

# Grünkohl mit Gans und Kastanien

Aus dem Menüzettel  
Friedrich Wilhelm IV.

## Kochbuch von August Erdmann Lehmann, 1834

**Grünkohl = Braunkohl:**

Er wird abgestreift von den Rippen und 1 Stunde gekocht, bis er weich ist, abgossen und ausgedrückt, klein geschnitten, wie man ihn haben will, einen Suppenteller voll in eine Kasserole, mit **Braunmehl**<sup>(1)</sup> und Zwiebeln eingebrannt und mit der Brühe des Fleisches, welches man dazu essen will, dünne gemacht (auch in Fette, es sei Schwein- Gänse- oder Fett von Braten, einige Zeit dünsten lassen und zuletzt einbrennen).

Die Gans wird wie alles Federvieh ausgenommen, rein gemacht, in kaltem Wasser  $\frac{1}{4}$  Stunde liegen lassen und dann **gespeilert**<sup>(2)</sup>, dann etwas Beifuß (um das Gänsefleisch schmackhafter und gesünder zu machen) in die Gans gesteckt, wie auch 12 Stück **Borsdorfer- oder andere Äpfel**<sup>(3)</sup> und etwas Salz, zugeheftet und die Füße zusammen gebunden; dann in eine Bratpfanne nebst dem **Wammen- und Därmerfett**<sup>(4)</sup> (auch selbiges allein ausbraten), welches vorher gewässert ist, mit Salz bestreut,  $\frac{1}{4}$  **Kanne**<sup>(5)</sup> Wasser dazu gegossen und so 2 Stunden gelbbraun gebraten und während des Bratens immer etwas Wasser zugießen; gibt sie sehr viel Fett von sich, so kann man immer etwas abschöpfen und auch begießen. Die Gans wird ohne **Speiler**<sup>(6)</sup> und Bindfaden angerichtet; man kann auch ein Stück Schweinefleisch mit in der Pfanne braten.

**Kastanien (Maronen) gekocht und mit Zucker glaciert:**

$\frac{1}{2}$  **Pfund Kastanien**<sup>(7)</sup> macht man mit dem Messer die äußere Schale ab, dann die Nacht hindurch eingeweicht oder tut sie in einen Topf, gießt kochend Wasser darauf und läßt sie aufkochen, bis die gelbe Schale abgeht, wie von den Mandeln, so sind sie weiß, schneidet sie halb durch oder läßt sie ganz, tut in eine Kasserol **1 Loth**<sup>(8)</sup> Zucker nebst 2 Löffel Wasser, setzt es aufs Feuer, wenn es braun und zu Karamel wird, (nur nicht schwarz), so tut man die Kastanien nebst  $\frac{1}{8}$  Kanne Wasser und noch 4 Löffel Zucker hinein, läßt sie dann darin weich und kurz einkochen, bis der braune Zucker daran hängen bleibt und sie schön glaciert sind. Sollten Sie auch diesmal noch nicht weich sein, so muß man immer Wasser zugießen, bis sie weich sind, dann richtet man sie warm um Braunkohl oder dergleichen an.

Anmerkung der Redaktion:

<sup>(1)</sup> Braunmehl = 4 Löffel Butter oder Fett in einer Pfanne heiß und braun werden lassen, Weizenmehl hinzugeben bis das Fett cremig wird, beständig auf dem Feuer rühren bis es braun ist.

<sup>(2)</sup> gespeilert = mit einem Speiß zusammengesteckt

<sup>(3)</sup> Borsdorfer- oder andere Äpfel = alternativ kleine, sauer schmeckende Äpfel, z.B. Boskopp

<sup>(4)</sup> Wammen- und Därmerfett = alternativ Schmalz

<sup>(5)</sup>  $\frac{1}{4}$  Kanne =  $\frac{1}{4}$  Liter

<sup>(6)</sup> Speiler = kleiner Holz- oder Metallspieß

<sup>(7)</sup>  $\frac{1}{2}$  Pfund = 250 g

<sup>(8)</sup> 1 Loth = ca. 16g