

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das schmeckt an Rhein und Neckar

Reumann, Anna

Stuttgart, 1936

Kren, Kaltschalen

urn:nbn:de:bsz:31-58643

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 untergemengt. 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 gedörnte 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.

Höckerle (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 Höckerle 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.