

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Alte Familienrezepte und solche, die es werden wollen**

**Schmidt-Pecht, Elisabeth**

**Karlsruhe i.B., 1927**

3. Vorspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56586**

### 3. Vorspeisen.

#### 1. Chinesische Tomaten.

Buchenthaler, Peking.

12 Tomaten, 4 Eier, 1 Büchse Crevetten, 2 Blatt Gelatine, Essig, Öl, Pfeffer, Salz.

Halbiere mittelgroße rote feste Tomaten der Breite nach, stich mit einer Gabel mehrmals ins Mark und gieße 1 Stunde vor Gebrauch ein Gemisch von Essig, Salz und Pfeffer löffelweise darauf. Stelle sie kühl. Bereite eine dicke Mayonnaise — für 6 Personen rechne 3 rohe, einen gekochten Eidotter — und mische unter die fertige Mayonnaise eine kleine Büchse stark abgetropfter Crevetten. Nun lasse die Tomaten umgekehrt ein wenig abtropfen, lege sie weitläufig auf eine womöglich dunkelblaue Platte und häufe auf jede Tomatenhälfte einen Löffel steifer Mayonnaise. Im heißen Sommer ist es praktisch, derselben einen Löffel voll zerkochte Gelatine zuzurühren, 1 Blatt in 2 Löffel Wasser aufgelöst. Verzieren mit Petersilie in dicken Büscheln.

#### 2. Tomatenvorspeise.

Selbst.

Beliebig viele Tomaten, Gurken, Kresse, Eier, 1 Zitrone, Essig, Öl, Pfeffer, Salz.

Belege eine hübsche flache Kristallschüssel mit festen, kernlosen Tomatenscheiben, 2 Messerrücken dick, die man mit einer Mischung von Essig, Salz, Pfeffer, Öl beträufelt. Darüber kommen Scheiben von hartgekochten Eiern, ebenfalls beträufelt, dann kommen frische Gurkenrädchen, die aber auf einem Teller schon vorher mariniert werden müssen, da sie Wasser ziehen. Im Frühjahr, wo 's noch keine

Gurken  
Wieder  
oberst a  
und Zi

Bere  
die halb  
Junge  
Schüssel  
Flüssig  
zierlich

Ein  
Spargel  
feuerfest  
Stück  
6 Perso  
Salz un  
geln, be  
heizen

Gurken gibt, nimmt man statt ihrer junge Gartenskresse. Wiederhole die Lage von Tomaten, Eiern und Kresse, zu oberst aber kommt Tomate oder Ei. Garniere mit Kresse und Zitronenschnitzern.

### 3. Kressenvorspeise.

Selbst.

Berechne auf die Person 2 beinahe hartgekochte Eier, die halbiert im Kranz auf eine flache Platte gelegt werden. Junge Gartenskresse wird unmittelbar vor Gebrauch in einer Schüssel mit Salz, Essig und Öl angemacht und ohne jede Flüssigkeit um die Eier herum und in die Mitte gehäuft zierlich angerichtet.

### 4. Elegante Fischvorspeise.

Siehe bei Fische Nr. 11.

### 5. Maskierte Spargeln.

Selbst.

$\frac{1}{2}$  Literglas Spargeln oder Reste, 6 Eier,  $\frac{1}{4}$  Lit. süßen Rahm, 1 Löffel Mehl, Salz, Cayenne.

Ein kleines Weckglas voll Spargeln oder Reste von Spargeln werden in kleine Stücke geschnitten und in eine feuerfeste Schüssel geleert, die leicht geschmiert wird. Die Stückchen müssen ziemlich trocken sein. Zerrühre nun für 6 Personen 6 Eier mit  $\frac{1}{4}$  Lit. süßem Rahm, 1 Löffel Mehl, Salz und einer Prise Cayenne. Schütte dies über die Spargeln, belege mit Butterflöckchen und lasse  $\frac{1}{4}$  Stunde im heißen Backofen.



## 6. Braune Eier.

Selbst.

Bratensauce, Kartoffelbrei, Zwiebel, 6 Scheiben Speck, 6 Eier, Parmesan, 1 Löffel voll.

Resteverwendung. Einen Rest von Bratensauce mache heiß; sollte sie nicht dick genug sein, so lasse 1 Löffel Mehl in Speckfett gelb werden mit etwas zerschnittener Zwiebel und lösche mit der dünnen Bratensauce ab. Schneide etwa 6 sehr dünne Scheiben durchwachsenen Speck und brate sie rasch. Nebenbei koche pro Person 1 Ei hart und halbiere es. Auf einer sehr heißen Platte richte eine Portion übriggebliebenen erhitzten Kartoffelbrei an, der mit 1 Löffel Parmesan vermischt ist. Darauf lege rasch die Speckscheiben, darüber mit der halbierten Seite nach unten die Eier, und schütte über das Ganze die heiße Sauce.

## 7. Käseschnittchen.

Familie Keller, Karlsruhe.

$\frac{1}{4}$  Pfd. Butter, 2 Eßlöffel saurer Rahm, Salz, Pfeffer, Paprika,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Parmesan,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Schweizerkäse, zirka 6 Milchbrote.

Mische  $\frac{1}{4}$  Pfd. frische Butter mit 2 Eßlöffeln sauerem Rahm, Salz, Pfeffer, Paprika und je  $\frac{1}{4}$  Pfd. geriebenem Parmesan und Schweizerkäse. Streiche die Mischung recht hoch auf kleine Milchbrottscheiben und backe sie im heißen Ofen 10 Min.

## 8. Spinatschnitten.

Selbst.

6 Eßlöffel Spinat,  $1\frac{1}{2}$  Milchbrot,  $\frac{1}{4}$  Lit. Milch, 2 Eier, 1 Löffel Butterfett, Pfeffer, Salz.

6 Eßlöffel Spinat mische mit folgender Farce: Weiche  $1\frac{1}{2}$  Milchbrot in kalte Milch, drücke aus und zerrühre mit

1 großen Entenei oder 2 kleineren Eiern, Salz und Pfeffer. Nun schneide von Weißbrot hübsche Scheiben, die ganz leicht auf einer Seite in Butterfett gebraten werden. Diese Seite wird nun mit der grünen Masse dick bestrichen, etwas frisches Fett in der Pfanne heiß gemacht, die Schnitten daraufgesetzt und für einige Minuten in den heißen Ofen getan.

### 9. Makkaronireste.

Familie Keller, Karlsruhe.

$\frac{1}{2}$  Pfd. Makkaroni oder Spätzle,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Speck, 3 Eier, italienisches Tomatenmark.

Lege in eine feuerfeste gebutterte Form eine dicke Lage heißer Makkaroni (oder gebratene Spätzle), darauf eine Lage feiner, hartgebratener Speckstiftchen. Nebenbei koche 3 Eier hart, schneide die Scheiben auf den Speck, belege mit einer zweiten dünneren Lage von Makkaroni und schütte eine dicke Tomatensauce darüber. Sofort auf den Tisch geben.

### 10. Muschelfleisch.

Selbst.

Gefochtes kaltes Rindfleisch, 1 Löffel Fett, Zwiebel, 1 Löffel Mehl, Cayenne, etwas Wein, Senf, Essigwürstchen, Kapern, Bratensauce.

Resteverwendung. Schneide kaltes, gefochtes Rindfleisch oder Braten ohne Fett noch Haut in feine Streifen. In eine Kasserolle gib 1 Eßlöffel Bratensfett, 1 große gewiegte Zwiebel. Wenn sie anfangt gelb zu werden, füge Cayenne und 1 Löffel Mehl zu und lösche dann mit Fleischbrühe und wenig Wein ab. Schütte 1 Löffel Bratensauce, 1 Löffel englischen Senf, die Fleischstückchen und 6 geblät-



telte Essiggürkchen dazu, lasse rasch heiß werden und fülle dies in heiß gemachte Muscheln, streue Kapern darauf und gib rasch zu Tisch.

### 11. Eierbrötchen.

Frau Hanffstaengl, München.

3 Milchbrötchen, 1 Löffel Butterfett, 40 g Speck, 1 Löffel Mehl, Tomatenmark, Zwiebel, etwas Milch, 3 Eier.

Für 3 Personen höhle 3 frische runde Milchbrötchen aus, daß keine Krume mehr darin bleibt. Bestreiche sie innen und außen mit Butter und fülle ein wenig feingeschnittenen Schinken hinein. Setze die Brötchen auf eine längliche feuerfeste Schüssel, schlage in jedes ein frisches Ei, salze oben leicht und schiebe in einen sanft geheizten Backofen. Bereite vorher die Sauce: Schneide 40 g Speck sehr fein, dämpfe darin eine klein zerschnittene Zwiebel mit 1 Löffel Mehl. Lösche ab mit 1 Löffel italienischem Tomatenmark, das mit Milch verrührt ist, und schütte sogleich die Mischung über die Brötchen, ohne die Eier zuzuschütten. Lasse so lange im Ofen, bis die Eier beinahe fest sind. Prüfe die dunkelrote Sauce auf Salz und gehörige Dicke, hilf eventuell mit sehr verdünntem Tomatenmark nach.

### 12. Risotto.

Italienisch.

½ Pfd. Reis, 1 Löffel Butterfett, 1 Zwiebel, Paprika, 2 Maggi's Fleischbrühwürfelchen.

Gib in eine Kasserolle das Butterfett; laß eine Prise Paprika und eine große feingeschnittene Zwiebel darin anziehen, gib den Reis dazu und rühre ihn beständig. Nebenbei laß  $\frac{3}{4}$  Lit. Wasser mit 2 Maggi-Fleischbrühwürfelchen



kochend werden. Sobald der Reis anfangen will, gelb zu werden, schüttet man so viel von der Maggibrühe an, daß sie 2 Fingerbreit über dem Reis steht. Jetzt darf er nicht mehr kochen, nur zittern. Nach 20 Min. ist er fertig.

### 13. Kräuterreis.

Familie Güntert, St. Gallen.

$\frac{1}{4}$  Pfd. Reis, Kräuter, Butterfett, 1—2 Eier.

Risotto von  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis oder ein Rest wird heiß gemacht. Verwiege von folgenden Dingen je 1—2 Löffel voll: Petersilie, Sellerietraut, Kerbel, Lauch, Zwiebel. Dämpfe das Gewiegte in gutem Fett und mische es unter den Reis. Salze und schütte dann das Ganze in eine Omelettepfanne, in der heißes Backfett raucht. Brate rasch, rutsche den Reis auf eine heiße Platte, mache in der Pfanne nochmals Fett heiß, rutsche den Reiskuchen umgekehrt in die Pfanne, bis er hübsch gelb ist. Zerbricht leicht. Hat man sehr wenig Reis, so mischt man 1—2 Eier unter den Kräuterreis, der dann leichter zusammenhält. Er schmeckt auch ohne Eier vortrefflich.

### 14. Hirnmuscheln.

Selbst.

1 Kalbshirn, 1 Löffel Butter,  $1\frac{1}{2}$  Löffel Mehl, Salz, Paprika, MaggIWürze, 1 Büchse Champignons, 1 Löffel Esdragon, 3 Löffel Parmesan.

Roche ein gehäutetes Hirn, schneide es in 1 cm große Würfel. Mache eine Buttersauce von 1 Löffel Butterfett,  $1\frac{1}{2}$  Löffel Mehl, Salz, Paprika, halte sie ziemlich dick. Gib das Hirn, Fleischertrakt oder einige Tropfen Maggi's Würze dazu, eine kleine Büchse Champignons oder sonstige kleine Pilze, dazu im Sommer einen Eßlöffel voll gehackten

Esdragon (im Winter einen Löffel Tomatenmark) und 3 Löffel geriebenen Parmesan. Fülle diese Masse in Muscheln und stelle sie kurz in den Backofen.

### 15. Hirnomelette.

Selbst.

1 Kalbshirn, 3 Eier, 3 Löffel Mehl, 2 Löffel saurer Rahm, Salz.

Koche ein gehäutetes Hirn in Salzwasser ab ohne Essig, zerhackle es gröblich und füge es in einen Omeletteteig aus 3 Eiern, knapp 3 Löffel Mehl, etwas saurem Rahm und Salz. Ergibt 3 Omeletten.

### 16a Reis zu kochen.

Savanische Art.

Der Reis wird gründlich gewaschen, dann mit kaltem Wasser, 3 Fingerbreit über dem Reis, zugefügt und so langsam wie möglich gekocht. Ist alles Wasser verdampft, ist der Reis fertig und muß dann ganz trocken und jedes Korn für sich fein. Leere den Reis in eine Schüssel und schüttele ein wenig.

### 16b. Nasi goreng.

Java.

½ Pfd. Reis, 2 Zwiebeln, 2 Pfefferschoten (frische), eigroß Butter.

Zur Omelette 1 Ei, 1 Eßlöffel Schinken.

½ Pfd. wie vorstehend gekochter Reis vom Tag vorher wird wie folgt verwendet: 2 rote Zwiebeln und 2 rote Pfefferschoten (frische) werden zerschnitten und fein zerstampft. In eine eiserne Pfanne nimm eigroß Butter, dämpfe darin das Zerstampfte, dann füge den Reis bei,



salze und erhitze ihn unter beständigem Umschaukeln und Schütteln. Zum Schluß bereite eine kleine Schinkenomelette aus 1 Ei, 2 Löffeln Milch und 1 Eßlöffel gewiegtem Schinken ohne Fett. Lege diese Omelette auf den angerichteten Reis.

### 17. Nieren mit Oliven.

Französisches Rezept.

2 Kalbsnieren, 6 Eier, 1 Löffel Butter, Zwiebel, Paprika, 2 Löffel Bratensauce, Wein, 20 Oliven.

2 Kalbsnieren schnizle fein. Koche 6 Eier beinahe hart, halte sie geschält warm. Mache mit 1 Löffel Butter, nußgroß Zwiebel, Paprika und 1 Löffel Mehl eine Schwitze, lösche mit etwas Wein und 2 Löffeln Bratensauce ab. Mache 20 entkernte Oliven darin heiß. In einem Pfännchen brate rasch in 1 Löffel Butterfett die Nieren, salze und schütte sie in die heiße Olivensauce. Richte alles in einer tiefen Platte an und stecke die halbierten Eier mit der Dotterseite nach oben hinein. Vermehren kann man die Speise bei Bedarf durch Hinzufügen von Pfifferlingen oder anderen Pilzen.

### 18. Reisberg mit Rührei.

Selbst.

½ Pfd. Reis, 4 Eier, 4 Löffel Milch, nußgroß Butter.  
Zur Sauce siehe Tomatensauce.

Mache ein Risotto, wie in Nr. 13, von ½ Pfd. Reis; 5 Min. bevor es fertig ist mache ein Rührei von 4 verflepperten Eiern mit 4 Löffeln Milch und etwas Salz in haselnußgroß Butter steif. Richte den Reis an, spizig wie ein Berg geformt, mache oben eine kleine Vertiefung, in welche das gelbe Rührei kommt. Eine pikante hochrote Tomatensauce (siehe diese) wird besonders dazu gereicht.

### 19. Mailänder Rutteln.

Je 100 g Karotten, Sellerie und Zwiebeln, 750 g Rutteln, 50 g Butter, 1 Deziliter Olivenöl (oder nochmals 50 g Butter), 50 g verweigten Speck, 2 Löffel Tomatenmark oder 250 g frische Tomaten, 1 Lorbeerblatt, etwas Knoblauch, 1 Löffel Petersilie, 3 Löffel Reibkäse, 1 halbes Glas Weißwein.

Rüben, Sellerie und Zwiebeln in sehr kleine Stückchen schneiden; Olivenöl, Butter, Speck und Lorbeerblatt wird in der Pfanne gut angeröstet, mit dem Gemüse vermischt und mit dem Weißwein begossen. Wenn alles gedünstet ist, fügt man Tomaten und Rutteln dazu, feuchtet nach Bedarf noch mit Fleischbrühe an und läßt alles zusammen gut aufkochen, so daß die Sauce fast eingekocht ist. Zum Schluß füge Petersilie und den Reibkäse bei.

\*