

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche**

**Binswanger, Maria**

**Baden-Baden-Lichtental, 1913**

2. Verschiedene Mehlspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56180**

### 21. **Glutenbrei mit Datteln.**

Man koche 1 Liter Milch oder halb Milch, halb Wasser, rühre dann 6 Eßlöffel voll Gluten langsam in die kochende Milch und lasse es kochen wie oben angegeben. Vor dem Anrichten gibt man einige gutgewaschene, ausgesteinte und etwas zerschnittene Datteln dazu und läßt noch 5 Minuten anziehen.

## 2. **Verschiedene Mehlspeisen.**

### 22. **Apfelklöße.**

6 Semmeln, 6 Eßlöffel voll Milch, 60 Gramm Butter, 3 Eßlöffel voll Zucker, 5 Eier, 2 Pfund Aepfel, etwas feingewiegte Zitronenschale und geriebene Semmeln.

Die Semmeln werden abgerieben, in kleine Würfel geschnitten und mit der Milch angefeuchtet. Die Aepfel schält man und schneidet sie ebenfalls in Würfel. Dann rührt man die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Zitronenschale recht schaumig, gibt die Semmeln und Aepfel dazu, vermengt alles gut und formt flache runde Klöße, die man in Semmelbröseln umwendet, und in Butter auf beiden Seiten schön gelb bäckt.

### 23. **Birnenklöße**

werden auf dieselbe Weise bereitet.

### 24. **Quarkklöße.**

300 Gramm gekochte Kartoffeln, 400 Gramm Quark, 2 Eier, 100 Gramm Mehl, 80 Gramm Zucker, eine Hand voll kleine Weinbeeren.

Den Quark drückt man durch ein Haarsieb, mengt die erkalteten, ebenfalls geriebenen Kartoffeln samt den

andern Zutaten darunter und verarbeitet den Teig gut. Dann formt man runde, flache Klöße, die man in Butter auf beiden Seiten schön braun bäckt.

### 25. Apfelreis.

$\frac{1}{2}$  Pfund Veroneserreis,  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch, 6 Eier, 2 Pfund Aepfel, 50 Gramm Zucker, eine kleine Messerspitze Zimt, 50 Gramm Butter und etwas Zitronenschale.

Der Reis wird in Milch mit etwas Salz, Butter und Zucker kernig weich gekocht und mit den Eiern und Zitronenschale vermengt. Man schält die Aepfel, schneidet sie in feine Scheiben und bestreut sie mit ein wenig Zucker und Zimt. Dann füllt man eine gut bebutterte Auflaufform lagenweise mit Reis und Aepfeln, sodaß zu oberst wie zu unterst eine Lage Reis kommt, belegt den Apfelreis mit einigen Butterstückchen und bäckt ihn bei guter Hitze  $\frac{3}{4}$  Stunden im Ofen.

### 26. Kastanienberg mit Aepfeln.

Kastanienmus wird, wie auf Seite 95 angegeben, zu steifem Brei zubereitet, ebenso Apfelmus, beides gemischt, der Schnee von 1—2 Eiern darunter gezogen und sofort verviert.

Oder: Man breitet die Masse in eine bebutterte Form, belegt sie mit Eierschnee und zieht sie leicht im Ofen auf. — Vanillin erhöht den Wohlgeschmack.

### 27. Scheiterhaufen.

6 alte Semmeln,  $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Aepfel, 100 Gramm Zucker, etwas Zimt, ein Liter Milch, 50 Gramm Butter, kleine Weinbeeren, 5 Eier.

Die Semmeln werden in feine Scheiben geschnitten, ebenso die Aepfel, nachdem sie geschält sind. Eine gut bebutterte Auflaufform wird wechselseitig mit einer Lage Semmelschnitten und einer Lage gezuckerter Apfelscheiben nebst einigen Weinbeeren belegt; obenauf kommt eine Lage Semmelschnitten. Darüber gießt man die gezuckerte und mit den Eiern verrührte Milch, legt einige Butterstückchen darauf, und bäckt das Ganze bei guter Hitze 1—1 1/2 Stunden.

### 28. Apfelschmarren.

1 1/2 Pfund Mehl, 1 Liter Milch, 6 Eier, Salz, 6—8 Kochäpfel, Zucker, ein wenig Zimt.

Das Mehl wird mit Milch, etwas Salz und Eiern zu einem glatten Teig gerührt. Die Aepfel schält und schneidet man fein und mischt sie unter den Teig. Der Teig wird messerrückendick in Butter auf jeder Seite schön gelb gebacken, dann mit der Backschaufel in kleine Stückchen zerstoßen und fertig gebacken. Vor dem Anrichten streut man etwas Zucker und Zimt darüber.

### 29. Kirschenschmarren.

Statt Aepfel werden abgestielte Kirschen verwendet, sonst ist die Zubereitung dieselbe wie bei Apfelschmarren.

### 30. Semmelschmarren.

5—6 alte Semmeln, 3/4 Liter Milch, 4 Eier, etwas Salz.

Die Semmeln werden in feine Scheiben geschnitten, die Milch mit Eier und Salz verrührt, über die Semmeln gegossen und etwas stehen gelassen. Diese werden nur leicht in die Brühe eingedrückt, nicht umgerührt, damit die Scheibchen möglichst ganz bleiben. In heißer Butter bäckt man den Schmarren schön gelb.

### 31. Griesschmarren.

1 Liter Milch, 200 Gramm groben Gries, 120 Gramm Zucker, 5 Eier, etwas Salz, Zitronenschale, 50 Gramm Butter und etwas Zimt.

Die Milch wird mit Butter, Zucker und etwas Salz zum Sieden gebracht, dann der Gries eingerührt und gekocht, bis er dick ist und sich von der Pfanne löst. Die Masse wird in eine Schüssel gegeben, die Eier mit etwas Zitronenschale daran gerührt und alles gut vermengt. In einer Pfanne läßt man Butter heiß werden, gibt je einen Schaumlöffel voll Teig hinein und bäckt den Schmarren schön gelb auf einer Seite, wendet und bäckt ihn auf der andern Seite ebenso. Mit einer Gabel lockert man ihn in kleine Stückchen, so daß er ganz grieselig wird. Nach Belieben kann er mit Zucker und Zimt serviert werden.

### 32. Griesschnitten.

$\frac{1}{2}$  Pfund groben Gries,  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch, 3 Eier, etwas Salz, Zucker, Weinbeeren, 50 Gramm Butter.

Der Gries wird in siedende Milch mit Salz, Butter und Zucker eingerührt und zu einem festen, trockenen Brei gekocht, die Weinbeeren und Eier dazu gegeben, alles gut vermengt, runde, flache Klöße geformt, und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

### 33. Mais- oder Polentaschnitten.

Diese können süß oder gesalzen bereitet werden. Süß werden sie wie Griesschnitten hergestellt.

Gesalzen werden sie mit Wasser gekocht, mit gerösteten feingewiegten Zwiebeln, und nachdem der Brei abgekühlt ist, mit saurer Sahne oder Quark vermengt. Die Schnitten können zum Backen auch paniert werden.

Salat, saurer Rahmbeiguß oder Zwiebelbeiguß wird dazu serviert.

Auf dieselbe Weise werden auch Hirseschnitten zubereitet.

### 34. Semmelschnitten (Arme Ritter).

5—6 alte Semmeln, 1 Liter Milch, 4 Eier, etwas Salz.

Die Semmeln werden abgerieben, in große Scheiben geschnitten, in Milch eingetunkt, in gequirten, leicht gesalzenen Eiern umgewendet und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Sie werden zu Salat und Spinat oder auch zu Kompott serviert.

### 35. Semmelnudeln.

5—6 alte Semmeln, 2 Liter Milch, etwas Zucker, Weinbeeren, Butter, 4 Eier.

Die Semmeln werden abgerieben und halbiert. Die Milch wird mit den Eiern und Zucker verrührt und die Semmeln darin gut eingeweicht. In einer Pfanne macht man Butter heiß, gibt die durchgeweichten Semmeln hinein, streut Weinbeeren darüber, deckt einen Augenblick zu, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb anbraten und serviert sie mit Kompott.

### 36. Zwetschgenbavesen.

5—6 Semmeln, Milch, Zucker, getrocknete Zwetschgen oder Pflaumen, eine Hand voll Weinbeeren und Mandeln, etwas Zitronenschale, 4 Eier, Zucker.

Die Zwetschgen werden gekocht, ausgesteint, mit den Mandeln und Zitronenschale feingewiegt, die Weinbeeren, und wenn nötig, etwas Zucker beigefügt. Die Semmeln werden abgerieben, in zweifingerdicke Scheiben geschnitten, jede derselben mit einem tiefen Einschnitt versehen, so daß man sie mit Zwetschgenbrei füllen kann. Dann werden sie in etwas gezuckerter Milch eingetunkt, in den gequirten Eiern umgewendet, nach Belieben auch in Semmelbröseln, und in einer Pfanne beidseitig schön gelb gebacken.

### 37. Salzburger Nockerl.

$\frac{3}{4}$  Liter Milch, 40 Gramm Butter, 4 Kochlöffel voll Mehl, 5 Eier, etwas Salz, Zucker und Vanillin.

$\frac{1}{4}$  Liter Milch, etwas Zucker, Salz und Butter werden gekocht, 4 Kochlöffel voll Mehl hineingerührt, und dieser Teig auf dem Feuer gut abgetrocknet, die Eier darangeschlagen, nachdem man diese vorher in warmes Wasser gelegt hat. In einem Tiegel macht man  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit einem Stückchen Butter und Vanillin kochend. Schlege mit einem Löffel Nockerl hinein und lasse sie gut darin aufkochen. Ist die Milch eingekocht, lasse man die Nockerl ruhig liegen, damit sie eine schöne Kruste bekommen. Auf eine Platte angerichtet, bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

### 38. Aepfel im Schnee.

5—6 Aepfel, etwas Zucker, Marmelade, 4—5 Eiweiß, einige Mandeln.

Die geschälten, ganzen Aepfel werden vom Kernhaus befreit, und in Zuckerwasser ein wenig gedünstet, doch so, daß sie nicht zerfallen. Sind sie weich, so stellt man sie kalt und füllt die Aepfel mit Gelee. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, mit Zucker vermengt, die Aepfel auf eine Platte nebeneinander gesetzt, und jeder derselben mit Schnee überzogen, dann mit Mandeln bestreut und in den Ofen gestellt, bis der Schnee etwas angezogen hat.

Dasselbe kann man auch mit Birnen zubereiten.

### 39. Gefüllte Aepfel.

Man halbiert und schmort 12 schöne, dazu geeignete Aepfel im Ofen mit wenig Wasser weich, füllt sie, nachdem man sie ein wenig ausgehöhlt hat, mit folgender Fülle:

Gemahlene Mandeln, ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß, Vanillinzucker, wenn gewünscht auch Weinbeeren.

Reihe die Aepfel in eine Backform nebeneinander, übergieße sie von Zeit zu Zeit mit etwas Zuckerwasser und backe sie braun, bis sich eine sämige Brühe gebildet hat.

Oder: Man übergießt die Aepfel mit einem Beiguß aus 3 Eßlöffel Mandelmehl, Zucker, 3 Eiern, und läßt dies, mit Milch oder Sahne verrührt, auf dem Feuer anziehen.

#### 40. Gefüllte Birnen.

Diese werden auf die gleiche Weise zubereitet, ebenso Quitten.

#### 41. Erdbeerschnitten.

6—8 Milchbrötchen,  $\frac{1}{2}$  Liter Fruchtsaft, alkoholfreien Wein, Milch oder Sahne, einige Eigelb.

Ein Liter Erdbeeren,  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne, 1—2 Eier, Zucker nach Geschmack, eine Hand voll Mandeln.

Man schneidet die Milchbrötchen entzwei und weicht sie in Fruchtsaft, alkoholfreiem Wein oder auch in Milch oder Sahne ein, wendet sie in Eigelb um und bäckt sie in Butter schön gelb. Dann werden sie mit folgender Masse belegt:

Geschlagene Sahne, zerdrückte Erdbeeren, 1—2 gequirlte Eier, Zucker, gemahlene Mandeln, alles gut vermengt und ziemlich feucht gehalten. Man serviere sofort.



#### 42. Topfen-Eierkuchen.

10 dünne Pfannkuchen, 2 Pfund Topfen (Quark,) 1 kleine Tasse Rahm, 4 Eier, 50 Gramm Butter, 2 Hand voll Weinbeeren, 100 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale.

Der Topfen wird, wenn er nicht zu weich ist, mit Sahne verrührt, die Butter mit Zucker und Eier schaumig geschlagen und mit den Weinbeeren und etwas fein geriebener Zitronenschale an den Topfen gegeben. Man streicht einen runden, flachen Tiegel mit Butter aus und belegt ihn abwechselnd mit je einem Pfannkuchen und einer Schicht dieser Topfenfülle. Das Ganze überstreicht man leicht mit Sahne und läßt es im Ofen anziehen.

#### 43. Spanischer Reis.

Nachdem die Reisaufguss-Masse fertig ist (siehe Seite 123), mischt man rohe, feingeschnittene Äpfel hinein, backt die Masse in einer Auflaufform nahezu fertig, nimmt sie heraus und bestreicht sie mit einer beliebigen Marmelade. Etwas steifgeschlagener, gezuckerter Schnee wird über die Marmelade gegeben und im Ofen schön gelb aufgezo-

#### 44. Kaiserkoch.

6 Kaisersemmeln, 1 Liter Milch, 3 Eier, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, die Schale einer Zitrone.

Die Semmeln werden abgerieben, in der Hälfte der Milch eingeweicht, ausgedrückt, aber so, daß sie ganz bleiben, dann schneidet man sie in der Mitte auseinander und bestreicht sie gut mit irgend einer Marmelade, legt sie in die bestrichene Form und gießt die Milch, worin man vorher die Eigelb samt dem Zucker zerquirlt hat, darüber, legt einige Butterstückchen darauf und bäckt sie hellgelb. Dann wird der Schnee steif geschlagen und gezuckert, darüber gestrichen und nochmals gebacken.

#### 45. Kastanienkoch.

Man schäle 140 Gramm rohe Kastanien, übergieße sie mit Milch und Vanillezucker und koche sie ziemlich weich, entferne dann die zweite Schale und treibe die Kastanien durch ein Sieb. Rühre 50 Gramm Butter mit 5 Eigelb schaumig ab, gib nach und nach etwas Zucker bei, verdünne mit Schlagsahne oder Eierschnee, füge das Kastanienmus leicht und luftig darunter, fülle eine recht tiefe Form und backe die Masse im Ofen.

#### 46. Zwetschgen-Roulade.

3 Kochlöffel Mehl und  $\frac{1}{2}$  Liter Milch werden zu einem dicken Brei am Feuer eingekocht, in eine Schüssel gegeben, 100 Gramm zerlassene Butter darüber gegossen; nach einigem Erkalten 100 Gramm Zucker, 7 Eigelb, etwas Zitronenschale und der steif geschlagene Schnee der 7 Eiweiß daruntergemengt. Die Masse wird auf ein mit Bröseln bestreutes Blech 3 messerrückendick gleichmäßig aufgestrichen und in der Röhre schön gelb gebacken.

Rohe Pflaumen werden über Nacht in etwas Wasser eingeweicht, mit Mandeln, etwas Weinbeeren und Zitronenschale durch die Hackmaschine getrieben, mit der Brühe etwas verdünnt, an die fertig gebackene Roulade gestrichen und eingerollt.

#### 47. Liebenzellerspeise.

$\frac{1}{2}$  Liter Milch, 100 Gramm Mehl, 5 Eigelb, 60 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillin, 25 Gramm Mandeln, 3 Eßlöffel voll eingemachte Früchte.

Milch, Mehl und Eigelb werden unter beständigem Rühren auf dem Feuer gekocht bis die Masse dick geworden, dann gibt man Zucker, Vanillin und Zitronenschale dazu, gießt alles auf eine mit Butter bestrichene Platte. Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee,

süßt ihn und richtet ihn kranzförmig über der Creme an und bestreut ihn mit länglich geschnittenen Mandeln, die mittlere Oeffnung wird mit beliebigen Früchten gefüllt, in den Backofen gegeben und schön lichtbraun gebacken.

#### 48. Schweizer Reis.

1 Pfund Reis wird in 2 Liter Milch, etwas Butter, Zucker und Salz weich gedünstet.

In eine Tasse kalte Milch rührt man 1 Eßlöffel Mondamin und 4 Eigelb, etwas Zitronenschale oder Vanillinzucker, quirlt alles gut ab, rührt es in  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Milch und läßt es 10 Minuten dicklich kochen. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen. In eine Porzellschüssel gibt man lagenweise den Reis, dann die Creme und Preiselbeeren, bis die Schüssel voll ist. Oben kommen wieder Preiselbeeren, und der steife Schnee wird zu einem Kranz garniert.

#### 49. Kalter Reis.

1 Tasse gewaschener Reis wird in 1 Liter Milch weich gekocht, kalt wird er mit  $\frac{1}{4}$  Liter Schlagsahne gemischt und nach Geschmack gesüßt. (Schlagsahne muß fest geschlagen sein.) Frische Früchte, wie Erdbeeren, Ananas etc. können darunter gemengt werden. Der Reis wird in eine Form gefüllt, 3—4 Stunden aufs Eis gestellt, gestürzt, mit Schlagsahne und Früchten verziert und mit Fruchtsaft serviert.

#### 50. Zitronencreme

zur Apfelspeise, Erdbeerspeise und Traubenspeise.

In  $\frac{1}{2}$  Liter Milch oder Sahne gibt man 200 Gramm an einer Zitrone abgeriebenen Zucker und 9 Eigelb, schlägt alles am offenen Feuer zu einer dicken Creme und gibt den Saft  $\frac{1}{2}$  Zitrone dazu. Vor dem Anrichten mischt man den steif geschlagenen Schnee leicht darunter.

Die Aepfel werden halbiert, in Wasser mit Zucker und Zitronenschale weich gedünstet, doch so, daß sie ganz bleiben, dann werden sie vollständig abgekühlt und lagenweise mit Creme und Schlagsahne in eine Schüssel garniert. Die oberste Schicht muß Creme sein, welche mittelst einer Dressierspritze mit Schlagsahne verziert wird.

Bei der Erdbeerspeise und Traubenspeise ist die Zubereitung dieselbe, nur werden die Beeren roh verwendet.

#### 51. Mohr im Hemd.

80 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 4 Kaisersemmeln, 4 Eier, 50 Gramm Mandeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb und Zucker abwechselnd beigemengt, dann die abgeriebenen, in Milch eingeweichten und passierten Semmeln. Zum Schluß wird der festgeschlagene Schnee und die Mandeln leicht darunter gerührt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mandeln bestreute Puddingform gefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunden im Wasserbad gekocht; dann stürzt man den Pudding, läßt ihn kalt werden und verziert ihn mit Schlagsahne.

#### 52. Süße Pasteten.

Dazu wird Blätterteig oder Kuchenteig aus Quark (siehe Seite 146 und 147) wie zu den vegetarischen Pastetchen verwendet. Er wird entweder in den damit ausgelegten Förmchen fertig gebacken, gefüllt und kalt serviert, oder als große Pastete auf ein Blech ausgebreitet, mit einer der nachstehenden Füllungen bestrichen, mit einem Teigdeckel versehen, mit Eigelb überzogen und bei guter Hitze schön hellbraun gebacken.

Die Füllungen geben den Pasteten den Namen.

## Füllen:

### a. Haferflockenpastete.

250 Gramm Haferflocken zu Brei gekocht, 50 Gramm Zucker, 1 Hand voll Weinbeeren,  $\frac{1}{2}$  Tasse süßer Rahm, einige Eßlöffel voll geröstete Semmelbröseln.

### b. Kastanienpastete.

2 Pfund Kastanien zu Mus gekocht und mit Vanillin gewürzt,  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagsahne, 1—2 Eier.

Oder: Kastanienmus mit irgend einer Marmelade — nach Geschmack — vermengt.

### c. Quarkpastete.

2 Pfund Quark, einige Eßlöffel voll Milch, 2 Pfund Zucker, eine Hand voll Weinbeeren, 3—4 Eier, Butter nach Geschmack.

Oder: 2 Pfund Quark, Salz und Kümmel nach Geschmack.

### d. Fruchtpastete.

Einige Eßlöffel voll gemahlene Nüsse, den Saft von 1—2 Zitronen, je nach Art der Früchte 2—4 Eigelb, Sahne oder süße Milch zum Verdünnen, einige Eßlöffel voll geröstete Semmelbröseln, Eierschnee und Kompott aus beliebiger Frucht, soviel als zum Füllen der Pastete notwendig ist.

Auf diese Weise kann man folgende Pasteten herstellen: Erdbeer-, Himbeer-, Heidelbeer-, Preiselbeer-, Aepfel-, Birnen-, Quitten-, Aprikosen-, Blutpflirsich-, Dattel-, Feigen-, Getrocknete Pflaumen- oder Zwetschgen-Pastete.