

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Nudel- und Maccaronigerichte.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

weich, mischt beides unter Hinzugabe von $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein, 30 Gramm Butter oder Palmona, 100 Gramm Zucker und 1 Messerspitze geriebener Zitronenschale untereinander, läßt es 20 Minuten ziehen und richtet den Reis mit Zucker und Zimt bestreut an. Mit den Pflaumen wird ebenso verfahren.

Nudel- und Maccaronigerichte.

Daß Nudeln und Maccaroni viel zu wenig und meist nur als Zuspeise an Stelle von Kartoffeln zur Anwendung kommen, liegt wohl an der Unkenntnis in der mannigfachen Zubereitungsweise. Daß Maccaroni und Nudeln sehr leicht sättigen, beweist, daß sie ein gutes Nahrungsmittel darstellen, das tatsächlich auch wegen seines bedeutend höheren Stärke- mehlgehaltes und den bei der Fabrikation verwendeten Eiern weit über die Kartoffelnahrung zu stehen kommt. Wenn auch die fabrikmäßige Herstellung der Nudeln und Maccaroni im allgemeinen bereits eine hohe Stufe erreicht hat, steht es der Hausfrau immer noch frei, ihre Auswahl zu treffen.

Breite, sogenannte Hausmacher-Nudeln und Maccaroni sollten immer in reichlich Wasser gekocht werden, damit sie sich nicht reiben und drücken. Zu 1 Pfund Maccaroni rechnet man 3–4 Liter Wasser, mit 3–4 gestrichenen Eßlöffeln Salz versehen. Man gibt sie immer in kochendes Wasser, läßt sie langsam, je nach der Sorte 25–45 Minuten kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag, besprengt sie mit frischem Wasser, wodurch sie sich straffen und glatt werden, auch an Geschmack gewinnen. Warm gehalten sollen Maccaroni und Nudeln nicht im Kochwasser, sondern im Durchschlag, auf heißem Wasser stehend, werden.

400. Gebackene Maccaroni (6 Personen).

$\frac{3}{4}$ – 1 Pfund Maccaroni werden nach Vorschrift gekocht, gut abgetropft, 50 Gramm Palmona und 10 Gramm Butter, auch Palmin und Butter werden in breiter Pfanne heiß ge-

macht, die Maccaroni hineingegeben und goldgelb gebacken, mit Salaten gereicht.

401. Maccaroni in Schinkenbechamel.

Zutaten: 1 Pfund Maccaroni, 50 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund gekochten Schinken, 50 Gramm Parmesan- oder Schweizerkäse, 1 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Aus Palmona und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die man mit Wasser und Milch auffüllt, mit Salz verkocht, mit Pfeffer und Suppenwürze abgeschmeckt. Nachdem die Sauce mit der Hälfte des geriebenen Käses gut vermischt ist, werden Schinken und Maccaroni mit derselben verbunden, nochmals abgeschmeckt, auf halbtiefer Schüssel mit Käse bestreut, angerichtet.

402. Rahmnudeln.

Zutaten: 1 Pfund breite Hausmachernudeln, 40 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 40 Gramm Schweizerkäse, 1 gestrichener Eßlöffel Salz, 1 Eigelb.

Zubereitung: Palmona wird zerlassen, das Mehl darin gekräuselt, mit Wasser oder Milch und Rahm aufgefüllt, mit der Hälfte des geriebenen Käses vermischt, dem in 1 Eßlöffel Wasser aufgelösten Salz verrührt, mit Eigelb abgequirlt, mit den gekochten Nudeln vermischt, mit dem übrigen Käse bestreut, angerichtet.

403. Maccaroni-Auflauf mit Schinken.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Maccaroni, 125 Gramm gekochten Schinken, 30 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Bouillon, 3 Eier, 30 Gramm geriebener Parmesan- käse, 10 Gramm Palmona zum Ausstreichen der Form.

Zubereitung: Die Maccaroni werden in kleine Stücke gebrochen, in Salzwasser gar gekocht, gut abgetropft, 30 Gramm Palmona werden zerlassen, das Mehl darin gelb geröstet, mit Bouillon oder Milch aufgefüllt, verkocht, mit Käse gut verrührt und wenn die Sauce abgekühlt ist, mit den Eiern gut verquirlt, mit den Maccaroni und dem feingeschnittenen Schinken gut vermischt, in die gefettete Auflaufform gefüllt,

mit Butterstückchen belegt, mit geriebener Semmel bestreut, im Bratofen $1\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

404. Maccaroni-Zungenauflauf.

Zutaten wie oben, statt Schinken nur Pökelszunge verwenden.

405. Maccaroni mit Tomaten.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfund Maccaroni, 5 reife Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 50 Gramm Schinken, 50 Gramm Palmona oder Palmin und Butter, 10 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Eßlöffel Bratensauce oder Bouillon.

Zubereitung: Palmona wird hellbraun gemacht, die feingeschnittene Zwiebel und der Schinken darin gedünstet, die abgewaschen, geschnittenen Tomaten hinzugegeben und gar gedämpft, das Mehl und die Bouillon mit durchgekocht, alles durch einen Durchschlag gestrichen, mit den abgekochten Maccaroni vermischt, eventl. mit gebratenen Tomatenscheiben umlegt angerichtet.

406. Maccaroni mit Pilzen.

Zutaten: 1 Pfund Maccaroni, $1\frac{1}{2}$ Pfund Gelbschwämmchen (Pfefferlinge), 40 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 4 Eßlöffel Bouillon, 2 Eßlöffel geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Gelbschwämmchen werden gut gewaschen, in zierliche Scheibchen geschnitten, in Palmona angebraten, Salz und Mehl darüber gestreut und 10 Minuten gedünstet, mit Bouillon und Pfeffer aufgekocht, abgeschmeckt, mit den abgekochten Maccaroni vermischt, mit Käse bestreut angerichtet.

407. Maccaroni mit Nieren.

Zutaten: 1 Pfund Maccaroni, 4 Hammel- oder 3 Kalbsnieren, 1 kleine Zwiebel, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Nieren werden gut gewaschen abgetrocknet, in sehr dünne, kleine Scheibchen geschnitten, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, in dem Palmin und Butter zugleich mit der feingeschnittenen Zwiebel angebraten, das Mehl darüber gestreut, aufgekocht, mit Bouillon aufgefüllt, mit Wein und Pfeffer abgeschmeckt und noch 5 Minuten gedünstet, mit den abgekochten Maccaroni vermischt.

408. Maccaroni mit Leber.

Dieses Gericht wird genau so zubereitet wie Maccaroni mit Nieren, statt dieser $\frac{3}{4}$ Pfund Kalbs- oder Rindsleber.

409. Maccaroni mit Stockfisch.

Zutaten: 1 Pfund Maccaroni, $1\frac{1}{2}$ Pfund Stockfisch, 1 kleine Zwiebel, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, 2 Prisen Pfeffer, 4 Eßlöffel Bouillon, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Eßlöffel Kräuterkäse.

Zubereitung: Palmin und Butter werden heiß gemacht, die fein geschnittene Zwiebel angeröstet, der fein zerpfückte, gekochte Fisch hinzugegeben, angebraten, mit den abgekochten Maccaroni, der Bouillon, Suppenwürze gut vermischt, mit Kräuterkäse bestreut, angerichtet.

410. Maccaroni in Fleischhashee.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfund Maccaroni, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Pfund gekochtes Fleisch (Reste), 50 Gramm Palmona, 25 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 1 Salzgurke, $\frac{1}{4}$ Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Messerspitze Fleischertrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel geriebener Käse.

Zubereitung: Die fein gewiegte Zwiebel wird in Palmona geschwitz, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, mit Pfeffer, den gewiegten Kapern und Gurke, dem gewiegten Fleisch aufgekocht, mit Extrakt und Suppenwürze, dem nötigen Salz abgeschmeckt, mit den in kleinfingerlange Stücke gebrochenen, gekochten Maccaroni vermischt, mit Käse bestreut angerichtet.

411. Maccaroni mit Sardellenbutter.

Zutaten: 1 Pfund Maccaroni, 50 Gramm Palmona, 40 Gramm frische Kuhbutter, 5 große Sardellen, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Die Sardellen werden gut gewaschen, entgrätet, gewiegt, dann mit einem Stückchen Palmona vermischt und durch ein Drahtsieb gestrichen. Palmona und Butter werden zu Sahne, die Sardellen, Pfeffer, Zitronensäure dazugerührt, die Butter löffelweise auf den gekochten, gut abgetropften Maccaroni verteilt, diese umgeschwenkt und warm serviert.

412. Maccaroni mit Bratwurstauflauf.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Maccaroni, 3 Bratwürste, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 1 Teelöffel Mehl, 3 Eier, 1 Prise Pfeffer, 30 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, 2 Eßlöffel geriebene Semmel.

Zubereitung: Die Bratwürste werden durch heißes Wasser gezogen, in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser einige Minuten leise gekocht, dann abgetropft, vorsichtig abgezogen, in Palmona angebraten, dann in Scheibchen geschnitten und mit den gekochten Maccaroni in nur gefettete Auflaufform geschichtet. Auf den Braten-
satz wird 1 Teelöffel Mehl gestreut, mit Bouillon aufgefüllt, aufgeköcht, etwas abgekühlt, auf Salz geprüft, mit den Eiern, dem Käse verrührt, auf die Maccaroni gegossen, mit Butter beträufelt, mit geriebener Semmel bestreut, und $\frac{3}{4}$ Stunde in gut heißem Ofen gebacken.

413. Maccaroni mit Sauerkraut.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Maccaroni, $1\frac{1}{2}$ Pfund Sauerkraut, $\frac{1}{2}$ Pfund Dörrfleisch oder Salzfleisch, 30 Gramm Schweinefett, 30 Gramm Palmin, $\frac{1}{2}$ Liter Brühe von Schweinefleisch oder Wasser.

Zubereitung: Das Sauerkraut wird mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch und Fett 2 Stunden in der Brühe gedämpft, mit den ziemlich gar gekochten Maccaroni in einen Schmortopf geschichtet und noch $\frac{3}{4}$ Stunden gedämpft.

414. Maccaronistrudel.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Maccaroni, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 60 Gramm Parmesankäse, 30 Gramm Palmona, 100 Gramm Schinken, 1 Teelöffel Salz, 20 Gramm Butter, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm.

Zubereitung: Strudelteig nach dem Recepte Nr. 539. Die Maccaroni, am besten dünne, werden ungebroschen in

einen Fischkessel gelegt, auf dessen Heber man 3 weiße Bandstücke legte, die man lose über die Maccaroni bindet. Nun gießt man 2 Viter Salzwasser darauf (kochend) und kocht sie gar, hebt sie heraus und läßt sie abtropfen. Die Palmona wird zu Sahne, Salz und Eigelb getan, schaumig gerührt, der Rahm dazugemischt und der fest geschlagene Schnee der Eiweiß darunter gezogen. Die Masse wird auf den länglich ausgezogenen Strudelteig, der kein Loch haben darf, verteilt, die Maccaroni in gleichen Abständen darauf gelegt, der fein gewiegte Schinken darauf gestreut und der Teig, indem man ihn mit dem Tischtuch, auf welchem er liegt, vor sich herrollt, zu einem Strudel gewickelt. Erscheint die Rolle zu stark, dann fängt man von der andern Seite zu rollen an und schneidet den Teig da, wo sich die Rollen begegnen, auseinander, legt sie schneckenartig in die gebutterte Pfanne, bestreicht sie mit Butter, läßt sie eine halbe Stunde backen, gibt den zweiten Teil Rahm darüber und bäckt sie fertig, mit Salaten serviert.

415. Behandlung des Strudelteiges.

Man breitet ein Tischtuch aus, bestäubt es mit Mehl, legt den Teig in die Mitte, rollt mit dem Wellholz einigemal darüber hin und zieht ihn dann zu zweien mit bemehlten Händen so dünn aus, daß er durchsichtig ist. Man greift geschickt immer da unter den Teig, wo sich dunkle Stellen zeigen und zupft vor allen Dingen die Enden gut aus, da sich alle dicken Stellen im Strudel unschön ausnehmen. Das Wickeln des Strudels können nur zwei Personen besorgen oder eine in dieser Beziehung sehr gewandte.

Eierspeisen.

416. Spiegeleier. Ochsenaugen.

In einer breiten, blanken Pfanne läßt man Butter oder Palmona zergehen und heiß werden, schlägt frische Eier nebeneinander hinein, so daß die Eigelb, die ganz bleiben müssen, in genügender Entfernung von einander und immer mitten