

1 / 8

**KOHLRÜBEN-  
KLÖSSE  
VON GEKOCHTEN  
KOHLRÜBEN**

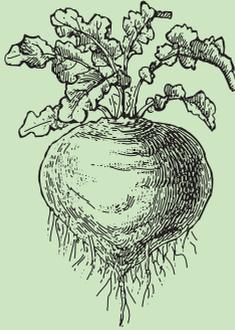
**TURNIP DUMPLINGS  
MADE FROM  
BOILED TURNIPS**

**KRIEG &  
PROPAGANDA** 14 / 18



**G**ekochte Kohlrüben und gleiche Teile gekochte Kartoffeln werden mit dem Reibeisen zerrieben, beide Massen gut zusammengerührt und mit dick ausgekochtem, ganz heißem Grieß übergossen. Man gebe reichlich Salz und klein geschnittene Speckwürfel daran, knete die Masse mit etwas Mehl gut durch und forme die üblichen Klöße, in der Mitte mit Brotkrümchen. Jedes Bratenfleisch, Pflaumen, Kohlrübenkompott oder Kohlrübensalat ist hierzu passend.

**G**rate boiled turnips and boiled potatoes in equal parts and mix well. Pour hot, thickened semolina over the dough. Add plenty of salt and small cubes of bacon, knead the dough thoroughly with a bit of flour, and form the usual dumplings with bits of toasted bread in the middle. Serve with any roasted meat, plums, turnip compote or turnip salad.



2 / 8

# KOHLRÜBENBREI MIT BUTTERMILCH

MASHED TURNIPS  
WITH BUTTERMILK

KRIEG &  
PROPAGANDA  
14  
/  
18



**G**eschälte sauber gewaschene Kohlrüben werden in Stücke geschnitten, mit etwas Wasser zugesetzt und ganz weich gekocht. Das Wasser abgegossen, die Stücke zu Mus gedrückt, etwas Mehl oder Kartoffelmehl daran gestäubt gießt man soviel dicke Buttermilch zu, bis die Masse breiig ist. Je nach Geschmack kann man den Brei absüßen und beim Anrichten obenauf braune Butter oder gebratenen Speck zugeben.

---

**P**eel and wash turnips. Cut them into pieces and boil them in a bit of water until they're very soft. Drain, mash the turnip. Dust with a bit of flour or potato starch and add enough thick buttermilk to make the mixture pasty. Sweeten if desired, and serve garnished with browned butter or fried bacon.



3 / 8

# KOHLRÜBEN GEFÜLLT

STUFFED  
TURNIPS

KRIEG &  
PROPAGANDA  
14 / 18

**MK&G** MUSEUM FÜR  
KUNST UND GEWERBE  
HAMBURG



**E**ine schöne, junge, nicht zu große Kohlrübe schält man und schneidet das Mittlere — schön heraus, ohne Löcher an den Seiten zu machen. Die ausgeschnittenen Kohlrüben wiegt man klein, vermischt diese mit gewiegtem Fleisch, gibt ein Ei, zerriebene Semmel, etwas Muskatblüte sowie ein wenig zerriebene Zwiebel dazu und füllt damit die ausgehöhlten Kohlrüben. Man koche die Kohlrüben in Fleischbrühe ganz weich. Von einem Teil der Fleischbrühe mache man eine dicke Tunke mit Mehlschwitze, die man über die Kohlrüben gießt.

---

**P**eel a young, medium-sized turnip and scoop out the core, leaving the outer wall — intact. Mince the core, mix with minced meat, add an egg, a grated bread roll, a pinch of mace and a small amount of minced onion and fill the hollow turnip with this mixture. Cook the turnip in meat broth until very soft. With roux and some of the meat broth, make a thick gravy and pour it over the turnips for serving.



4 / 8

# KOHLRÜBEN KANDIERT

---

CANDIED  
TURNIPS

KRIEG &  
PROPAGANDA 14  
/ 18

---

**MK&G** MUSEUM FÜR  
KUNST UND GEWERBE  
HAMBURG



**G**ut geschälte, in Rädern quer über die Rübe in fingerdicke Scheiben geschnittene, gekochte Kohlrüben werden im Ofen gut abgetrocknet. Inzwischen kandiert man Zucker, indem man denselben in einem Topf solange mit ganz wenig Wasser und Citronen-Schale kocht bis man Fäden ziehen kann. Man läßt den Zucker etwas abkühlen, bestreicht damit die abgetrockneten, mit wenig Citronen-Saft beträufelten Kohlrüben-Scheiben, bringt diese dann nochmals zehn Minuten in den Ofen und gibt diese dann als Nebenspeise.



**P**eel the turnips and cut them crosswise in wheels as thick as a finger, boil the slices and then bake them in the oven until they're dry. Meanwhile, candy the sugar by heating it with a little water and lemon zest until it forms threads. Leave the sugar to cool slightly, and sprinkle the turnip slices with a little lemon juice. Then spread the candied sugar on the slices and put them back in the oven for ten minutes. Serve as a side dish.



5 / 8

# KOHLRÜBEN- KUCHEN

TURNIP  
CAKE

KRIEG &  
PROPAGANDA 14  
/ 18

MK & G MUSEUM FÜR  
KUNST UND GEWERBE  
HAMBURG



**M**an nimmt 2 Pfund, einen Tag vorher weichgekochte, im Ofen dann etwas abgetrocknete Kohlrüben, 1 Pfund vorher gekochte, kalte Kartoffeln, reibt diese durch ein Reibeisen, nimmt 1 Pfund Mehl, etwas Salz, 2 oder 3 Eier, 85 Gr. Preßhefe, 150 Gr. Zucker, eine Prise Zimmt und etwas Butter. Bringt alles zu einem nicht zu flüssigen Teig und treibt diesen auf 2 oder 3 mit Fett bestrichenen Kuchenblechen auf und läßt diese bei mäßiger Hitze  $\frac{1}{4}$  Stunde backen. Anstatt Preßhefe kann man auch Backpulver verwenden.

**B**oil 2 pounds of turnips until they're soft; then dry them in the oven. The following day, boil 1 pound of potatoes; allow them to cool, and grate them. Mix the mashed turnips, mashed potatoes, 1 pound of flour, some salt, 2 or 3 eggs, 85 gr. of compressed yeast, 150 gr. of sugar, a pinch of cinnamon and some butter; this dough should not be too liquid. Spread the dough on 2 or 3 buttered cake pans and bake at a moderate heat for  $\frac{1}{4}$  hour. Baking powder can be used in place of compressed yeast.



6 / 8

# KOHLRÜBEN- SALAT

==  
TURNIP  
SALAD

KRIEG &  
PROPAGANDA 14  
/ 18

MK & G MUSEUM FÜR  
KUNST UND GEWERBE  
HAMBURG



**I**n feine Scheiben geschnittene Kohlrüben werden weich gekocht und das Wasser abgegossen. Man gieße über die Scheiben nicht zu scharfen Essig, gibt etwas Salz und Pfeffer sowie eine gewiegte Zwiebel und etwas Oel hinzu, rührt alles gut durcheinander und läßt den Salat einige Stunden ziehen. Diesen Salat kann man auch mit gekochten Kartoffel-Scheiben zu gleichen Teilen mischen.



**C**ut the turnips into thin slices, cook them until they're soft and drain the water. Prepare a dressing with mild vinegar, salt, pepper, minced onion and oil, pour it over the turnip slices and leave them to marinate for several hours. Variation: use slices of boiled turnip and slices of boiled potatoes in equal parts.



7 / 8

# KOHLRÜBEN IN FLEISCHBRÜHE

TURNIPS IN  
MEAT BROTH

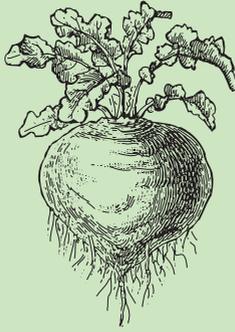
KRIEG &  
PROPAGANDA  
14 / 18



**K**ohlrüben schneidet man in kleine Würfel, kocht diese in gesalzener Fleischbrühe weich, einen Teil der Brühe verdickt man mit braunem Mehl, etwas Pfeffer und Zucker zu sämiger Tunke und färbt diese mit Zuckerkfarbe. Die weichgekochte Kohlrübe nimmt man aus der Fleischbrühe und dämpft diese in der gefertigten Tunke. In Ermangelung von Fleischbrühe nimmt man einen Löffel Ochsen-Extrakt [ein pflanzliches Bindemittel].



**D**ice the turnips, boil them in salted meat broth until they're soft. Thicken some of the broth with roux, add pepper and sugar to make a thick gravy; dye the gravy with sugar dye. Remove the turnip from the meat broth and steam it in the gravy. Ochsen- extract [herbal thickening agent] can be used in place of meat broth.



8 / 8

# KOHLRÜBEN MIT EIERTUNKE

TURNIPS WITH  
EGG GRAVY

KRIEG &  
PROPAGANDA 14  
/ 18

**MK&G** MUSEUM FÜR  
KUNST UND GEWERBE  
HAMBURG



**I**n Würfel geschnittene und in Salzwasser weich gekochte Kohlrüben läßt man abtropfen. Inzwischen rührt man Mehl in kaltes Wasser, verrührt dieses mit 1 oder 2 Eiern und träufelt die Masse unter beständigem Rühren in kochendes Wasser zu einem ganz dicken Mehlbrei, dann gießt man diesen Brei über die Kohlrüben, gibt Fett oder Butter, Salz und etwas Citronensaft dazu und kocht alles ungefähr 15 Minuten auf.

---

**D**ice turnips, boil them in salted water until they're soft, drain. Meanwhile, stir flour into cold water, add 1 or 2 eggs and sprinkle this mixture into boiling water, stirring constantly, to make a thick flour puree. Pour this puree over the turnips, add fat or butter, salt and some lemon juice and simmer for about 15 minutes.