

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

A. Nudelspeisen

**urn:nbn:de:bsz:31-34718**

## V. Mehl- und Körner Speisen.

In einem völlig auf die Kriegsverhältnisse eingestellten Kochbuch konnte den Mehlspeisen nur ein recht kleiner Raum zugeweiht werden, da große Sparjamkeit mit Mehl nach wie vor geboten ist. Auch mußten alle diejenigen Speisen ausscheiden, bei denen sich der Verbrauch an Butter und Eiern nicht auf ein ganz bescheidenes Maß herabdrücken läßt.

### A. Nudelspeisen.

#### 319. Einfache Nudeln.

1 Pfd. Streifen- oder Hohlnudeln (Maffaroni),  $3\frac{1}{2}$  l Wasser, Salz;  
15 g Butter, 50 g Käse.

Die Nudeln werden zerdrückt, Hohlnudeln in kurze Stücken gebrochen. Man schüttet sie in das siedende Wasser, rührt sie mit einer Gabel auf und läßt sie auf nicht zu starkem Feuer gar kochen; sie müssen weich sein, aber nicht etwa zu Brei zerfallen.

Die abgekochten Nudeln werden auf einen Durchschlag gegeben, abgetropft und mit etwas frischem kochendem Wasser überschüttet.

Dann rührt man den geriebenen Käse darunter, träufelt die gebräunte Butter über die Speise und trägt gleich auf, da Nudeln durch längeres Stehen hart werden.

Anmerkung: Nudelfochwasser nicht fortgießen! Es wird zu Suppen und Tunken verwendet und spart bei solchen an Mehl.

#### 320. Auf andere Art

reicht man die abgekochten Nudeln mit Tomaten-, Kräuter- oder Hamburger Tunke. Siehe Abschnitt IX.

### 321. Gemüßenudeln.

375 g Nudeln, Wasser und Salz zum Abkochen;  $1\frac{1}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$  Pfund verschiedene Gemüse, 30 g Butter, einige Tropfen Suppenwürze.

Von Gemüse können verwendet werden: Mohrrüben, Schoten, grüne Bohnen, junge Bohnenkerne, etwas Sellerie, Blumenkohl, Wirsing. Alles wird in zierliche Stücke geschnitten, der Blumenkohl in kleine Köstchen zerlegt, der Wirsing in Streifen geschnitten, dann mit wenig Wasser, Salz und etwas Suppenwürze gar gekocht. Einige ansehnliche Stücke läßt man zum Verzieren der Schüssel zurück, während man die übrigen Gemüse nebst der Butter unter die weichgekochten, abgetropften Nudeln mischt.

### 322. Nudeln mit Kräutern.

1 Pfund Nudeln oder Hohlnudeln, Wasser und Salz zum Abkochen; 40 g Butter, 3 gestrichene Eßlöffel geriebenes Brot, je ein gestrichener Eßlöffel feingewiegte Petersilie und Sellerieblätter, etwas Boretsch und Estragon.

In einer breiten Pfanne zerläßt man die Butter, gibt das Brot und die Kräuter dazu und, nachdem dies durchgedünstet, die gekochten, abgetropften Nudeln. Sie werden so lange vorsichtig umgerührt, bis sich die Kräutermischung überall angehängt hat, und dann gleich angerichtet.

**Nudeln mit Pilzen**, siehe Nr. 225 bis 227.

### 323. Nudeln mit Spargel.

$\frac{3}{4}$  Pfund Hohlnudeln, Wasser und Salz zum Abkochen, 1 Pfund Gemüsespargel, Wasser, Salz, 35 g Mehl, 25 g Butter, 5 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Eierfaß.

Der Spargel, es kann auch Bruchspargel sein, wird nach dem Schälen in kurze Stücke geschnitten, mit Wasser und Salz gar gekocht und die Brühe mit Mehl, Butter und dem in der Milch verrührten Eierfaß verkocht. Die Soße soll nicht zu dick sein.

Die Hohlnudeln werden inzwischen gekocht, abgetropft und mit dem Spargelgemüse gemischt.

### 324. Nudeln mit Spinat.

1 Pfd. Nudeln wie vor, 1 Pfd. fertiger Spinatbrei, 1—2 Eier, 30 g Butter, 40 g geriebener Käse, 2 Löffel Reibbrot.

In eine gefettete Backform legt man abwechselnd die mit Käse und Butter vermischten Nudeln und den Spinatbrei, unter den man das Ei rührt. Anfang und Beschluß macht eine Nudelschicht. Die Oberfläche wird mit Reibbrot und noch etwas Butter bestreut. Backzeit im Ofen 30—35 Minuten, bis die Oberschicht schön gebräunt.

### 325. Nudeln mit Tomaten gebacken.

1 Pfund Hohlnudeln, Salz und  $3\frac{1}{2}$  l Wasser zum Abkochen;  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Tomaten, 60 g Käse, 50 g Butter, Salz, 2 Eßlöffel geriebene Semmel.

Unter die abgekochten Hohlnudeln rührt man den geriebenen Käse und füllt sie dann in eine Form schichtweise mit den in Scheiben geschnittenen und in dem größeren Teil der Butter angeschmorten Tomaten. Die oberste Lage muß aus Nudeln bestehen; man bestreut sie mit der geriebenen Semmel und dem Rest der Butter und bäckt dann 40—45 Minuten im Ofen.

### 326. Nudeln mit Äpfeln oder Kirschen oder Pflaumen.

$\frac{3}{4}$  Pfd. Nudeln oder Hohlnudeln, Salz und 3 l Wasser zum Abkochen;  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Apfel oder Kirschen oder Pflaumen (Zwetschen), Zucker (1 Stückchen Zimt und Zitronenschale, 50 g Korinthen), 1 Ei,  $\frac{1}{8}$  l Milch, Butter zum Ausstreichen der Form.

Die Nudeln werden gekocht und abgetropft. Die Äpfel schneidet man zu Achtern, gibt sie in ein irdenes Gefäß, bestreut sie mit Zucker und gibt ein Stückchen Zimt und Zitronenschale dazu; dann läßt man sie in der Herdröhre gar werden oder kocht sie auf dem Herde recht trocken ein, sie dürfen nicht viel Brühe haben. Zu den Äpfeln gibt man noch die gesäuberten Korinthen. Kirschen und Pflaumen dagegen werden ohne Gewürze, nur mit Zucker ohne Wasser auf mildem Feuer kurz gedünstet, die Steine sind vorher zu entfernen. In die gefettete Form legt man nun schichtweise Nudeln und Obst so, daß Nudeln den Anfang und Beschluß

machen. Ei und Milch wird schaumig gequirt und gleichmäßig über die Speise geträufelt. Eine Stunde im Ofen backen.

Man kann statt der Milch auch soviel Saft von den gedünsteten Früchten mit dem Ei verquirlen und als Überguß benutzen.

Diese vorstehenden Nudelspeisen sind mit Suppe und Salat ein ausreichendes Mittagessen.

### 327. Milchnudeln.

350 g Nudeln, Salz und  $2\frac{1}{2}$  l Wasser zum Abkochen;  $\frac{1}{2}$  l Milch, Zucker, Zimt und Zitronenschale oder Vanillin; nach Belieben noch 50 g geriebene Nüsse oder 60 g Korinthen.

Die abgekochten Nudeln schüttet man locker in eine Form, gießt die heiße gesüßte Milch, in der man Zimt und Zitrone ausziehen ließ, darüber und stellt die Form zugedeckt in die warme Röhre, bis alle Milch eingezogen ist. Statt der angegebenen Gewürze kann auch Vanillin verwendet werden. Durchgestreute Nüsse oder Korinthen machen dieses Gericht noch wohlgeschmeckender; es eignet sich sowohl als Nachspeise nach einer sättigenden Suppe als auch für den Abendtisch.

Jrgend welches Kompott kann dazu gereicht werden.

### 328. Milchnudeln gebacken.

350 g Nudeln, Wasser und Salz zum Abkochen;  $\frac{1}{2}$  l Milch, Zucker, 1 Teelöffel Vanillenzucker; 275–300 g frischer, süßer Quark, 20 g Butter, 1 Eßlöffel Puderzucker, 1 Prise Zimt.

Die Nudeln werden in mildem Salzwasser fast gar gekocht, dann abgetropft und in die kochende, mit Zucker und Vanillin gewürzte Milch geschüttet. Auf schwachem Feuer kocht man dann die Nudeln völlig weich; die Milch muß eingezogen sein. Der Quark wird glatt gerührt, wenn nötig mit etwas Milch geschmeidig gemacht, und nun schichtweise mit den Nudeln in eine Form getan, so daß Nudeln Anfang und Schluß machen. Auf diese oberste Nudelschicht streicht man die Butter und bäckt die Speise im nicht zu heißen Ofen lichtbraun. Sie wird in der Form aufgetragen und beim Anrichten mit feinem Zucker und Zimt besiebt.

### 329. Gefüllte Nudelflecke (Mantajchen).

400 g Mehl, 1 Ei, 4 Eßlöffel Wasser.

Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesiebt, in der Mitte eine Grube gemacht und dahinein das zerklopfte Ei nebst Wasser getan. Man verrührt dies zunächst mit etwas Mehl und knetet nach und nach soviel Mehl in den Teig, wie man hineinbringt; dann wird der Nudelteig noch eine Weile bearbeitet, bis er ganz glatt ist. Man nimmt nun ein Stück davon, legt es auf das mehlbestreute Nudelbrett und treibt es mit dem Rollholz zu einem möglichst dünnen Gladen aus, der aber keine Einrisse bekommen darf. Länglich-viereckige Stücke, ungefähr 8 zu 12 cm groß, werden davon abgeschnitten und der überbleibende Rand beim nächsten Ausrollen dazugetan. Ein etwa verbleibender Rest wird in feine Streifen geschnitten, diese zum Trocknen dünn auseinander gebreitet und zu einer Suppe benutzt.

Man kann den Nudelteig auch ohne Ei herstellen, indem man etwas mehr Wasser nimmt als oben angegeben und zur Erzielung einer gelblichen Farbe eine Messerspitze guten Eierjaß beifügt.

Zur Füllung kann man verwenden (Zubereitung siehe unter Nr. 194, 216, 235): Spinatbrei, feingehackte, gedünstete Pilze, aufgefochte Bratenmasse oder eine Semmelfüllung, zu der man die Semmel (oder Brot) reibt, mit reichlich feingehackten, in ein wenig Butter geschmorten Zwiebeln, Pilzen oder Tomaten vermischt und mit gewiegten Kräutern würzt.

Zu einer süßen Füllung nimmt man Pflaumenmus oder nicht zu süßes Obstmus, dagegen kein Sulz (Gelee), weil sich dieses beim Kochen auflöst und ausläuft. Gut ist auch eine Füllung von frischem Quark (Topfen), der mit einer Prise Salz, Zucker und Zimt recht fein verrührt wird.

Man legt einen Löffel der Füllung auf den unteren Teil des Rechtecks, klappt den oberen darüber und drückt die Ränder gut aneinander. Die Flecke werden, nicht zu viel auf einmal, in Salzwasser abgekocht, 10–15 Minuten.

Statt der sonst verwendeten braunen Butter gibt man Hamburger Tunke (Abschnitt IX, A) über die Flecke. Haben sie dagegen eine süße Füllung, so paßt eine Obst- oder Vanillensoße dazu, oder man streut einfach Zucker und Zimt darüber.