes Dillnkraut dazugeben. Ebenso bereitet man Kürbis mit Paradeissauce, statt der Milch.

Gemüseplatte für fleischlose Tage.

Auf eine Gemüseplatte gehört: Karfiol, Karotten, Kraut, Spinat, Kohlrüben, Fisolen, grüne Erbsen und Spargelbohnen. Es macht wohl ein wenig Mühe, aber die Hausfrau wird damit einen großen Erfolg bei ihren Tischteilnehmern erzielen.

Kochsalat auf bürgerliche Art.

Der Kochsalat wird mit möglichst wenig Wasser weichgekocht, wobei man das Wasser ziemlich verdunsten lassen soll, dann gesalzen und knapp vor dem Anrichten mit etwas Butter und feingesiebten Bröseln vermengt.

Kochsalat mit Reisreifen.

Der Kochsalat wird in Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und etwas gestaubt. Dann wird Reis weich gekocht, mit grünen, gedünsteten Erbsen und gleichfalls gedünsteten Schwämmen vermengt, nach Bedarf nachgesalzen und in einen Reisreifen gedrückt, sodann noch eine Viertelstunde im Wasserbade gekocht, worauf man ihn auf eine Schüssel stürzt und in der Mitte den Kochsalat bergartig anrichtet.

Pfannkuchen mit Kochsalat gefüllt.

Man bereitet einen Pfannkuchen aus 4 Dottern, 6 Dekagramm beliebigem Mehl, 4 Klar Schnee und etwas Salz. Die Dotter werden abgetrieben und der Schnee abwechselnd mit dem Mehl sorgfältig dazugemengt. Dann wird eine Pfanne mit Butter beschmiert, gestaubt und die Hälfte der Masse daraufgegeben und im Rohr gebacken. Nun wird der Kochsalat gekocht, durchgedrückt, mit einem Dotter vermengt, gesalzen und den Pfannkuchen eingefüllt. Die zweite Hälfte des Teiges wird, nachdem sie wie die erste gebacken und gefüllt wurde, zusammen mit dieser in eine feuersichere Schüssel gelegt und mit Rahm übergossen, ins Rohr gestellt, damit die Pfannkuchen etwas Farbe bekommen.

Kochsalat mit gelben Rüben.

Der Kochsalat wird in Salzwasser gekocht. Gleichzeitig werden einige gelbe Rüben in Butter und Karamel weich gedünstet, etwas gesalzen, dann dem fertigen Kochsalat beigegeben und die Mischung, mit Suppe übergossen, noch ein wenig weiter gedünstet. Vor dem Anrichten wird Rahm mit einem Dotter verquirlt, mit dem Gemüse vermengt, das dann nicht mehr kochen darf.

Spinatschnitzel.

1 Kilogramm Spinat wird, wie angegeben, in Salzwasser gekocht, durchgedrückt und dann nochmals sehr dick eingekocht. Dazu kommen 3 Eßlöffel dick eingekochtes Polentamehl und zwei ganze Eier, Salz, Pfeffer sowie 1 Löffel voll Rahm. Nun formt man dünne Schnitzel, wälzt diese in Brösel (siehe Rezept zu Polentasemmelbrösel) und bäckt sie in Schmalz.

Grüne Erbsen mit jungen Kartoffeln.

In eine Kasserole mit heißem Salzwasser gibt man einen halben Liter zarte grüne Erbsen, beiläufig 15 kleine, geputzte, junge Kartoffeln, eine kleine Zwiebel, ein Büschel Petersilie und läßt das nun zugedeckt langsam weich kochen, worauf das Wasser abgegossen wird. Nachdem Zwiebel und Petersilie entfernt wurde, richtet man das Gemüse auf einer erwärmten Schüssel an, bestreut es dicht mit geriebenem Parmesankäse und übergießt es mit zerlassener, jedoch nicht gebräunter Butter.