

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das schmeckt an Rhein und Neckar

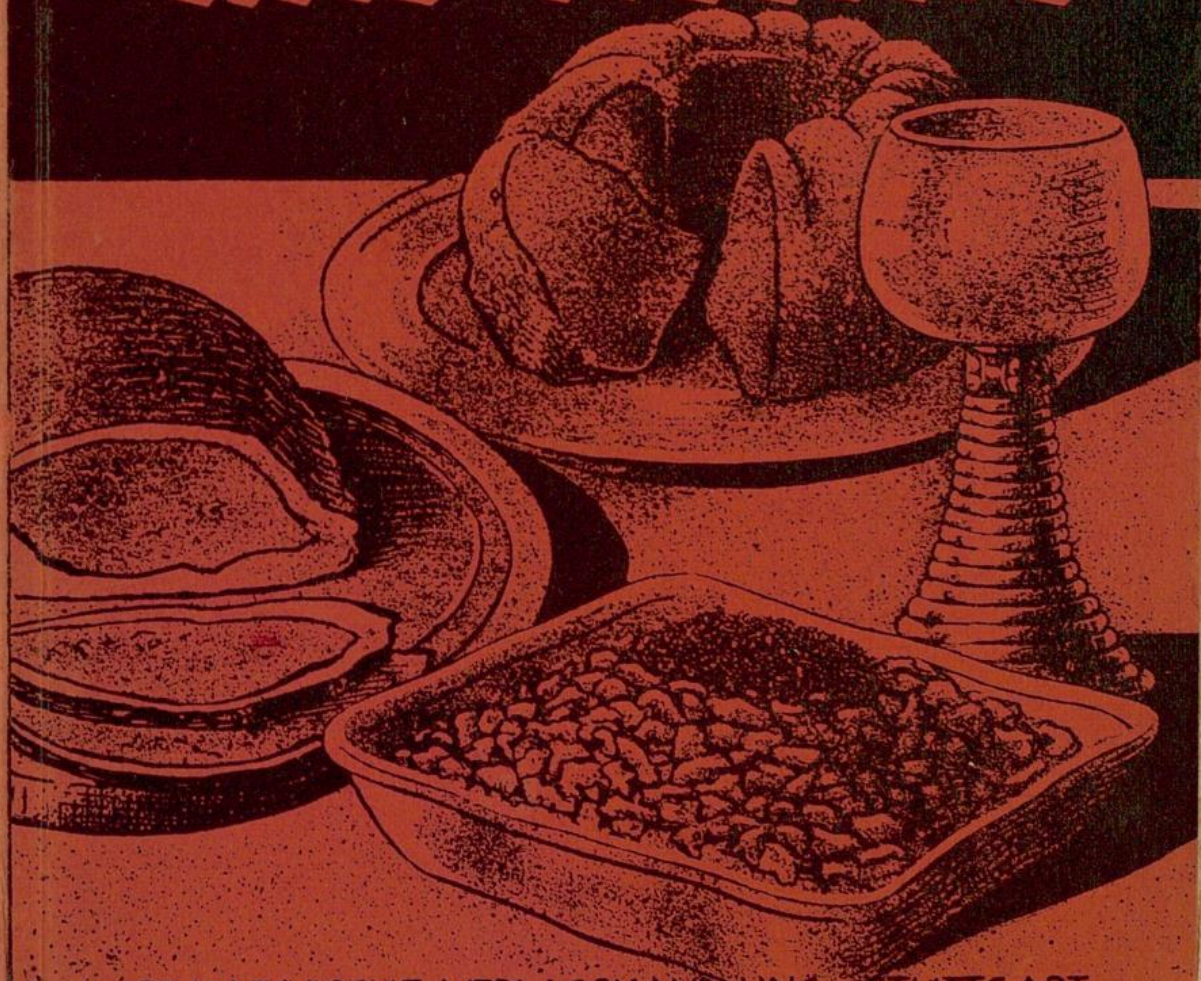
Reumann, Anna

Stuttgart, 1936

urn:nbn:de:bsz:31-58643

HEIMATGERICHTE

Das schmeckt an
Rhein
und Neckar



FRANCKH'SCHE VERLAGSHANDLUNG - STUTTGART

ak

Heimatgerichte

Das schmeckt an Rhein und Neckar

Kochrezepte aus Württemberg, Baden, Hessen-Rheinpfalz, Elsass
von Frau Anna Neumann

Grad so mag i's!

*„Essa ond Trinka hält Leib ond Seel z'samma“
und „was d'r Schwob net kennt, des iszt er net.“*

So sagt der Schwabe, er hält, wie auch die Badener und Hessen, die Pfälzer und Elsässer, an lang gehüteten und überlieferten Gewohnheiten und Speisen fest, in denen wohl ein gut Teil Familientradition liegt.

Sie alle aber sind sehr gastfreundlich und laden dich ein, mitzuhalten, ob sie nun gerade beim geschmälzten Grießbrei, den angebrühten Waffeln oder dem Most mit selbstgebackenem Schwarzbrot sitzen, oder ob es dir passiert, daß du zu einer Familienfeier hineingerätst; du bist immer herzlich willkommen und gerne gesehen, wenn du nur tüchtig zulangst und kräftiges Lob spendest.

Überhaupt ist in allen fünf Gauen so viel Gemeinsames in der Speisefarte, in der Zubereitungsweise sowohl wie im Ausschmücken der einfachen und festlichen Tafel vorhanden, daß sich die Rezepte dieser fünf Gaue in einem Band harmonisch zusammenfinden und von allen kann es wohl gelten:

„D' Lieb' geht durch da Maga!“

Alle Rechte, besonders das Übersetzungsrecht, vorbehalten / Copyright 1936 by Franckh'sche Verlagshandlung, Stuttgart
Printed in Germany / Schutzumschlag von W. Goergen / Verlagsnummer 1748 / Stuttgarter Vereinsbuchdruckerei AG



Suppen

Grundmengen für 4 Personen:

- a) Für klare Suppen: Bei Grieß-, Mehl-, Weizmehl- und Brühteigklößchen 120 g stärkehaltige Einlagen. Bei Teigwaren 60 bis 120 g, je nach Geschmack, 1 bis 1½ Liter Brühe (Fleisch- oder Brühwürfel).
Zum Einkochen rechnet man bei jeder Suppe, ob klar oder gebunden, ¼ Liter Brühe.
- b) Für gebundene Suppen mit heller Grundsoße: 40 g Fett — 60 g Mehl; mit dunkler Grundsoße: 60 g Fett — 80 bis 100 g Mehl.
- c) Flädle: 125 g Mehl — 1 Ei — knapp ¼ Liter Milch — Salz.
- d) Gebrühter Teig zu Suppenklößchen: ⅓ Liter Milch — 25 g Fett — 60 g Mehl oder Grieß — 1 bis 2 Eier — im Allgäu und Oberland 1 Eßlöffel Käse.
- e) Hülsenfrüchte: 125 g Hülsenfrüchte — 40 g Fett — 40 g Mehl.
- f) Nibele: 1 Ei — ½ Eischale voll Wasser — etwa 120 g Mehl

Das Mehl für die Nibele nimmt man in eine Schüssel, mengt in einer Tasse tüchtig Ei und Wasser und gibt dieses tropfenweise unter fortgesetztem Reiben des Mehles mit der flachen Hand zum Mehl, bis ziemlich trockene Nibele sind.

Oder man macht einen festen Teig aus obigen Zutaten und reibt den Teigloß auf dem Reibeisen immer nach einer Seite.

Flädlesuppe

Zutaten nach dem Grundrezept

Von den Zutaten wird ein glatter Teig gerührt. In heißer, mit Speck ausgestrichener Stielpfanne werden recht dünne Flädle gebacken, abgekühlt, in dünne Streifen geschnitten und mit klarer Fleischbrühe kochend übergossen. Für den Teig kann statt Milch auch Bier genommen werden.

Nibele- und Nudelsuppe

werden nach dem Grundrezept in die kochende Fleischbrühe eingesät, einige Male aufkochen lassen, seitwärts noch 10 Minuten ziehen, mit Muskat und Schnittlauch anrichten.

* Die Mengenangaben gelten, wenn nichts anderes bemerkt ist, für 3 bis 4 Erwachsene.

Weckschnittensuppe

3 bis 4 altgebackene Wecken oder Milchbrote — 1½ Liter sehr kräftige Fleischbrühe — reichlich Schnittlauch und Muskat

Die Brötchen werden in dünne Scheiben geschnitten, in der Bratröhre hellgelb geröstet (oder fertig beim Bäcker gekauft) und mit kochender Fleischbrühe übergossen. Die Suppe darf nicht lange stehen und schmeckt sehr kräftig mit viel Schnittlauch oder kleingeschnittenen oder gewiegten Sellerieblättern bestreut.

Grünkernschleimsuppe

125 g ganze Grünkerne — 2 Liter Wasser — 40 g Butter

Die gewaschenen Grünkerne werden in 2 Liter Wasser über Nacht eingeweicht, anderntags mit dem Einweichwasser, der Butter 2 bis 3 Stunden gekocht. Vor dem Anrichten wird die Suppe durchpassiert und mit Eiersüß angerichtet.

Man kann auch aus Grünkerngrüße oder Grünkernmehl Schleimsuppe herstellen, doch schmeckt sie mit ganzen Grünkern am kräftigsten.

Gerstensuppe, Hafergrüßesuppe

kocht man wie Grünkernsuppe.

Eierstich als Suppeneinlage

1 ganzes Ei — 1 Eigelb — ½ Lasse Milch — Salz, Muskat — Butter — Schnittlauch

Eine Lasse wird gut mit Butter gestrichen, alle Zutaten tüchtig geschlagen und in die Lasse gefüllt; diese wird gut zugedeckt ins Wasserbad gestellt, Das Wasser darf nicht strudeln, sondern nur Bläschen ziehen. Wenn der Eierstich fest ist, schneidet man ihn mit dem Buntmesser in schräge Vierecke und gibt diese in heiße, klare Fleischbrühe oder Schleimsuppe.

Schwarzwäldersuppe

4 mittelgroße Kartoffeln — etwa 60 g altgebackenes, in kaltem Wasser eingeweichtes, ausgebrühtes Brot — 1 Handvoll gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 Knoblauchzehen — 1 Kaffeelöffel Salz, einige gestoßene Korianderkörner — 1 Leberwurst — 1½ Liter Wasser — 40 g Butter zum Schmälzen

Die gedämpften Zwiebel und Petersilie löst man ab, gibt die roh geschälten, grob zerkleinerten Kartoffeln, kleingeschnittenen Knoblauch, Salz,

Koriander hinein und läßt die Kartoffeln weichkochen. Alsdann kommt Brot und Leberwurst hinzu, läßt beides mit aufkochen, treibt die Suppe durch ein Sieb und schmälzt sie vor dem Anrichten mit brauner Butter.

Schwarzbrotssuppe

125 g altgebackene Schwarzbrotreste — 2 Liter Wasser — Salz — $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, $\frac{1}{2}$ Stange Lauch, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, einige gelbe Rüben — 1 bis 2 Maggwürfel — Butter zum Schmälzen

Das Brot, die vorgerichteten, grob zerkleinerten Gemüse und Salz setzt man in kaltem Wasser zu, läßt alles zusammen weichkochen, treibt die Suppe durch ein Sieb, läßt sie mit den Maggwürfeln noch einmal aufkochen und schmälzt sie vor dem Anrichten mit brauner Butter.

Markflößchensuppe (Baden, Württemberg)

50 g Mark — 30 g Butter — 1 bis 2 Eier — Weckmehl — Salz, Muskat — Fleischbrühe

Das Mark wird gewässert, mit 3 Löffel Milch oder Wasser ausgekocht, bis es klar ist, durch ein Sieb zur Butter gegossen und mit dieser schaumig gerührt. Dann werden Eier, Gewürz und Weckmehl zugegeben, und zwar so viel, als die Masse annimmt, ohne bröcklig zu werden. Man formt kleine Kugeln und kocht sie langsam 5 Minuten in Fleischbrühe oder Salzwasser.

Einlaufsuppe

125 g Mehl — 1 Ei — Salz, Muskat — etwas Milch — Fleischbrühe

Das Mehl wird mit der Milch, Ei, Salz und Muskat glatt gerührt. Dann läßt man den Teig auf dünnem Faden über einen Kochlöffel unter Rühren in die kochende Fleischbrühe einlaufen und einmal aufkochen.

Baumwollsuppe

80 g Mehl — 2 Eier — 50 g Butter — Salz, Muskat — etwas Milch — Fleischbrühe

Butter schaumig rühren, die Eier abwechselungsweise mit dem Mehl, Salz und Muskat und etwas Milch zugeben, bis es ein dickflüssiger Teig ist. Diesen läßt man auch langsam in die kochende Fleischbrühe einlaufen und einmal aufkochen. Viel feingeschnittenen Schnittlauch auf die Suppe.

Fleisch

Fleisch enthält vollwertige Eiweißstoffe, Fett, Mineral-, Ergänzungs-, Extraktiv- und Leimstoffe und wenig Kohlehydrate. Je fetter das Fleisch ist, desto mehr Sättigungswert hat es. Im allgemeinen ist das Fleisch am besten, das den meistbewegten Muskeln entstammt.

Dohsen- oder Rindfleisch: Schlachtbraten, Spickschoß, mürbe Schoß und alle Schwanzstücke sind gut zum Braten; Brustkern, Überzwerch, abgedeckte Rippe, dünne und dicke Zwerchrippe usw. gut zum Kochen.

Kalb- oder Kalbfleisch: Rücken, Schlegel, Bug, Nierenbraten und Brust sind die besten Bratenstücke. Da Kalbfleisch sehr viel Leimstoffe enthält und leicht verdaulich ist, eignet es sich gut als Krankenkost.

Hammelfleisch: Steht im Nährwert dem Rindfleisch nicht sehr nach und ist bei richtiger Zubereitung leicht verdaulich. Es soll saftigrot aussehen und weißes Fett haben. Nur muß es sehr heiß zu Tisch gegeben werden.

Schweinefleisch: wird mit Vorliebe geräuchert.

Grundrezepte für 4 Personen:

Zutaten zum Braten

Zu 500 g Fleisch (Kalbfleisch 625 g) — 30 g Fett — Grünzeug

Fleischteig für Fleischküchle (Hackbraten)

500 g gehacktes Fleisch — 2 bis 3 Brötchen — 1 bis 2 Eier — Zwiebel, Petersilie — Salz

Fleischteig aus Fleischresten

250 g Fleischreste — 2 Brötchen — 1 Ei (als Pudding 2 Eier) — Zwiebel, Petersilie — Bratensoße — Speck — Sauerrahm

Gulasch

500 g Fleisch — 40 g Fett — 1 Zwiebel — 40 g Mehl — 1 Eßlöffel Tomatenmark — Essig und Rotwein

Hackbraten

Je 250 g Dohsen-, Kalb- und Schweinefleisch — 2 bis 3 Brötchen — 2 Sardellen — 1 bis 2 Eier — Salz, Pfeffer — 1 bis 2 Eßlöffel Rahm — 25 g Fett zum Dämpfen, Fett zum Aufstellen — Zwiebel und Petersilie

Das gewiegte oder vom Metzger schon gewiegt gekaufte Fleisch wird zu den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, in Butter mit gewiegter Zwiebel und Petersilie gedämpften Brötchen gegeben samt Ei, Gewürz und Kapern, wer es liebt, und gut durcheinandergeschafft. Man formt aus der

Masse, die gut gefalzen schmecken darf, zwei längliche Braten, bestreicht sie mit Öl oder gibt sie je in ein Schweinsneh, stellt sie mit dem heißen Fett in die Bratröhre, rüttelt zuweilen und übergießt fleißig; braucht etwa eine Stunde. Zur Soße nimmt man den Braten heraus, gibt Zwiebel, Lauch, gelbe Rüben und Tomaten zu und bräunt alles unter Zugabe von noch etwas Mehl und Rahm.

Man kann auch in den rohen Fleischteig hartgekochte Eier, die man schält und unten und oben die Spitzen etwas abschneidet, mit kleinen sauren Essiggurken zu beiden Seiten der Eier geben, den Teig drüberschlagen und wie oben den länglichen Braten formen.

Saure Kutteln

Kutteln und Kalbsgekröse bekommt man vom Metzger schon gekocht. Sollte es nicht nach Wunsch weich sein, so kann man dasselbe in etwas Salzwasser nachkochen. Nach dem Erkalten wird das Gekröse in kleine Stückchen wie Nieren geschnitten; die Kutteln dagegen in kleine, dünne, schmale Streifen. Nun wird eine gute braune Soße gemacht, mit Wein und Estragoneßig gewürzt. Das Gekröse oder die Kutteln werden in die Soße getan und alles noch eine Zeitlang langsam gekocht.

Saure Lunge mit Spätzle

Die Lunge wird kurze Zeit in Salzwasser gekocht, herausgenommen und in dünne Scheiben geschnitten, in eine braune saure Soße gegeben, gewürzt und Spätzle daruntergemischt.

Schweinebraten

750 g Ramm, Schlegel oder Bug — Salz, Pfeffer — Zwiebel, Suppengrün — 1 Kaffeelöffel Stärkemehl — $\frac{1}{4}$ Liter Wasser

Da das Schweinefleisch gewöhnlich sehr fett ist, wird es mit Wasser aufgestellt, Zwiebel, Suppengrün, Salz und Pfeffer zugegeben und in den heißen Backofen gestellt. Von Zeit zu Zeit übergossen, und wenn das Fett ausgebraten und die Zwiebel sich gebräunt haben, gießt man Wasser langsam nach und brätet das Fleisch $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden. Das Stärkemehl wird mit Wasser am Schluß der Bratzeit sämig gemacht und zur Soße gegeben.

Gefüllte Kalbsbrust

1 kg Kalbsbrust — 40 g Butter — 2 Eier — 3 Brötchen — Salz, Muskat — 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel, Petersilie, gelbe Rübe

Die Kalbsbrust wird mit einem Tuch abgerieben, mit Salz und Zitronensaft eingerieben. Die Brötchen reibt man ab, weicht sie in Milch oder Wasser

ein und dämpft sie mit Butter und Petersilie. Nach dem Erkalten gibt man Eigelb, Salz, Muskat und den Eierschnee zu, füllt dies in die vorbereitete Kalbsbrust ein, näht sie zu. Wird mit Fett (Butter), Zwiebel und gelbe Rüben, immer auf der Knochenseite liegend, gebraten und fleißig übergossen. Hineinstecken darf man nie. Mit dem Anschneiden warten, bis die Kalbsbrust etwas abgekühlt ist; die Kruste immer erst mit der Schere schneiden und dann erst die Fülle mit dem Messer.

Anderere Fülle dazu: Die abgeriebenen Brötchen werden in Würfel geschnitten, mit Milch angefeuchtet und durchziehen lassen, und zwar zugedeckt. Dann gibt man 2 zerschlagene Eier, Salz, Muskat, gedämpfte Zwiebel und Petersilie leicht darunter, ohne die Würfel zu zerdrücken, und füllt die Masse, wie oben, ein.

Rasseler Rippespeer (in Schwaben: Schweinsrippe)

1 kg Rasseler Rippespeer oder geräuchertes Rippeel — 1 Zwiebel

Das Fleisch wird in lauwarmem Wasser gewaschen und leicht abgeburstet. Man kocht es dann in gut schließendem Topf mit 3 Liter Wasser, einer geschnittenen Zwiebel in 2½ Stunden langsam weich. (Kochliste.)

Rippespeer in Aspik (Hessen, Pfalz)

3 Scheiben Rippespeer — 1 gelbe Rübe — 3 Löffel Estragonessig — 1 kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürznelken — 3 Blatt Gelatine

In 1 Liter Wasser läßt man Rübe, Zwiebel und das Gewürz kochen, gibt den Essig und das Salz dazu und gießt es durch ein Sieb. Dann gibt man die aufgelöste Gelatine zur Brühe und läßt sie damit aufkochen. Wenn nötig, verschärft man mit Essig. Den Rippespeer legt man auf eine passende Schüssel und garniert ihn mit der geschnittenen gelben Rübe. Durch ein Sehtuch läßt man den Aspik langsam auf das Fleisch laufen, welches damit überdeckt sein muß, und stellt es kalt.

Stuttgarter Bratwurst

250 g Linsenfleisch, 250 g Schweinefleisch — 1 Löffel Mehl — 3 Löffel Schmalz — Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat — Darm

Das Fleisch wird durch die Maschine getrieben, mit den Gewürzen gut gemengt und gleich in den gut gereinigten Darm gefüllt. Es ist darauf zu achten, daß sich zwischen das Fleisch nicht zu viel Luft setzt, da sonst an diesen Stellen die Wurst leicht platzt. An jedem Ende der Wurst muß ein leeres Stück Darm bleiben. Die Wurst wird in beinahe kochendem Wasser ein wenig gar gemacht, nach dem Herausnehmen getrocknet, in Mehl gedreht und in Schmalz zu schöner Farbe langsam gebraten.

Frankfurter Bratwurst

Durchwachsenes Schweinefleisch ohne Sehnen, auch etwas Fett fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte, Koriander, wenig Pfeffer und etwas rotem Wein gewürzt und in Schweinsdärme gefüllt. Frisch ist diese Wurst am feinsten, doch auch leicht geräuchert sehr gut. Man hängt sie in der Luft auf.

Hessischer Sauerbraten

Ein Stück Ochsenfleisch, Schwanzstück oder Oberschale, wird 3 bis 4 Tage in Essigwasser gelegt, in das man ein paar Zwiebeln, Pfeffer, Piment, Thymian und Lorbeerblatt getan hat. Dann gibt man in eine Schmorpfanne Speck und Rindsfett, eine Mohrrübe, ein handgroßes Stück Kornbrot, eine Tasse voll von der Beize und läßt das Fleisch unter öfterem Begießen braun schmoren. Ab und zu gießt man etwas Wasser zu, um es vor dem Anbrennen zu behüten. Ist das Fleisch weich, erhält es in der Bratröhre durch Oberhitze eine knackende Kruste. Die Lunte rührt man mit etwas Maismehl dick, gießt sie durch ein Sieb und verrührt zum Schluß mit etwas Essigbrühe und einem Teelöffel bis einem Eßlöffel Bienenhonig. Die Menge des Honigs hängt von der Süße der Mohrrübe ab.

Gehackte Rindschnitzel (Deutsche Beefsteaks)

375 bis 500 g gehacktes Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen (oder nur Ochsenfleisch) — 2 Brötchen — 1 Ei — Zwiebel — Salz, Pfeffer — Fett

Das Fleisch wird mit den angedämpften Brötchen und Gewürz gut vermischt, kleine runde Rindschnitzel geformt, mit dem Messer eingekerbt und in heißem Fett mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln gebraten. Bratezeit 10 bis 15 Minuten.

Saure Nieren

500 g Rinds-, Kalbs- oder Schweinsnieren — 40 g Butter oder anderes Fett — 1 bis 2 Eßlöffel Mehl — 1 kleine Zwiebel — 1 Eßlöffel Essig — 2 bis 3 Eßlöffel Wein — etwas Bratensoße — Zitronensaft — Salz, Pfeffer

Von den Nieren wird das Fett entfernt und diese in feine Scheiben geschnitten. In der heißen Butter dämpft man die feingeschnittenen Zwiebeln hellgelb, gibt die Nieren zu und läßt sie so lange dämpfen, bis sie nicht mehr rot sehen, röstet auf der Seite das Mehl mit, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab, gibt Wein, Essig, Zitronensaft und Bratensoße zu, läßt die Nieren noch 5 Minuten in der Soße kochen.

Bei Nieren und Leber darf Salz erst vor dem Anrichten zugegeben werden, da sie sonst hart werden.

Kalbsgekröse oder Kutteln gedämpft (Schwaben)

500 g Kutteln — 50 g Fett — Zwiebel, Petersilie, Kartoffeln — Essig, Weißwein — Eier

Petersilie und Zwiebel werden fein geschnitten und in Butter gedämpft, Kutteln oder Gekröse ebenfalls mitgedämpft. Auch viereckig geschnittene Kartoffeln können dazugegeben werden. Um es auf feinere Art zu machen, gibt man einen Eßlöffel Estragoneßig und etwas Weißwein dazu und läßt dies zugedeckt eine Zeitlang dämpfen. Wer will, gibt vor dem Anrichten einige gut verquirlte Eier darüber und läßt sie anbacken. Schmeckt sehr gut und ist pikant zu Salat.

Fische

Erkennungszeichen frischer Fische sind:

Die Augen und Schuppen müssen klar und glänzend erscheinen, die Kiemen ein lebhaftes Rot und einen frischen Fischgeruch haben; der ganze Fisch muß steif sein; besonders darf sich am Schwanz die Haut nicht leicht ablösen lassen.

Gebäckene Weißlinge

Die vorgerichteten Fische werden mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, $\frac{1}{4}$ Stunde in etwas Milch gelegt, dann in Mehl gewälzt und in mäßig heißem Kasserol 4 Minuten gebacken, dann das Feuer verstärkt und noch rasch 3 Minuten gebacken. Die Weißlinge haben dann eine schöne gelbe Farbe, werden mit Petersilie und Zitronenvierteln umgeben und mit Kartoffelsalat zu Tisch gebracht.

Weißlinge wendet man auch in Ei, Mehl und Weckmehl und backt sie so schön gelb; dann braucht man sie aber vorher nicht in Milch zu legen.

Fischgericht (Elsaß)

500 g weiße Bohnen weicht man über Nacht ein und kocht sie am folgenden Tag weich. Ein beliebiger billiger Seefisch wird in Salzwasser weichgekocht, aus Haut und Gräten gelöst und in kleine Stücke zerlegt, die man mit den abgetropften Bohnen mischt. 150 g kleingeschnittener Speck wird mit einer Zwiebel ausgebraten, in dem Fett 50 g Mehl gebräunt, mit Bohnen und Fischwasser zu gleichen Teilen gebunden, in dieser Soße verkocht und Bohnen und Fisch darin erhitzt. Das Gericht wird mit Pfeffer, gehackter Petersilie und Maggis Würze abgeschmeckt; es ist einfach, preiswert und wohlschmeckend.

Blauflehen, Forellen

können blau gekocht, gedämpft oder gebacken werden.

Stöckfisch gekocht

Der gut gewässerte Stöckfisch wird mit kaltem Wasser und etwas Milch aufgestellt, zum Kochen gebracht und beim ersten Aufkochen auf die Seite gestellt, dort ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. Dann entfernt man die Gärten, zerblättert ihn, bestreut ihn mit Salz und gewiegter Petersilie und übergießt ihn mit feingeschnittenen, in reichlich Butter gelb gedämpften Zwiebeln.

Pilze

Pilze enthalten reichlich Traubenz- und Pilzzucker (Mannit) sowie reichlich Nährsalze, auch etwas festes Öl und Stärke, so daß sie dort, wo sie preiswert und frisch zu haben, wohl gar selbst zu sammeln sind, eine wertvolle Bereicherung des Speisezettels bedeuten. Unbedingt nötig ist für die Hausfrau eine genaue „Pilzkunde“, die hier nicht gegeben werden kann; es empfiehlt sich die Anschaffung eines kleinen Pilzbüchleins* mit Abbildungen und genauer Beschreibung der einzelnen Sorten.

Steinpilze zu braten

Zuerst schneidet man den sandigen Fuß vom Stamme, bricht diesen aus dem Hut und schält ihn fein. Unter dem Hute entfernt man die Samenröhren, schält ihn oben fein ab, spült die so gereinigten Schwämme in Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Darauf werden sie in dünne Scheiben geschnitten, mit einigen feingewürfelten Zwiebeln versetzt und in gelbgebratener Butter auf starkem Feuer so rasch wie möglich gar gebraten. Da sie oft sehr viel Saft entwickeln, müssen sie öfter umgewendet werden, damit die Flüssigkeit schnell verdampft; sonst werden sie zäh. Sobald sich die Scheiben in der Pfanne festsetzen und wirklich braten, salzt man sie ziemlich stark, fügt auch gestoßenen Pfeffer hinzu und ißt sie mit Brot oder Kartoffeln.

Die Steinpilze können auch mit ausgelassenem Speck ohne Zwiebel gebraten, ebenso mit Butter und wenig Fleischbrühe rasch gar gemacht werden. Durch zu langes Braten und Kochen werden sie lederartig.

Pfifferlinge

sind ebenso zuzubereiten, oder wie gedämpfte Nieren.

* K o s c h, A., Was find ich da? Tabellen zum Bestimmen von Pilzen, Beeren und Wildgemüse. Mit 189 farbigen Abbildungen und 63 Zeichnungen im Text. Kartoniert 2.50, geb. 3.20.

Gemüse, Teiggemüse, Kartoffelspeisen

Die Gemüse sind durch ihre Nährsalze wie Eisen, Natron usw. für uns alle sehr wertvoll; sie sind zur richtigen Zusammensetzung des Blutes notwendig. Das Kochwasser von Gemüse soll nie weggeschüttet werden, sondern zu Gemüse und zu Suppen Verwendung finden.

a) Gemüse

werden in allen fünf Gauen mit Vorliebe gegessen; in Württemberg fast immer mit Mehl gebunden, besonders zu Siedfleisch, aber auch viel nur in Butter gedämpft. Im Elsaß verwendet man viel Zwiebel und Kartoffeln, die beide zuerst im Fett gedämpft werden, ehe das Gemüse zukommt. Ist das Gemüse älter oder schon im Keller gelagert, so wird es erst gekocht (gelbe Rüben) und hernach, wenn das Gemüse weich ist, eine helle oder dunklere Mehlschwitze drangemacht. In Dampf gekochtes Gemüse behält am besten Wohlgeschmack und Aroma und verliert bei dieser Art des Kochens am wenigsten Nährsalze.

Johannislauch zu Kochen (ein hessisches Gericht)

Die Zwiebeln werden gereinigt, bis zu den grünen Blättern abgeschnitten und gewaschen, darnach mit kochender Fleischbrühe, Suppenfett, einem Stückchen Butter und Salz etwa 1 Stunde gekocht. In der Mitte dieser Zeit gibt man Rosinen und vor dem Anrichten gestoßenen Zwieback und etwas Mehl, ein wenig Essig und Zucker hinzu. Es wird dies Gemüse nebst Kartoffeln mit Suppenfleisch gegeben; übrigens passen auch andere kleine Beilagen dazu. Ist der Johannislauch nicht mehr sehr zart, so werden die Zwiebeln zweimal abgeschält und vor der weiteren Zubereitung erst in Wasser weichgekocht, was oft $\frac{1}{2}$ Stunde und länger dauert.

Frankfurter Weißkrautgericht (für den täglichen Tisch)

Ein feingeschnittener Kopf Weißkraut wird in Salzwasser weichgekocht, abgesehen, mit etwas Schmalz, 1 geriebenen Zwiebel, 1 Glas Apfelwein und wenig Zitronensaft durchgedünstet und dann schichtweise mit frisch gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln in eine Steingutform gefüllt. $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne wird mit 2 Eigelb verrührt, über das Gericht geschüttet und dieses so lange in einen heißen Ofen gestellt, bis der Guß goldbraun ist. Die Speise wird in der Form mit Frankfurter Würstchen zu Tisch gegeben.

Badener Spinat

500 g Spinat — 500 g Kartoffeln — 1 Semmel — 1 Löffel Schmalz — 1 Ei — Salz

Der verlesene, gewaschene Spinat wird in Salzwasser weichgekocht und auf einem Durchschlag abgetropft. Die geschälten Kartoffeln werden gekocht, die Semmel wird eingeweicht und ausgedrückt. Alsdann wird der Spinat mit den Kartoffeln und der Semmel durch die Maschine getrieben, Butter und Salz nach Belieben hinzugegeben und mit dem Ei gemischt. Dann muß die Masse in einer gefetteten Form im Bratofen aufziehen. Bratwürste oder im ganzen gebratene enthäutete Frankfurter Würste werden gerne dazu gereicht.

b) Teiggemüse

Spätzle (echt schwäbisch)

250 g Mehl — 2 Eier — Wasser oder Milch (oder 500 g Mehl und nur 3 Eier)

Das Mehl wird mit obigen Zutaten zu einem festen Teig geschlagen, bis nichts mehr am Löffel hängen bleibt. Zugedeckt läßt man ihn am besten noch eine halbe Stunde stehen und schlägt ihn dann kurz nochmals; man wird erstaunt sein, wie geschmeidig er dann geworden ist. Nun nimmt man einen Kochlöffel voll Teig auf ein naßgemachtes Spazebrett und legt mit dem dazu bestimmten Messer längliche, dünne Spazzen in kochendes Salzwasser ein. Sobald sie in die Höhe kommen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, schwenkt sie in heißem Wasser und richtet sie sogleich auf der Platte an.

Man überschmälzt sie mit gerösteten Weckbrosamen, Weckwürfeln oder feingeschnittenen, gelb gedämpften Zwiebeln.

Sehr gut schmeckt lagenweise Sauerkraut und Spätzle auf einer Platte angerichtet und mit Zwiebel überschmälzt.

Kartoffelspätzle

Unter den fertiggeschlagenen Teig mengt man die Hälfte gekochte, geriebene Kartoffeln.

Käsespazzen

Spätzle von 500 g Mehl — 250 g Käse

Die frisch hergestellten Spätzle werden auf eine heiße Platte lagenweise mit reichlich geriebenem Käse geschichtet und geröstete Zwiebeln darüber gegeben.

Spätzle mit Kernbohnen

Am Abend vorher eingeweichte Kernbohnen werden weichgekocht. Von Fett, Mehl, Gemüsebrühe und Essig macht man eine saure braune Grundsoße, kocht die Bohnen nochmals darin auf, gibt Spätzle hinein und schmeckt das Gericht nach Geschmack ab.

Maultaschen (Schwaben)

Nudelteig von 2 Eier — Fülle von 200 g Braten oder Büchsenfleisch — 200 g Brötchen — 1 Ei — Salz, Muskat — Zwiebel, Petersilie, 500 g Spinat — 20 g Speck — 20 g Butter

Zum Nudelteig nimmt man immer zu 1 Ei $\frac{1}{2}$ Eierschale Wasser und mengt so viel Mehl darunter, bis der Teig ganz fest ist, wirkt ihn so lange auf dem Nudelbrett, bis er beim Zerschneiden mit dem Messer innen Luftblasen bildet. Vom Teig wellt man längliche Kuchen aus. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, in der Butter glasig gedämpft, feingewiegte Zwiebel und Petersilie mitgedämpft, dann der gekochte, gewiegte Spinat und die zerkleinerten, befeuchteten Brötchen dazugegeben, gibt dies mit dem Ei zu dem gewiegten Fleisch, würzt die Masse und streicht sie ziemlich gleichmäßig auf den Nudelkuchen, rollt ihn zusammen und schneidet mit dem Messerrücken oder einem dünnen Teller schräge Vierecke davon ab. Oder man streicht die Masse auf die Hälfte des Nudelteiges und schlägt die andere Hälfte darüber, drückt die Enden fest und rädelt schräge Vierecke aus. Beide Arten kocht man 8 bis 10 Minuten und schmälzt sie mit gerösteten Weckbrosamen. Hierzu grünen Salat. Die Fülle kann auch ohne Fleisch gemacht werden als Freitagessen oder in der Karwoche.

Grießgemüsefuchlein (Schwaben)

1 Liter Fleischbrühe — 200 g Grieß — Salz, Muskat — Zwiebel, Petersilie, Lauch, geraspelte gelbe Rüben — 50 g Fett — Ei — Weckmehl — Kohlrabi — Fett zum Ausbacken

Die zerkleinerten Gemüse in 50 g Fett andämpfen, ablöschen und wenn alles gut kocht, den Grieß einsäen. Salz und Muskat hinzu, kochen lassen, bis die Masse ziemlich dick ist. Dann auf ein nasses Holzbrett oder Porzellanplatte streichen, nach dem Erkalten Quadrate schneiden, in Ei und Weckmehl umdrehen und auf der Stielpfanne backen. Hierzu gibt man grünen Salat, Rettich- oder Gurkensalat.

Beckenknödel, Knöpfle (Schwaben)

8 alte Beck oder Semmeln — Salz — $\frac{3}{8}$ Liter Milch — 20 g Butter — 2 Eier —
1 kleine Zwiebel, Petersilie

Becken in feine Scheiben schneiden, salzen, mit kochender Milch anbrühen, zugedeckt stehen lassen. Zwiebel und Petersilie in Butter dämpfen, alles mit den Becken mischen und zu einem glatten Teig vermengen. Knödel formen, in Salzwasser 5 Minuten kochen, 15 Minuten seitlich ziehen lassen.

Schwäbische Knödel

7 mittelgroße am Tag vorher gekochte Kartoffeln — 5 altbackene Becken — 3 Eier —
Zwiebel, Petersilie, Knoblauch — Salz, Muskat, Majoran — 1 bis 2 Eßlöffel Mehl —
Fett

Die geschälten Kartoffeln werden zu Streifen gerieben (Reitichreiber). Die abgerindeten Brötchen werden in Würfel geschnitten und in Fett leicht geröstet; Zwiebel und Petersilie werden in Fett gedämpft. Alle Zutaten werden lose untereinandergemengt und die Masse nach Geschmack gewürzt. Man formt daraus 5 bis 6 große, runde Klöße (nur leicht zusammendrücken), die man in siedendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten ziehen läßt.

Leberknödel

250 g Rinds-, 250 g Kalbsleber — 4 bis 5 Brötchen — 1 bis 2 Eier — Salz,
Muskat — Zwiebel, Petersilie — 2 Eßlöffel Weißmehl, etwas Beckmehl — wenig
Majoran — nach Belieben eine Handvoll Spinat

Die gehäutete Leber wird fein gewiegt (oder vom Metzger gewiegt gekauft). Die abgeriebenen, eingeweichten und ausgedrückten Brötchen werden mit Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft, nebst den übrigen Zutaten zu der Leber gegeben und gut vermengt. Man kocht zuerst einen Probekloß, und, wenn die Masse weder zu fest noch zu weich ist, legt man mit dem angefeuchteten Löffel Klöße in siedendes Salzwasser und läßt sie zugedeckt langsam 8 bis 10 Minuten kochen. Man überschmälzt die angerichteten Klöße mit in Butter geröstetem Beckmehl. Hierzu reicht man Salat.

Schupfnudeln

In einer Schüssel mengt man unter das Mehl heißes Wasser und knetet einen ziemlich festen Teig. Davon werden kleine Stückchen abgezapft und

mit flacher Hand auf dem Brett Nudeln, in der Mitte dick, an den Enden spitzig geformt (geschupft). Damit sie nicht zusammenkleben, streut man etwas Mehl dazwischen; der Teig wird während der Zubereitung warm gestellt. Sie werden in siedendem Salzwasser einige Male aufgekocht und abgekühlt in Fett geröstet; nach Belieben kann man zer Schlagene Eier darüber geben.

Kartoffelnudeln

Unter frischgekochte, trocken durchgedrückte Kartoffeln gibt man soviel Mehl, daß ein fester Teig entsteht und macht die Nudeln fertig wie in vorhergehender Nummer beschrieben.

Krautnudeln

Sauerkraut wird in reichlich Fett trocken gedämpft, leicht gebräunt und abgekochte Schupfnudeln darunter gemengt und mitgedämpft.

Gaisburger Marsch (Kartoffelschnitz und Spätzle)

250 g Siedfleisch — 1 kg Kartoffeln — Spätzle von 250 bis 375 g Mehl — 2 Eier — Butter — Zwiebel

Das Siedfleisch wird in üblicher Weise mit Suppengrün gargekocht. Die Kartoffeln werden roh geschält, in Schnitze geschnitten und in Salzwasser oder Brühe weichgedämpft. Die Spätzle werden in Salzwasser eingelegt. In eine vorgewärmte Schüssel gibt man Kartoffeln, Spätzle, das in Würfel geschnittene Fleisch, streut gewiegte Petersilie darüber und gibt von der abgeseihten Brühe nach Belieben dazu. Man schmälzt das Gericht mit in Butter gebräunten Zwiebeln ab. Das Fleisch kann auch weggelassen werden.

Windbeutel (Als Gemüsebeilage oder zu Kompott)

¼ Liter Milch — 125 g Mehl — Salz — 50 g Butter — 3 Eier

Milch, Salz und Butter läßt man aufkochen, gibt das Mehl auf einmal zu und rührt etwas seitlich zu einem Kloß ab. Gibt gleich 1 Ei zu, ab und zu drin rühren und nach dem Abkühlen die übrigen Eier. Mit 2 Löffeln Klöße formen und diese in heißem Fett schwimmend backen.

(Man kann auch Windbeutel auf das Backblech setzen und im Ofen backen.)

Zu Kompott: In die Milch 1 Eßlöffel Zucker geben und beim Anrichten mit Zucker und Zimt bestreuen. Kochzeit 10 Minuten, Backzeit ½ Stunde.

Kaffeeküchlein

Wie bei den Windbeuteln, nur kommt in den Teig noch 1 Eßlöffel Zucker. Werden auf dem Blech gebacken, erkaltet in der Mitte durchgeschnitten und mit Schlagrahm oder einer Krem gefüllt. Die Kaffeeküchlein können auch vor dem Backen noch mit geschlagenem Eiweiß bestrichen und mit geschälten gewürfelten Mandeln bestreut werden.

Pfälzer Grießknöpfe

$\frac{3}{4}$ Liter Milch — 1 Prise Salz — 50 g Zucker — 50 g Butter — Semmelkrumen zur Schmelze — Apfelsstücke mit Zucker gekocht als Beigabe

Die Milch wird mit Butter, Zucker und Salz zum Kochen gebracht. Der Grieß wird unter Rühren langsam eingesät und zu einem steifen Brei gekocht. Ausgekühlt kommen erst nach und nach die Eigelb und dann der steif geschlagene Eischnee darunter. Mit 2 Löffeln formt man ovale Klöße, die in Salzwasser 5 bis 8 Minuten gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt werden. Sie werden mit der „Schmelz“ aus steigender Butter, in der 1 bis 2 Eßlöffel Semmelkrumen gebräunt werden, beim Auftragen bestreut; zu ihnen reicht man Apfelsstücke, die in etwas Wasser und Zucker weichgeschmort werden, aber nicht zerfallen dürfen.

Welschkornstopper (Schwaben)

1 Liter Milch — 200 g Maismehl — 100 g Grieß — 3 Wecken — etwas Weißmehl — Badfett, Salz — 2 Eier

In die kochende Milch gibt man Salz und die kleingezupften Wecken, streut langsam Mais- und Grießmehl ein, kocht die Masse unter ständigem Rühren so dick, daß der Löffel drin stecken bleibt. Auf bemehltem Brett eine Rolle davon formen, nach dem Erkalten in fingerdicke Scheiben schneiden, in Ei wenden und in heißem Fett backen. Hierzu gibt man grünen oder Bohnensalat.

Grießknöpfle

1 Liter Milch — Salz — 250 g Grieß — 40 g Butter

In die kochende Milch langsam den Grieß mit Salz einsäen und unter Rühren dick kochen. Dann wird Butter heiß gemacht, ein Löffel in diese getaucht und so jedesmal ein Kloß ausgestochen und auf die erwärmte Platte gelegt. Man gibt gekochtes Obst oder Salat dazu.

c) Kartoffelspeisen

Schwarzwälder Kartoffeln

50 g Butter — 1½ kg Kartoffeln — Salz, Pfeffer, 1 Prise Ingwer — 1 kg rohes Schweinefleisch — Salz, Gewürz

Man belegt eine geschlossene Kasserolle oder Form gut mit Butter, schneidet dicke, rohe Kartoffelrädchen, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Ingwer, legt die Hälfte der Kartoffeln in die Form, darauf das in Würfel geschnittene, gut gewürzte Fleisch, darauf die andere Hälfte Kartoffeln. Die Form wird geschlossen; dann 2 Stunden unter öfterem Schütteln zugedeckt dünsten lassen, jedoch nie aufdecken.

Saure Kartoffeln

Roh geschälte Kartoffeln werden in Scheiben oder Würfel geschnitten und in einer braunen sauren Grundsoße weichgekocht und nach Geschmack gewürzt.

Kartoffelknödel (Pfalz)

1½ kg rohe Kartoffeln, 375 g gekochte — ¼ Liter Milch — 2 Semmeln — 20 g Butter — Salz

Die rohen Kartoffeln in Wasser reiben, auf ein Tuch gießen und sehr fest auspressen. Die im Wasser sich absetzende Stärke wieder dazu tun. Gekochte, geriebene Kartoffeln mit den rohen mischen, mit kochender Milch brühen, salzen, Teig abarbeiten, Knödel formen, in deren Mitte man geröstete Weck- oder Semmelbröckchen gibt. 20 bis 30 Minuten in Salzwasser kochen, sofort zu Tisch geben. Man gibt fetten Braten, als Gänse- oder Schweinebraten mit reichlich Soße dazu.

Kartoffelbutterklöße mit Backobst (Baden und Württemberg)

1½ kg gekochte geriebene Kartoffeln — 60 g Butter — 3 Eier — 250 g Kartoffelmehl — 120 g geröstete Weckwürfel — Salz — 250 g gemischtes Obst (Backobst) — 60 g Zucker

Kartoffeln, Salz, Butter, Eier werden gut vermischt, alsdann kommt das Kartoffelmehl zu. Zu einem guten Teig geformt, aus dem man Klöße macht. In jeden Kloß gibt man einige Weckwürfel. Die Klöße werden in Kartoffelmehl gewendet, 10 Minuten in Salzwasser gekocht. Zu ihnen reicht man Backobst. Dieses muß am Abend vorher eingeweicht sein, mit dem Weichwasser aufgeseht, gesüßt und weich gekocht werden.

Bäckeaessa (Elsaß)

Rohes Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten, rohe Kartoffeln geschält, in dicke Rädchen geschnitten, lagenweise in eine gestrichene Puddingform gefüllt nebst Salz, Curri, feingehackten Zwiebeln und etwas Fett. Wasser darüber, daß alles gut bedeckt ist, zum Bäcker gebracht und im Backofen fertig gemacht.

Salate

Schwarzwälder Krautsalat

1 Kopf Herbstkohl — Essig — Pfeffer, Salz — Speck — 6 saure Apfel — Zucker

Ein Kopf Herbstkohl wird fein gehobelt, mit kochendem Wasser gebrüht und mit wenig Wasser, etwas Essig, Pfeffer, Salz und einigen Löffeln Speckwürfeln halbweich gedämpft. Die Apfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und in leichtem Zuckersaft durchgeschmort; sie dürfen nicht weich werden und zerfallen. Man gibt die Apfelscheiben, nachdem man sie hat abtropfen lassen, zu dem Kraut, kocht beides einmal auf und gibt diesen Krautsalat lauwarm, nicht heiß zu Tisch.

Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln — 2 Eßlöffel Öl, 3 bis 4 Eßlöffel Essig — etwas Salz, Pfeffer oder Majoran — $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe — 1 kleine geriebene Zwiebel

Die Kartoffeln, am besten Wurstkartoffeln, werden in der Schale gekocht, geschält und in feine Scheiben geschnitten. Noch warm vermischt man die Kartoffeln mit der heißen, mit Essig, Salz, Pfeffer und Zwiebel vermischten Fleischbrühe oder Wasser, gibt zuletzt das Öl zu und mengt den Salat durch Schütteln gut durcheinander.

Gurkensalat

Gurken geschält, gehobelt oder geraspelt, erst mit Öl und kurz vor Tisch mit Essig und den andern Zutaten angemacht und dick mit Schnittlauch überstreut.

Kann auch mit Kartoffelsalat gemischt werden.

Aus Sellerie, Rote Rüben, Rettich und allen andern Gemüsen kann ebenso Salat bereitet werden.

Soßen (süß und gesalzen)

Vanillesoße

$\frac{1}{2}$ Liter Milch — 1 Ei — 1 Eßlöffel Stärkmehl — 60 g Zucker — 1 Stückchen Vanille

Zucker und Vanille werden in der Milch aufgekocht; das Stärkmehl mit wenig kalter Milch angerührt, das Eigelb und die Vanillemilch zugegeben

und alles auf dem Feuer bis zum Kochen gebracht, d. h. geschlagen. Nach dem Erkalten gibt man den Schnee darunter. Zitronen-, Drangensoße ebenso.

Weinschaum (Chaudeau)

2 Eier, 1 Eigelb — 60 g Zucker — $\frac{1}{2}$ Zitronenschale — $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein

Alle Zutaten werden in einer Messingspfanne auf schwachem Feuer bis vors Kochen geschlagen und unter Schlagen in eine Schüssel geschüttet.

Statt Weißwein kann auch Burgunder oder Apfelmost genommen werden.

Kräutersoße

40 g Butter — 40 g Mehl — etwas Milch oder Fleischbrühe — Eigelb — Zitronensaft — Petersilie, Estragon, Schnittlauch

Butter und Mehl auf dem Feuer hell anziehen lassen, mit Milch oder Fleischbrühe ablöschen, mit Zitronensaft abschmecken, die feingewiegten Kräuter zugeben und noch 3 Minuten kochen lassen. Mit Eigelb abziehen.

Meerrettichsoße

$\frac{1}{4}$ Liter Schlagsrahm — 3 Löffel Meerrettich — 1 Eßlöffel Zucker

Der Rahm wird sehr steif geschlagen, mit dem geriebenen Meerrettich und dem Zucker vermischt und zu grünem Salat und Würstchen in Quarkblättereig zu Tisch gegeben.

Pikante Soße zu Schweinefleisch, Dachsenfleisch usw.

$\frac{1}{10}$ Liter Essig — $\frac{1}{10}$ Liter Weißwein — 3 Schalotten, 1 Eßlöffel gewiegte Gurken, Estragon und Petersilie — $\frac{3}{10}$ Liter braune Soße, wie nachstehend beschrieben

Essig und Wein mit den gewiegten Schalotten auf die Hälfte eingekocht, die braune Soße dazu gegeben und unter Abschäumen 10 Minuten gekocht. Dann nimmt man die Soße vom Feuer und fügt die gewiegten Gurken, Estragon und Petersilie hinzu.

Braune Soße (Zu obiger Soße, doch auch allein gut)

40 g Fett — 60 bis 70 g Mehl — 1 kleine Zwiebel — Wasser oder Fleischbrühe — 1 kleines Lorbeerblatt, 1 Nelke — Prise Pfeffer, Salz — 1 bis 2 Eßlöffel Essig

In heißem Fett wird das Mehl langsam braun geröstet. Wenn es beinahe die gewünschte Farbe hat, wird die feingewiegte Zwiebel zugegeben. Man löscht mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe ab, gibt das Gewürz und Essig zu und läßt die Soße 1 Stunde kochen.

Krem, Kaltschalen

Mondamincrem mit Zitrone. (Statt Mondamin auch Kartoffelmehl)

1 Liter Milch — 90 g Mondamin oder Kartoffelmehl — 1 Zitrone — 100 g Zucker — 3 Eigelb, 3 Eiweiß

In $\frac{3}{4}$ Liter kochender Milch wird der Zucker und die Schale einer halben Zitrone gegeben, sowie das mit Eigelb und Mondamin vermengte restliche $\frac{1}{4}$ Liter Milch eingerührt und dick gekocht. Dann wird der Eischnee beigefügt, jedoch erst, nachdem die Masse etwa 10 Minuten lang kalt gerührt wurde. Nach dem vollständigen Erkalten wird langsam der Saft einer Zitrone eingeträufelt und die Masse in einer Glasschüssel gereicht.

Rhabarbercrem

500 g Rhabarber — 180 g Zucker — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 35 g Vanillepuddingpulver — einige Biskuit- oder Gebäckstückchen

Den ungeschälten, in Stücke geschnittenen Rhabarber langsam mit 150 g Zucker zugedeckt weich dünsten, ohne Saft in eine mit Biskuit ausgelegte Glasschale noch warm einfüllen. Den Saft und das mit der Milch angerührte Puddingpulver unter tüchtigem Schlagen zu einer dicken Crem kochen, nach Geschmack süßen und auf den Rhabarber füllen.

Sauermilchcrem

1 Liter Sauermilch — 200 g Zucker — Schale einer Zitrone, 2 bis 3 Eßlöffel Zitronensaft — 6 Blatt rote und 6 Blatt weiße Gelatine — 1 Eßlöffel Kirschwasser, Arrak oder Rum

Die eingeweichte Gelatine in Zitronensaft auflösen, abgekühlt durch ein Sieb zu der mit Zucker und Zitronenschale gut geschlagenen Sauermilch geben. Mit Kirschwasser, Arrak oder Rum abschmecken.

Wackelpeter (Schwaben)

$\frac{1}{2}$ Liter Milch — 50 g Kartoffelmehl — 40 g Zucker — 2 Eier — Salz — Zitronenschale oder Vanille — 20 g geschälte, geriebene Mandeln

Milch, Zucker und Salz aufkochen lassen, Kartoffelmehl mit Eigelb und etwas Milch glatt rühren, einlaufen lassen, dicklich kochen, etwas abkühlen, dabei immer rühren; Mandeln, Zitrone und Eischnee zugeben, in eine ausgeschwenkte Form füllen und nach dem Erkalten stürzen. Frucht-, Zitronen- oder Vanilletunke dazu.

Schokoladengrieß

1 Liter Milch — 120 g Grieß — 2 Eßlöffel Kakao — 100 g Zucker — 40 g Butter — 2 Eier

Milch, Butter, Zucker, Kakao werden gekocht, der Grieß eingesät. Sobald die Masse anfängt, fest zu werden, werden die Eigelb tüchtig mit durchgerührt und dann der Schnee leicht untermengt. In eine mit Milch ausgeschwenkte Form gefüllt und kaltgestellt. Nachher gestürzt und Vanillezucker dazu.

Grießschaumspeise

Zutaten wie bei Schokoladengrieß, nur keinen Kakao und keine Eier; statt dessen Saft und Schale 1 Zitrone und 125 g geröstete Haselnüsse und, wer es liebt, etwas mehr Zucker.

Hägenmarkkrem

4 Löffel Hägenmark — 1 Glas Wein — 100 g Zucker — 10 g Gelatine — ½ Liter Schlagrahm

Hägenmark, Wein und Zucker schlagen, gelöste Gelatine darunter und im Wasserbad zum Kochen bringen. Dann erkalten lassen und mit steif geschlagenem Rahm übergießen.

Zitronenkrem

4 Eier — 125 g Zucker — 5 Eßlöffel Zitronensaft, Schale einer ½ Zitrone — 4 Blatt weiße (8 g) Gelatine — 2 Eßlöffel Wasser

Zucker und Eigelb schaumig rühren, Gelatine in dem Wasser einweichen, lösen mit Zitronensaft, durch ein Sieb mit dem übrigen Zitronensaft und der geriebenen Schale vorsichtig an die Masse geben und den steifen Eischnee unterziehen. Dazu Schlagrahm.

Schwäbische Dampfnudeln

Zum Hefeteig: 400 g Mehl — Salz — 65 g Zucker — 75 g Butter — ¼ Liter Milch — 1 Ei — 20 g Hefe

Zum D ä m p f e n: 1 Eßlöffel Butter oder frisches Schweineschmalz — ⅓ Liter Wasser — Zucker zum Bestreuen

Man bereitet einen Hefeteig, rollt ihn, nachdem er gut aufgegangen ist, auf bemehltem Nudelbrett etwa 2 cm dick aus, sticht mit dem Glase Runde aus und läßt sie gehen. In einer Deckelpfanne läßt man Wasser mit Fett zergehen, setzt die Nudeln nebeneinander hinein, schließt den Deckel gut und backt oder dämpft die Dampfnudeln bei gelinder Hitze 15 bis 20 Minuten.

Wenn sie in der verschlossenen Pfanne krachen, werden sie herausgenommen und auf heißer Platte überzuckert serviert. Auch kann man heiße Milch dazu geben. Gerne macht man aus dieser Mehlmasse nur 2 große Dampfnudeln, gibt jede für sich in einen passenden Topf mit Fett, Wasser und etwas Milch und dämpft sie wie oben, nur nimmt man etwas mehr Wasser, da sie keine Kruste bekommen dürfen. Sie brauchen bei kleiner Flamme etwa 30 Minuten. Sie dürfen nie aufgedeckt werden bevor sie fertig sind, da sie sonst zusammensinken. Man muß das Fertigsein dieser Dampfnudeln eigentlich riechen, und zwar da, wo Topf und Deckel schließen. Sind sie fertig, so werden sie mit dem Messer oder Faden einmal zerschnitten oder mit der Gabel zerrissen, mit Butter geschmälzt und zu Sauerkraut anstatt Fleisch und Kartoffeln zu Tisch gegeben. In diese Dampfnudeln kommt dann auch kein Zucker.

Dampfnudeln mit Zwetschgen

Man kocht gedörrte Zwetschgen (Bacpflaumen). In die Kasserolle gibt man Fett, einige Löffel Zwetschgenbrühe, nach Belieben auch Zwetschgen, setzt die Dampfnudeln hinein und zieht sie auf.

Dampfnudeln auf Kraut oder Kartoffeln

In manchen Orten werden auch Sauerkraut oder rohe Kartoffelscheiben als Unterlage zum Aufziehen von Dampfnudeln genommen.

Hockerle (umgekehrte Dampfnudeln)

Man macht einen Hefenteig (Grundrezept), formt Kugeln heraus, die man auf bemehltem Brett gehen läßt. In eine Kasserolle gibt man reichlich Fett, läßt es heiß werden, setzt die gegangenen Hockerle hinein, deckt die Kachel zu und läßt sie auf nicht ganz großem Gas anbacken. Nach einiger Zeit werden sie umgedreht und auf der anderen Seite gebacken. Man gibt Kompott dazu.

Schneiderfleck

Einen Nudelkuchen wellt man dünn aus und gibt sauren Rahm darauf, sowie 125 g gewaschene, doch wieder getrocknete Sultaninen. Zucker nach Geschmack. Einen zweiten Nudelkuchen legt man darauf und schneidet mit dem Backrädchen kleine Ecken (etwa wie Fastnachtsküchle) heraus, gibt diese in kochende Milch und läßt sie darin langsam kochen bis sie gar sind, etwa 8 bis 10 Minuten. Dann nimmt man die Schneiderflecke heraus, die Milch wird etwas gezuckert, mit 1 bis 2 Eigelb abgezogen und über die Flecke gegeben.

Bäckwerk

Alle Zutaten müssen immer frisch sein, Mehl und Zucker gesiebt, von der Zitrone nur das Gelbe vorsichtig abreiben. Sultaninen reibt man auf bemehltem Tuch mit den Händen und zupft die Stiele ab. Mandeln werden geschält, indem man sie mit kochendem Wasser überbrüht, kurze Zeit stehen läßt, abzieht und in der Wärme trocknet. Butter ist schaumig, wenn sie solange gerührt wird, bis sie weiß aussieht. Eier probiert man immer einzeln in einer Tasse, damit ein schlechtes Ei nicht die ganze Masse verdirbt. Der Schnee muß so steif geschlagen werden, daß am Schneebesen beim Herausnehmen seine Spitzen gerade stehen; dann wird gleich 1 Eßlöffel Zucker zugegeben; er fällt dann weniger zusammen. Auch darf der Schnee nur ganz lose unter den Teig gehoben werden.

Apfelfüchle (Schwaben)

Zum Teig: 125 g Mehl — 1 bis 2 Eier — Salz — 1 bis 2 Löffel Öl — $\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Bier — 6 große Äpfel — 3 Löffel Zucker — 2 Löffel Rum — Ausbackfett — Zucker zum Bestreuen

Teig anrühren, Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen, 1 cm dicke Ringe schneiden, die man mit Rum und Zucker durchziehen läßt. Ringe in Teig wenden, schwimmend in Fett goldbraun backen, heiß mit Zucker bestreuen.

Hefewaffeln (Schwaben)

180 g Mehl — 1 gekochte, kalte, geriebene Kartoffel — 1 Ei — 15 g Butter — Milch — Salz — 8 g Hefe

Von Mehl, Ei, Salz, Kartoffel und Milch macht man einen dickflüssigen Teig, gibt die in lauwärmer Milch aufgelöste Hefe dazu und läßt den Teig 1 Stunde gehen. Gibt ungefähr 20 Stück.

Hiezu schmecken gedörrte, gekochte Zwetschgen besonders gut.

Badische Zwetschgenspeise

400 g altgebackenes Weißbrot — 200 g Fett — 1 kg reife Bühlerzwetschgen — 125 g Zucker, mit etwas Zimt vermischt — 250 g Korinthen, 75 g Rosinen — 2 Eiweiß — Soße aus $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 50 g Zucker — Vanille — etwas Kartoffelmehl zum Binden — 2 Eigelb

Von den Semmeln reibt man die Rinde ab, schneidet sie in Scheiben, taucht sie in das zerlassene Fett und legt sie dann abwechselungsweise mit

den entsteinten Zwetschgen, die mit Zucker und Zimt bestreut werden in eine vorgerichtete Form. Zwischen die Schichten werden Korinthen und Rosinen gegeben. Zwetschgen bilden mit reichlich Zucker bestreut den Schluß. Die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, gesüßt und als Haube darüber. Langsam 1 Stunde gebacken. Aus den übrigen Zutaten bereitet man die Vanillesoße.

Grundrezepte für Kuchenteig

Zimmer für 4 Personen berechnet.

Hefenteig

500 g Mehl — 15 bis 20 g Hefe — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — 1 Teelöffel Salz — 80 bis 100 g Fett — 80 bis 100 g Zucker — 1 bis 2 Eier

Mürber Teig, gehackt

250 g Mehl — 125 g Fett — 1 Ei — 70 g Zucker
oder: 250 g Mehl — 70 g Zucker — 80 g Fett — 1 Ei — 3 bis 4 Eßlöffel Milch — $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver

Biskuitteig (für 1 Person)

1 Ei — 20 bis 25 g Zucker — 20 bis 25 g Mehl

Blätterteig für 4 Personen

250 g Mehl — 200 bis 250 g Butter — $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser — 1 Teelöffel Salz

Quarkblätterteig

200 g Mehl — 200 g Butter (kann auch etwas weniger genommen werden) — 200 g Quark — 20 g Zucker

Mehl, Butter, Zucker, Quark, Salz, Zitronenschale miteinander verkneten und einige Stunden ruhen lassen. Den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Vierecke schneiden, mit Marmelade füllen; auch mit Apfel. Oder Ränder mit Ei bestreichen und Hörnchen formen. Mit Ei bestreichen und hellbraun backen, überzuckern.

Ohne Zucker, mit Saitenwürstle oder Bratwürsten eingerollt als Abendbrot mit grünem Salat gegeben, schmeckt sehr gut. Backzeit starke Hitze, $\frac{1}{2}$ Stunde.

Hefenkranz

1 kg Mehl — 160 bis 180 g Butter oder Öl — 120 bis 180 g Zucker — 2 bis 3 Eier — 8 g Salz — ungefähr $\frac{3}{8}$ Liter Milch, oder auch sauren Rahm — 1 Zitronenschale — 30 bis 40 g Hefe

Mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch und der Hefe wird in Mitte des Mehles in der Schüssel ein dünner Vorteig gemacht, den man zum Gehen in die Wärme stellt. Nach einer Stunde wird die Butter schaumig gerührt, die erwärmten Eier, der Zucker, Salz, Zitrone, Milch, Mehl zum Vorteig gegeben und tüchtig geschlagen, bis der Löffel sauber ist. Der Teig darf fest sein. Dann zur Wärme gestellt, bis er nochmals so groß ist. Alsdann den Teig in 3 Teile geteilt; diese rollt man auf dem Nudelbrett mit Mehl bestäubten Händen zu langen Strängen aus, flicht sie von der Mitte aus zu einem Zopf, legt diesen kranzförmig in ein bestrichenes Kuchenblech und gibt, damit der Kranz die Form behält, in die Mitte ein Schüsselchen oder Büchse. Nach nochmaligem Aufgehen bestreicht man ihn mit Eigelb, streut feingeschnittene, mit Zucker vermischte Mandeln darauf und bäckt den Hefenkranz schön braun.

Hefenkleingebäck

Von dem Teig für Hefenkranz kann man auch beliebige Figuren, Brezeln, Zöpfe, Schnecken, S usw., also Hefenkleingebäck, formen; die nach dem Aufgehen mit Eigelb bestrichen und wenn sie beinahe gebacken sind, mit Zucker bestreut oder mit Zuckerglasur bestrichen werden. Sultaninen in den Teig gegeben, schmeckt gut.

Gugelhopf

500 g Mehl — 180 g Butter — 100 g Zucker — 130 g Sultaninen — Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone — 30 g Mandeln — $\frac{3}{8}$ Liter Milch — 4 Eier — Salz — 30 g Hefe

Die Hefe wird mit etwas Zucker flüssig gemacht, mit etwas lauwarmer Milch und einem Teil Mehl ein Vorteig angefernt und in der Wärme gehen lassen. Nach 1 Stunde wird die Butter leicht gerührt, nach und nach Zucker, die erwärmten Eier, Mehl, die geschälten, geriebenen Mandeln, Zitronenschale, gerieben, Salz, der Vorteig und die getrockneten Sultaninen zugegeben und der Teig solange geschlagen, bis er Blasen hat. Alsdann füllt man ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und läßt den Gugelhopf ungefähr $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde gehen. Backzeit 1 Stunde in gut heißem Ofen. Nach dem Backen mit Zucker bestreuen.

Salzkuchen

Buß die Bäuerin in Württemberg im eigenen Backofen Brot für ihre Familie und Gesinde, so probierte sie den Ofen mit einem Salzkuchen. Der Kuchenboden war guter Weißbrotteig (Hefenteig) und darauf kam folgende

Fülle: $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, 10 g Salz, viel Kümmel und wenn sie wollte, noch 1 Ei. Diese Zutaten wurden tüchtig geschlagen, auf den Kuchenboden gleichmäßig geschüttet und schnell gebacken. Er wurde gleich warm gegessen.

Apfelfuchen

Der Hefenteig wird mit geschälten, geschnitzten Äpfeln (am besten Luiken) belegt. Altes Schwarzbrot gerieben, mit Zucker und Zimt vermischt, über die Apfelschnitze gegeben, Butterstückchen drauf und im Ofen gebacken.

Man kann das Schwarzbrot auch mit etwas Rotwein anfeuchten.

Oder man verquirlt $\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Rahm mit 2 Eiern und gibt dies über die Kuchenbrösel, streut Butterflöckchen drauf und backt den Kuchen.

Apfelfuchen, andere Art

Mürbeteig mit Äpfeln, geschnitten oder halbiert belegen und nachstehenden Guß drauf: 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel Zucker schaumig geschlagen, 1 Eßlöffel Mehl und den steifen Eierschnee unter.

Gefüllter Apfelauflauf (Hessen, Pfalz)

350 g Mehl — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 50 g Zucker — 4 Eier — 75 g Rosinen — 75 g geriebene Haselnüsse — 150 g rohe Apfelmwürfel — Salz

Für die Fülle: 500 g gleichgroße Apfel — 150 g geriebene Nüsse oder Mandeln — 2 Eigelb — 70 g Zucker und Vanillin

Das Mehl wird mit der Milch, in welcher die Eigelb verquirlt sind, zu glattem Teig angerührt, an den man Rosinen, geriebene Mandeln und Apfelmwürfel gibt, worauf man den steifen Schnee der Eiveiß unterzieht. Der Teig wird in eine gut eingefettete Backform gefüllt. Die gleichgroßen Apfel schält man, höhlt sie aus und füllt sie mit den geriebenen Nüssen oder Mandeln, die mit den 2 Eigelb und dem Zucker vermischt werden, worauf man die gefüllten Apfel in den eingefüllten Teig drückt, so, daß sie nur ganz wenig aus ihm heraussehen. Der Auflauf wird in den heißen Ofen geschoben, er muß bei mäßiger Hitze eine gute Stunde backen. Beim Auftragen wird er mit Vanillezucker bestreut.

Ofenschlupfer (Schwaben und an der Bergstraße)

8 Milchbrötchen oder Beiden — $\frac{3}{4}$ Liter Milch — 3 Eier — 750 g Apfel — etwa 200 g Zucker — Zimt

Die Brötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und in Milch getaucht. Eine gut gefettete Auflaufform wird lagenweise mit dem Brot

und den feingeschnittenen, mit Zucker und Zimt bestreuten Äpfeln gefüllt. Die oberste Lage muß Brot sein. Zuletzt gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Milch, in der man 3 Eier, Zucker und Zimt verquirlt hat, darüber. Backzeit 1 Stunde.

Kirschenmichel (Schwaben)

Knapp 5 Brötchen — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 80 g Butter — 4 Eier — 100 g Zucker — 80 g Mandeln — 1 Pfund Kirschen — Zimt

Brötchen würflich schneiden, mit Milch befeuchten. Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren, die andern Zutaten zugeben, im Wasserbad in offener Auflaufform in der Röhre 50 Minuten backen. Nach Belieben stürzen.

Kirschenkuchen mit Schwarzbrot (Schwaben)

6 Eier — 200 g Zucker — 250 g Schwarzbrot — 120 g Mandeln, gerieben — 1 Messerspiße voll Zimt — Schale 1 Zitrone — $\frac{1}{8}$ Liter Wein — 2 bis 3 Eßlöffel Kirschwasser — 1 kg feste Kirschen

Zucker und Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig rühren. Das Brot in Butter mit den zerkleinerten Mandeln etwas rösten, mit Wein und Kirschwasser anfeuchten, Zitronenschale und Zimt zugeben. Die Kirschen und den Eischnee lose unterziehen. In gut gefetteter Form, die mit Weckmehl bestreut ist, 1 Stunde backen.

Dieser Kuchen kann auch mit Johannisbeeren gemacht werden, nur etwas mehr Zucker nehmen. Statt Mandeln können jederzeit auch Nüsse genommen werden; das sei in das Belieben jeder Hausfrau gestellt.

Zwetschgenkuchen

Hefenteig — $\frac{1}{2}$ kg ausgeteinte Zwetschgen — geriebenes Schwarzbrot — Zucker — Zimt

1 Blech wird mit Hefenteig belegt, die Zwetschgen schön wie die Äpfel aufgelegt, Zimt, Zucker und Schwarzbrot gemischt und über den Kuchen gestreut. Butterstückchen drüber.

Im Elsaß kommt statt dem Schwarzbrot Gitter vom Kuchenteig über den Kuchen. Diese Gitter (wie bei der Linzer Torte) streicht man mit Ei vor dem Backen.

Belegt man den Kuchen mit Zwetschgenmus, so macht auch der Schwabe Gitter auf den Kuchen.

Zwiebelfuchen

Teig: 250 g Mehl — 60 bis 70 g Schweinefett — $\frac{1}{8}$ Liter Wasser — Salz.
Fülle: 6 bis 8 große Zwiebeln — 30 g Butter — 50 g Speck — 60 g Mehl — 2 bis 3 Eier — $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm oder Sauermilch — Salz, Kümmel

In der Butter werden die fein geschnittenen Zwiebeln weichgedämpft. Das Mehl wird mit dem Rahm glatt gerührt, die Eier, Salz, Kümmel und die gedämpften Zwiebeln zugegeben, füllt dies auf ein mit Butterteig ausgelegtes Blech, gibt einige Butterstückchen, Speckwürfel oder Grieben drauf und backt den Kuchen in heißem Ofen schön braun.

Linger Torte (In Baden bei jedem Familienfest)

250 g Mehl — 250 g Mandeln — 250 g Zucker — 250 g Butter — 10 g Zimt — 2 Löffel Kirschwasser — 2 g Nelken — $\frac{1}{2}$ Zitronenschale — 1 Eßlöffel Kakao — 2 Eier

Nachdem man die Butter mit dem Messer gut unter das Mehl geschafft hat, gibt man die anderen Zutaten zu und arbeitet die Masse leicht zusammen; hierauf wird die größere Hälfte des Teiges auf einem mit Butter bestrichenen Tortenboden oder auf Papier ausgewellt, mit Marmelade bestrichen und ein Rand von der Masse ringsum gelegt. Der Rest des Teiges wird in gleiche Streifen ausgerädelt, gitterförmig über die Marmelade gelegt, der Teig mit Eigelb bestrichen und die Torte zu schöner Farbe gebacken.

Darmstädter Käsekuchen

200 g Mehl — 80 g Butter — 1 Eigelb — 40 g Zucker — Salz — Milch — 75 g Butter — 100 g Zucker — 3 Eier — 40 g Mehl — 500 g Quark — 40 g Korinthen — 50 g Weckmehl (Semmelkrumen)

Aus Mehl, Butter, Salz, Eigelb, Zucker und Milch wird ein glatter Teig rasch zusammengewirkt, $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen, ausgerollt und damit eine gefettete Springform ausgelegt. Den Boden halbgar backen, die inzwischen bereitete Masse darauf geben. Dazu muß der frische Quark durch ein Sieb gestrichen werden, Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Mehl und Korinthen hinzu, Semmelkrumen und Quark darunter samt dem Schnee. Dann vollends lichtbraun backen.

Der Schwabe nimmt kein Weckmehl zur Fülle, dafür aber 75 g Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm sowie 3 bis 4 Eier. Der Kuchen kann auch auf einmal gebacken werden, wenn die Hausfrau die richtige Hitze erratet.

Speckfuchen

Ein Hefenteig wird 1 cm dick auf einem gefetteten Blech ausgerollt, 1 bis 2 Eier, je nach Größe des Kochens, zerklöpft auf den Teig gleichmäßig ver-

teilt, reichlich grüne Speckwürfel darauf, zuletzt Salz und Kümmel. — Der Kuchen wird in guter Hitze rasch gebacken und möglichst warm gegessen.

Kartoffelkuchen

Ein rundes Kuchenblech wird mit einem Hefenteig messerrückendick belegt, und man gibt folgende Fülle darauf:

$\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm verrührt man mit 3 Eigelb. 2 feingeschnittene Zwiebeln werden in 2 Eßlöffel Fett gedämpft, man gibt diese zu dem Rahm. 6 große kalte Kartoffeln werden gerieben, die 3 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und beides leicht unter die Masse gezogen, mit Salz gewürzt und auf den Hefenteig gegeben. Obenauf gibt man 50 g gerauchten, in kleine Würfel geschnittenen Speck und bäckt den Kuchen alsbald in guter Hitze.

Apfelpastete (Hessen, Pfalz)

750 g Apfel — 60 g Zucker — 3 Eßlöffel Rum oder Süßwein — 65 g Schmalz — 180 g Mehl — Salz — 5 Eßlöffel Wasser — $\frac{1}{2}$ Backpulver

Die Äpfel werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit dem Zucker und Wein oder Rum durchgeschwenkt und zum Durchziehen einige Stunden beiseite gestellt. Das Schmalz zerteilt man in kleine Stücke, vermischt es mit dem Mehl, gibt die Prise Salz zu samt Backpulver und dem Wasser und verarbeitet alles zu einem Teig. Dieser wird ausgerollt, zusammengeslagen, kurz ruhen gelassen, noch einmal ausgerollt und dann mit $\frac{2}{3}$ des Teiges eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform am Boden und Wänden ausgelegt. Die abgetropften Äpfel kommen hinein, sie werden mit dem Rest des Teiges zugedeckt. Die Oberfläche bestreicht man mit Wasser, bestreut sie mit Zucker und bäckt die Apfelpastete bei Mittelhitze 1 Stunde.

Schwarzbrotpudding mit Apfelpompott (Hessen, Rheinpfalz)

375 g altes Schwarzbrot — 100 g Kalbsnierenfett — 40 g Mehl — 50 g gewiegte Sulfade — 100 g Zucker — 2 Eier — $\frac{1}{3}$ Liter Milch — etwas Salz, Prise feinen Ingwer und Zimt — Apfelpompott

Das altgebackene Schwarzbrot schneidet man in Stücke und weicht sie in kaltem Wasser ein, drückt das Brot fest aus und reibt es fein. Das Kalbsnierenfett wiegt man möglichst fein und mischt es gut unter das Brot, gibt die gewiegte Sulfade, den Zucker, die Eier, Milch, Mehl, Salz und das Gewürz dazu, schlägt den Teig kräftig und füllt ihn in eine ausgestrichene Puddingform. Im Wasserbade muß der Pudding 2 Stunden kochen; man stürzt ihn dann und gibt ein warmes, mit Zucker, Zitronensaft und wenig Wasser gekochtes Apfelpompott dazu.

Mainzer Kuckucksäpfel

1 kg kleine, geschälte Apfel — 60 g Butter — 200 g Zucker — 3 Eier — 200 g altgebackenes Brot (Weißbrot) — 125 g geriebene Nüsse — Saft einer halben Zitrone — Prise Salz und wenig Zimt

Eine passende Backform wird gut eingefettet, ihr Boden wird mit den geschälten, vom Kernhaus befreiten ganzen Äpfeln dicht besetzt. Dann wird die Butter mit dem Zucker und Eigelb dickschäumig gerührt, das vorher eingeweichte, fest ausgedrückte und feingerührte altgebackene Weißbrot zugefügt und die geriebenen Nüsse, der Zitronensaft, Prise Salz und Zimt darunter gerührt. Die 2 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und unter den Teig gezogen, worauf man die Masse über die Äpfel füllt. Die Speise muß ganz langsam lichtbraun backen; sie wird heiß gestürzt. Beim Auftragen bestreut man die Äpfel mit Zucker.

Aprikosenblogger, süddeutsches Familienrezept

250 g getrocknete Aprikosen — 250 g Zucker — 125 g Butter — 4 Eier — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — Gewürz nach Geschmack — 250 g Weißbrot — 10 g Kartoffelmehl

Die Aprikosen müssen am Vorabend in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser eingeweicht werden, andern Tags mit dem Einweichwasser weichgedünstet unter Zugabe von 125 g Zucker. Die Butter wird mit 125 g Zucker schaumig gerührt samt den 4 Eigelb; das vorher gut in halb Wasser halb Milch eingeweichte Weißbrot drückt man aus, reibt es fein und gibt es zu der schaumigen Masse. Würzt mit Zitrone, geriebenen Mandeln und Vanille und zieht dann den festen Schnee der Eiweiß unter. Zuletzt mischt man die erkalteten, abgetropften Aprikosen darunter, füllt alles in eine vorgerichtete feuerfeste Form und backt die Speise 40 bis 50 Minuten. Der mit Kartoffelmehl sämig gekochte Saft der Aprikosen wird als Soße dazu gegeben.

Mannheimer Apfelfuchen

Man rührt aus 100 g geriebener Butter, 200 g Zucker, 5 Eiern, Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone und 250 g Mehl einen leichten Teig, den man auf eine mit Butter bestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Platte streicht, mit Apfelscheiben dicht belegt und mit einem Guß aus $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne, 3 Eiern, Zucker und Vanille übergießt. Man bäckt den Kuchen bei Mittelhitze.

Süßer Käse zu zwei Kuchen (Schwäbisch)

Schwach 4 Eßlöffel Mehl werden mit etwas süßer Milch glatt gerührt, 3 Eier, 1 Liter saure Milch dazugetan. Jetzt werden 6 halbe Liter Milch

siedend gemacht und das Teigle hineingeschüttet; mit dem Rührlöffel wird bloß kreuz und quer durchgefahen. Nun wird der Hasen auf ein ganz schwaches Feuer gestellt, bis sich die Masse aufgeworfen hat und der Käse vom Wasser geschieden ist. Dann wird alles in ein Tuch gebunden und einen Tag aufgehängt. Am nächsten Tag wird der Käse in eine Schüssel getan, einige Löffel sauren Rahm, 4 Eier, Rosinen, Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, etwas zerlassene Butter, gewiegte Zitronen- oder Orangenschalen, abgezogene, gewiegte Mandeln, wenn die Masse noch zu dick ist, etwas süße Milch daran, gut untereinander gerührt, auf den Teig (bzw. Blech) gefüllt, mit Zucker und Zimt bestreut und gebacken. Man kann Hefen- oder Buttermilch als Kuchenboden nehmen.

Süddeutsche Apfelcharlotte

Zwiebäcke zum Auslegen — 750 g Apfel, 100 g Rosinen, 100 g Butter, 100 g Zucker — Zucker zum Ausstreuen und Bestreuen

Eine glatte Auflaufform muß dick mit Butter bestrichen werden, dann mit Zucker ausgestreut und am Boden und an den Wänden ganz dicht ohne Lücken mit Zwiebäcken ausgelegt werden. Die Äpfel kocht man mit Zucker in etwas Wasser weich, streicht sie durch und vermischt sie mit den vorher aufgequollenen Rosinen und gibt den Apfelbrei in die mit den Zwiebäcken ausgelegte Form. Gebutterte Zwiebäcke decken ihn dicht oben ab. Obenauf legt man reichlich Butterflöckchen und streut Zucker darüber. Man läßt die Apfelcharlotte erst einige Zeit durchziehen, bevor man sie im Backofen gar und knusperig backt.

Heidelbeertorte (Schwarzwald — Höllental)

Mürbeteig — 4 Brötchen — 50 g Butter — 8 Eier — 125 g Zucker, 1 Löffel Vanillezucker

Eine Tortenform mit Mürbeteig ausgelegt und fingerdick mit verlesenen, trockenen Heidelbeeren, die gut mit Zucker bestreut werden, bedeckt. Vier abgeriebene, in Milch geweichte Weißbrötchen rührt man in Butter über dem Feuer zu einem steifen Brei ab, läßt ihn erkalten, mischt 8 Eigelb, 125 g Zucker, Vanillezucker unter den Brei und zuletzt den steifen Eischnee. Der mit Heidelbeeren bedeckte Teig wird halbgar gebacken, denn mit der eben beschriebenen Masse bedeckt und noch eine halbe Stunde in mittelheißem Ofen gebacken.

Milchspringerle (Altschwäbisches Weihnachtsgebäck)

$\frac{3}{4}$ Liter Milch — 1 bis $1\frac{1}{4}$ kg Mehl — 1 kg Zucker — 5 g Hirschhornsalz

Das Mehl muß einige Tage im warmen Zimmer stehen und austrocknen. Milch, Zucker und Hirschhornsalz rührt man an, läßt die Mischung einige Stunden stehen und rührt von Zeit zu Zeit um. Dann schafft man das Mehl und etwas abgeriebene Zitronenschale hinein und knetet den Teig auf dem Backbrett, so lange, bis er nicht mehr klebt. Dann wellt man ihn 2 Messerrücken dick aus, drückt ihn in die mit Mehl bestäubten Springerlesmödel, löst die Teigstücke behutsam ab, damit die ausgedrückten Formen schön bleiben und schneidet die Ränder glatt. Man legt die Springerle auf Holzbretter und läßt sie im mäßig warmen Zimmer einen Tag abtrocknen. Auf gefettete Bleche streut man etwas Anis, feuchtet die Springerle unten mit Wasser an, setzt sie nicht zu dicht zusammen auf's Blech und bäckt sie in schwacher Hitze.

Die Bäcker nehmen statt Milch auch Wasser, dann heißen sie Wasserspringerle.

Schwabenbrötchen oder Teebrötchen (100 Stück)

375 g Mehl — 250 g Butter — 250 g Zucker — 250 g ungeschälte, geriebene Mandeln — 1 Ei — etwas Zitronenschale — 20 g Zimt, 1 Messerspitze Nelken

Alles auf dem Nudelbrett zusammenarbeiten, den Teig etwas kalt stellen, mit Mehl auswellen, beliebige Formen ausstechen, über Nacht liegen lassen. Andern Tags mit Eigelb bestreichen, mit feingewiegten Mandeln und Hagelzucker bestreuen und in nicht zu heißem Ofen backen.

Hohenzollernküchlein

$\frac{1}{2}$ kg Mehl — 200 g süße, gröblich gestoßene Mandeln — 400 g gelber Farinzucker — 4 Eier — etwas gestoßene Vanille — 50 g geriebene Schokolade — 50 g feingeschnittene Sultane — etwas geriebene Muskatnuß und 10 g Backpulver

Dies verknetet man zu einem Teig, der sich formen läßt, ohne zu brechen. Man nimmt Stücke davon, formt daumendicke, lange Rollen, drückt sie oben etwas platt, kerbt sie nach 10 cm immer etwas ein, bäckt sie bei mäßiger Hitze und bricht sie, wenn sie noch heiß sind, an den eingekerbten Stellen auseinander.

Süddeutsche Hippen

250 g feines Mehl — 125 g durchgeseibter Zucker — die geriebene Schale einer halben Zitrone — 8 g gestoßener, feiner Zimt — eine kleine Messerspitze gestoßene Nelken — 50 g zerlassene Butter — 2 Eßlöffel Rosenwasser — 1 ganzes Ei — Wein

Dies alles wird zu einem dünnflüssigen Teig gerührt und in einem Hippen-eisen gebacken.

Huzelbrot (Schwaben)

500 g Birnen, 500 g Zwetschgen — 500 g Nüsse — 500 g Mehl — 500 g Sultaninen oder Rosinen, 500 g Feigen — 20 bis 25 g Hefe — 1/2 Glas Kirschwasser nach Belieben — 125 g Zucker

Die Huzeln werden verlesen, gewaschen, eingeweicht, wenn sie groß sind, zerschnitten, Stiel und Blüte entfernt, dann ungefähr 1/2 Stunde gekocht und über die ausgesteinten Zwetschgen geschüttet und zugedeckt über Nacht stehen lassen. Nun macht man am Abend zuvor oder früh morgens inmitten vom Mehl einen Vorteig. Nachdem derselbe aufgegangen, bereitet man mit der Schnitzbrühe und Salz einen ziemlich festen Teig, gibt, wenn derselbe genügend gearbeitet ist, die mit Mehl vermengten Früchte darunter. Beim Schaffen hüte man sich, die Früchte zu stark zu kneten; man nimmt den Teig von einem Ende ab und wirft ihn auf die andere Seite, macht dies so lange, bis sich alles gut von der Schüssel löst, bestreut das Ganze mit Mehl, stellt den Teig zum Gehen, und wenn das Mehl Risse zeigt, formt man Laibchen davon. Nachdem dieselben an einem nicht zu warmen Ort nochmals gegangen sind, backt man sie in gut heißem Ofen und bestreicht die Laibchen mit der Schnitzbrühe, die man mit etwas Stärkmehl aufkochen läßt oder überzieht sie mit Wasserglasur und garniert sie mit halben Nüssen und Früchten.

Schnitzbrot (Schwäbisch)

Auf 500 g Mehl rechnet man 500 bis 1000 g Früchte (Zwetschgen, Huzeln usw.) — 1 Kaffeelöffel Salz — wenig Zimt, Nelken, Anis — 25 g Hefe

Die Huzeln werden eingeweicht, 1/2 Stunde gekocht, Zwetschgen nur eingeweicht und ausgesteint. Mit dem 3. Teil vom Mehl und Schnitzbrühe wird ein großer Vorteig angerührt und 1 1/2 Stunden gehen lassen. Das übrige Mehl mischt man unter die weichgekochten, klein geschnittenen Schnitze und Zwetschgen, gibt Gewürz, Vorteig und je nachdem noch etwas Schnitzbrühe zu und arbeitet den Teig, wie in vorhergehender Anweisung beschrieben.

Sachwort-Verzeichnis

Apfelauflauf, gefüllter	25	Heidelbeertorte	30	Rhabarberkrem	10
Apfelcharlotte, Süddeutsche	30	Hessischer Sauerbraten	7	Riebesuppe	1
Apfelkuchen	25	Hippen, Süddeutsche	31	Rindschnitzel, gehackte	7
Apfelkuchen, Mannheimer	29	Hockerte	21	Rippespeer	6
Apfelküchle	22	Hobenzollernküchlein	31	Salate	17
Apfelpallete	28	Hugelbrot	32	Salzkuchen	24
Aprilsenblogger	29	Johannislauch zu kochen	10	Sauerbraten, Hessischer	7
Bäckessa	18	Kaffeebüchlein	15	Sauermilchkrem	19
Bachwerk	22	Kaisgeröste	8	Saure Kartoffeln	16
Badener Spinat	11	Kalkschalen	19	Saure Rutteln	5
Badische Zwetschgenspeise	22	Kartoffelbutterlöbche mit Back- obst	16	Saure Lunge	5
Baumwollsuppe	3	Kartoffelknödel	16	Saure Nieren	7
Beefsteak, Deutsche	7	Kartoffelknödel	16	Schneldersteck	21
Blatmittelg	23	Kartoffelkuchen	28	Schneibrot	32
Blätterteig	23	Kartoffeln, saure	16	Schokoladengröß	20
Blauschalen	9	Kartoffeln, Schwarzwälder	16	Schupfnudeln	13
Bratwurst, Frankfurter	7	Kartoffelnudeln	14	Schwabenbrötchen	31
Bratwurst, Stuttgarter	6	Kartoffelsalat	17	Schwäbische Knödel	13
Braune Soße	18	Kartoffelspätzle	11	Schwartzbrotpudding mit Apfelfompott	28
Dampfnudeln	20	Kartoffelspeisen	10	Schwartzbrotsuppe	3
Darmstädter Käsekuchen	27	Käsekuchen, Darmstädter	27	Schwarzwälder Kartoffeln	16
Deutsche Beefsteak	7	Käsepagen	11	Schwarzwälder Krautsalat	17
Eierlich	2	Käseker Rippespeer	6	Schwarzwäldersuppe	2
Einlaufsuppe	3	Kirschenkuchen mit Schwarz- brot	26	Schweinebraten	5
Fische	8	Kirschenmilch	26	Schweinschuppe	6
Fischgericht	8	Knödel, Schwäbische	13	Sofen	17
Fildlesuppe	1	Knöpfle	13	Soße, braune	18
Fleisch	4	Kräutersoße	18	Soße, pikante	18
Fleischteig	4	Krautnudeln	14	Spätzle	11
Forellen	9	Krautsalat, Schwarzwälder	17	Spätzle mit Kernbohnen	12
Frankfurter Bratwurst	7	Krem	19	Speckkuchen	27
Frankfurter Weißkaut- gericht	10	Kuchenteig	23	Spinat, Badener	11
Gaisburger Marsch	14	Kuckucksäpfel, Mainzer	29	Steinpilze zu braten	9
Gebackene Weißlinge	8	Rutteln gebämpft	8	Stoßfisch gekocht	9
Gedämpfte Rutteln	8	Rutteln, saure	5	Stuttgarter Bratwurst	6
Gefüllte Kalbsbrust	5	Leberknödel	13	Süddeutsche Apfelcharlotte	30
Gefüllter Apfelauflauf	25	Linger Torten	27	Süddeutsche Hippen	31
Gehackte Rindschnitzel	7	Lunge, saure	5	Suppen	1
Gelachter Stoßfisch	9	Mainzer Kuckucksäpfel	29	Süßer Käse zu zwei Kuchen	29
Gemüse	10	Mannheimer Apfelkuchen	29	Teckbrötchen	31
Gerstensuppe	2	Marklößchensuppe	3	Teiggemüse	10
Griessgemüselöchlein, schwäb.	12	Maultaschen	12	Torten, Linger	27
Griessknöpfle	15	Meerrettichsoße	18	Vanillesoße	17
Griessschaumspitze	20	Milchspringerle	31	Wackelpeter	10
Grünkenscheimsuppe	2	Mondaminikrem mit Zitrone	10	Weckenknödel, Knöpfle	13
Gugelhopf	24	Mürber Teig	23	Weckschnittenuppe	2
Gulasch	4	Nieren, saure	7	Weinschaum (Chaudrau)	18
Gurkensalat	17	Nudelsuppe	1	Weißkrautgericht, Frankfurter	10
Hackbraten	4	Ofenschlupfer	25	Weißkornstopper	15
Hafegerüstsuppe	2	Pälzer Griessknöpfe	15	Windbeutel	14
Hägenmarkkrem	20	Pfifferlinge	9	Zitronenkrem	20
Hefenkleingebäd u. Hefenkranz	24	Pikante Soße	18	Zwetschgenskuchen	26
Hefenteig	23	Pilze	9	Zwetschgenspeise, Badische	22
Hefewaffeln	22	Quarkblättereig	23	Zwiebkuchen	27

„Sag mir, was du gerne ißt – Ich sag dir dann, woher du bist!“

Wir essen alle gerne gut, von Kindesbeinen an bis ins hohe Alter. Und wir lernen im Lauf der Zeit so manches schätzen, was uns in jungen Jahren wenig schmackhaft, ja ungenießbar hatte scheinen wollen.

Viele, die zum erstenmal „Knödel“ essen, können die Vorliebe des Bayern für sein Nationalgericht ebensowenig verstehen, wie etwa der Bayer begreift, warum sich ein Hamburger für „Kalsuppe“ begeistert, ein Schlesier für sein „Himmelreich“ ein Holsteiner für „Größe“ oder ein Rheinländer für „Reibekuchen“.

Das wird meistens aber anders, wenn man erst einmal etwas von diesen unbekanntem Gerichten anderer Landesteile Deutschlands versucht hat. Dann meint man oft, wenn man früher gewußt hätte, wie gut das schmeckt, dann wäre man nicht so ablehnend gewesen. Und mit dem Essen wächst bekanntlich der Appetit: Man will mehr kennen von diesen guten Gerichten und möchte wissen, wie sie zubereitet werden.

Diesen Wunsch erfüllt das neue Kochbuch

Heimatgerichte

Es erscheint in billigen Einzelteilen, so daß jeder sich nach Lust und Vorliebe die Rezepte aussuchen kann, die ihm liegen oder die er sich wünscht.

Die Reihe umfaßt folgende Bändchen zum Preis von je 80 Pfg. (Doppelband RM 1.60)

Ostpreußen / Westpreußen / Posen / Schlesien —
Ostfriesland / Oldenburg / Schleswig-Holstein / Mecklenburg —
Pommern / Gerichte von der Waterkant —
Thüringen / Sachsen —
Brandenburg / Altmark / Spreewald —
Westfalen / Rheinland / Saar —
Bayern —
Baden / Württemberg / Hessen-Pfalz / Elsass —
Österreich (Doppelband) —
Schweiz

Den Bezahlern des Buches „Gut lochen und haushalten“ von Schäfer-Schad wird ein Band „Heimatgerichte“ nach freier Wahl unberechnet mitgeliefert.

FRANCKH'SCHE VERLAGSHANDLUNG / STUTTGART-O