

Was koche ich? : wenig bekannte Rhabarberspeisen

Autor(en): **A.-D.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **43 (1939-1940)**

Heft 16

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-670270>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Was koche ich?

Wenig bekannte Rhabarberspeisen.

Nachdem an den meisten Orten die Apfelmörre aufgebraucht sind, bieten uns im Frühling die frischen, saftigen Rhabarber einen willkommenen Ersatz. Rhabarber sind wohlschmeckend, sehr bekömmlich und äußerst gesund für den Stoffwechsel im menschlichen Körper. Von Rhabarbern läßt sich nicht nur Kompott zubereiten, sondern sie lassen sich zu vielerlei Speisen verwenden, die überall viel Anklang finden. Zarte, junge Rhabarber sollten wenn möglich nicht geschält werden, sondern nur ganz sauber gewaschen.

Rhabarber-Rübli-Kompott. 750 g junge Rüben werden geschabt und in dünne Scheiben geschnitten. Mit wenig Wasser kocht man sie halbweich. Dasselbe Quantum Rhabarber wird in kleine Würfel geschnitten, gibt es zu den Rüben und kocht beides zusammen weich. Hierauf fügt man 350 g Zucker zu, fügt, wenn nötig, noch etwas Wasser bei und richtet das Kompott, nachdem es gut aufgekocht ist, in eine Schüssel an und läßt es erkalten. Das Kompott wird kalt serviert und ist besonders für Kinder gesund.

Rhabarberrosti. Ein Kilo Rhabarber wird sauber gewaschen und in Würfel geschnitten. Mit 400 g Zucker und einer Tasse Wasser kocht man sie weich. Unterdessen werden 300 g Brotdückerli in 80 g Fett oder Butter in einer Omelettenpfanne hellbraun geröstet, hierauf lagenweise mit den Rhabarbern in eine bebutterte, feuerfeste Form eingefüllt. Mit einer Lage Brotdückerli wird geschlossen, mit Zucker bestreut und einige Butterstückli darauf gelegt. Die Rosti wird während 20 Minuten im Ofen überbacken und heiß zu Tische gebracht.

Rhabarberomeletten. Von 500 g Mehl, einem Viertelliter Wasser, einem Viertelliter Milch, 2 Eiern, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und einem Teelöffel Backpulver wird ein Teig angerührt. In einer Omelettenpfanne läßt man Fett oder Butter zergehen, gibt einen Viertel vom Teig hinein, bäckt die Omeletten hellbraun, und zwar auf beiden Seiten, richtet sie auf eine warme Platte und füllt sie mit heißem Rhabarberkompott. Dann rollt man sie zusammen und bestreut sie mit

Zucker. Auf dieselbe Weise macht man auch die übrigen Omeletten fertig. Nach Belieben können sie auch mit heißem Kirschen- oder Himbeer-saft übergossen werden. Rhabarberomeletten sind sehr schmackhaft und ergeben nach einer nahrhaften Kartoffel-, Erbsen- oder Reissuppe serviert eine sättigende Mahlzeit.

Rhabarberauflauf. 6 Milchbrötchen werden in feine Scheiben geschnitten, mit einem halben Liter Milch übergossen und ein halber Teelöffel Salz zugefügt. Diese Masse wird von Zeit zu Zeit umgerührt, dann zuletzt fein zerdrückt. 500 g Rhabarber werden klein geschnitten, mit 200 g Zucker, einem Glas Wein oder Most, Saft und Schale einer Zitrone und etwas Vanille weichgekocht. 4 Eigelb und 50 g Butter werden mit den Milchbrötchen vermischt und zuletzt die steifgeschlagenen Eiweiß zugegeben. In eine bebutterte, feuerfeste Form füllt man die Hälfte der Milchbrötchenmasse, dann das Rhabarberkompott und deckt wieder mit der ersteren zu. Während $\frac{3}{4}$ —1 Stunde bäckt man den Auflauf im mittelheißen Ofen zu hellbrauner Farbe. Nach Belieben kann der Auflauf kalt oder warm serviert werden.

Rhabarberdessert. 1 kg Rhabarber, kleingeschnitten, kocht man mit 400 g Zucker und einem halben Liter Wasser während zehn Minuten. Dann streicht man sie durch ein Sieb. Die Masse gibt man wieder in die Pfanne zurück, läßt sie aufkochen, gibt 2 Eßlöffel Maizena oder Maizcreme mit einigen Löffeln Wasser angerührt dazu, läßt es einige Minuten aufkochen, gießt die Masse unter Rühren zu 2—3 verklopften Eiern. Alles wird nochmals in der Pfanne zum Kochen gebracht und die Creme angerichtet und erkalten gelassen.

A.-D.

Jeder Tropfen zählt - so ausgiebig u. fein ist



zum Säuern aller Speisen, für Salate,
zur Zubereitung von Limonade.

OR 8 F



Zürich Institut Minerva

Vorbereitung auf
Universität
Polytechnikum

Handelsabteilung
Arztgehilfenkurs