

Gemüse.

Gartengemüse.

1. Spinat.

Sorgfältig verlesener und 2—3 mal durchgewaschener Spinat wird in viel kochendem Wasser unzugedeckt 8—10 Minuten überkocht, damit er seine schöne grüne Farbe behält, dann durch einen Durchschlag gegeben, mit diesem sogleich in kaltes Wasser gestellt oder mit solchem übergossen, dann recht gut ausgedrückt und fein gehackt. Nun schwitz man einen Eßlöffel voll Mehl in frischer Butter oder heißem Rindschmalz, dämpft den Spinat einen Augenblick darin ab, verdünnt ihn mit Fleischbrühe und giebt Salz, etwas Muskatnuß oder Pfeffer dazu. Nimmt man statt Fleischbrühe Milch oder etwas süßen Rahm, so wird der Spinat milder. Man läßt ihn nicht mehr länger als 10 Minuten kochen. Beim Anrichten kann man geriebenes Milchbrot darauf streuen oder ihn mit harten oder gebackenen Eiern belegt oder mit daumendick geschnittenen, Korbstöpfeln ähnlichen, Stücklein Weißbrot die in Butter gelb gebacken sind, eingefast zu Tische geben. Man kann den gehackten Spinat auch mit fein geschnittenen Zwiebeln, fein würflicht geschnittenem Speck oder fettem Schinken dämpfen; dann kommt aber keine Milch dazu. Er muß, wenn auch saftig, doch so dick sein, daß man ihn auf der Schüssel beliebig hoch anrichten kann.