

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gas-Kochbuch**

**Neff GmbH <Bretten>**

**Bretten, [ca. 1955]**

Saucen

**urn:nbn:de:bsz:31-56556**

### Fischsuppe – portugiesisch

- 4–5 Eßlöffel Öl
- 1–2 Zwiebeln
- 250 g Tomaten **oder**
- 2–3 Eßlöffel Tomatenmark
- 125 g Reis
- 1½ Liter Wasser
- 500 g Seefisch, gepuzt
- Salz, Weißwein, Petersilie

Die kleingeschnittenen Zwiebeln und Tomaten werden in dem heißen Öl angeschwitzt. Der trockene Reis wird zugegeben und goldgelb gedünstet. Dann fügt man das Wasser zu und gart auf kleiner Flamme. Ganz zuletzt gibt man den in kleine Stücke geschnittenen Fisch zu. Die Suppe wird mit Salz, Weißwein und Petersilie abgeschmeckt.

### Gemüsebrühe

- 50 g Fett
- 250 g gepuzte Gemüse  
(Möhren, Sellerie, Lauch,  
Kohlrabi)
- 1 Zwiebel
- 1½ Liter Wasser
- Salz, gehackte Petersilie

Das Gemüse und die Zwiebel werden in Würfel geschnitten und in dem Fett angedünstet. Dann wird mit Wasser aufgefüllt und auf kleiner Flamme nach dem Aufkochen in 30 Minuten fertiggegart. Die Brühe wird mit Salz und Petersilie abgeschmeckt.

## Saucen

### Helle Sauce (Grundrezept)

- 40 g Fett
- 40 g Weizenmehl
- ½ Liter Brühe oder Wasser
- Salz

Das Mehl wird in dem zerlassenen Fett angeschwitzt, es darf nicht bräunen. Dann gibt man die Flüssigkeit unter Rühren zu, läßt aufkochen und auf kleiner Flamme noch 10 Minuten ziehen. Falls Zwiebeln zugesetzt werden, schwitzt man sie vor Zugabe der Flüssigkeit hellgelb.

### Dillsauce

Zu der hellen Grundsauce gibt man beim Abschmecken 1–2 Eßlöffel gehackten Dill.

### Holländische Sauce

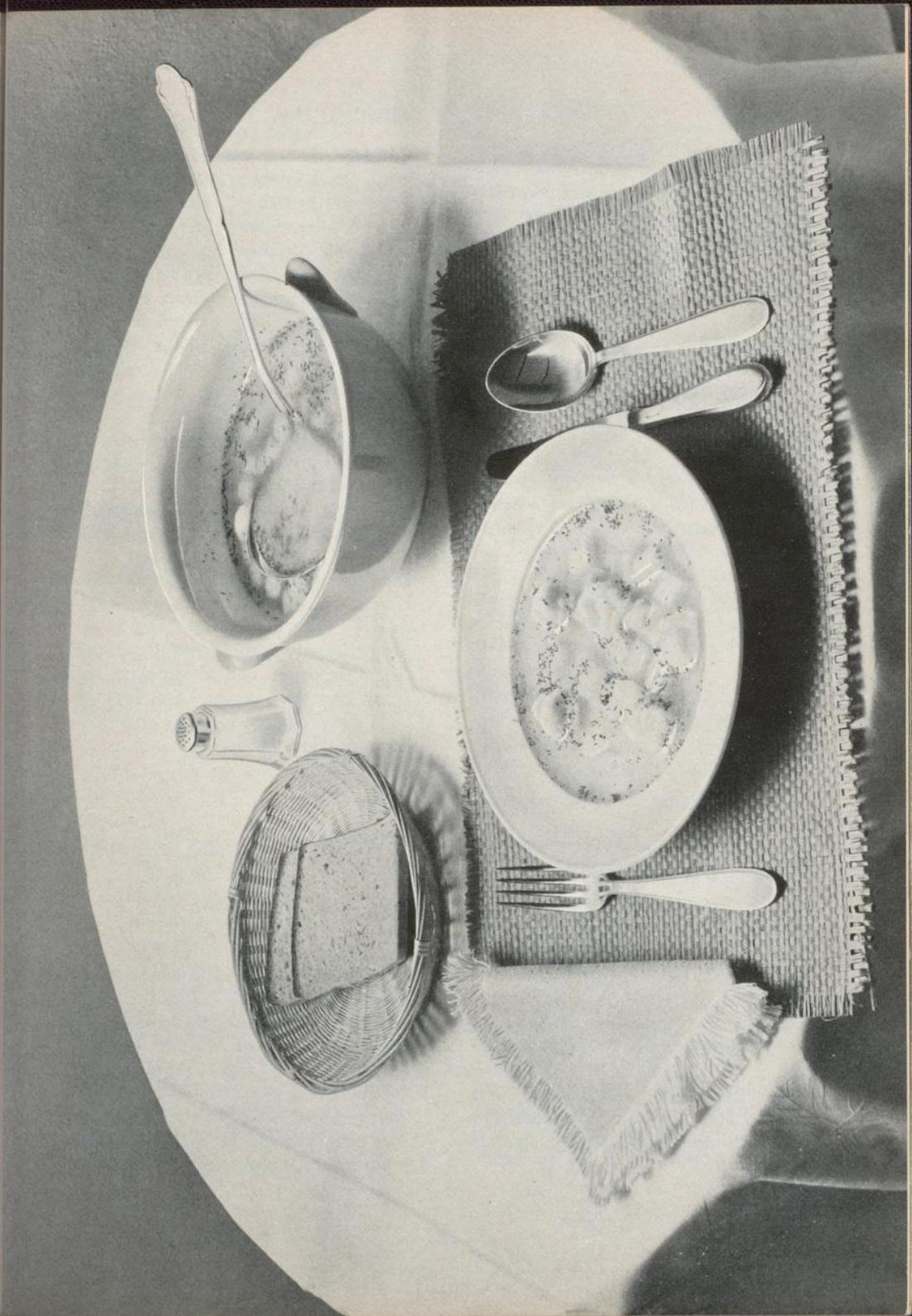
Zu der hellen Grundsauce gibt man beim Abschmecken Zitronensaft und legiert mit einem Eigelb.

### Grüne Sauce

Man bereitet eine helle Grundsauce, die man unter öfterem Umrühren erkalten läßt. Dann fügt man gehackte Kräuter und ⅛ Liter saure Milch oder Joghurt zu und schmeckt mit Salz und einer Prise Zucker ab. Zuletzt zieht man zwei hartgekochte, kleingehackte Eier unter. In verschiedenen Gegenden gibt es dafür besondere Kräuter. Die Sauce wird kalt zu Kartoffeln gereicht.

### Dunkle Sauce (Grundrezept)

- 40 g Fett
  - 50 g Mehl
  - ½ Liter Brühe oder Wasser
- Zubereitung wie dunkle Einbrennsuppe.



### **Senfsauce**

Die dunkle Grundsauce wird mit Salz, Zucker und Zitrone abgeschmeckt. Der Senf wird mit etwas Sauce vermischt und zuletzt zugegeben. Er darf nicht mitkochen.

### **Klöße**

#### **Grieß-Klöße**

- $\frac{3}{4}$  Liter Milch
- 50 g Butter oder Margarine
- 250 g grober Grieß
- 2-3 Eier
- Salzwasser

Die Milch wird mit dem Fett zum Kochen gebracht, der Grieß eingestreut und alles auf kleiner Flamme zum Kloß abgebrannt. Nach und nach rührt man die Eier unter und formt Klöße aus der erkalteten Masse, die man in kochendem Salzwasser ziehen läßt.

#### **Serviettenkloß**

- 4-5 Brötchen vom Tage vorher
- $\frac{1}{4}$  Liter heiße Milch
- 40 g Butter oder Margarine
- 1 Zwiebel
- 2-3 Eier
- Salz, Muskat

Die in Scheiben geschnittenen Brötchen werden mit der kochenden Milch überbrüht. Dann schwitzt man Fett und Zwiebel an und brennt die Masse zum Kloß ab. Nach und nach rührt man die Eier unter und schmeckt ab. Man gibt die Masse in eine Serviette, die man zubindet und 1 Stunde in kochendem Salzwasser ziehen läßt. Ebenso kann sie in einer Auflaufform gebacken werden. Besonders gut zu Kalbsbraten!

### **Quellgerichte**

#### **Brühreis**

- 30-40 g Butter oder Margarine
- 250 g Reis
- 1 Liter Brühe
- Salz, Kräuter

Das Fett wird erhitzt, der Reis trocken darin kurz angeröstet. Dann füllt man mit Flüssigkeit auf und läßt bei kleiner Flamme oder als Turmgericht ausquellen. Die Garzeit beträgt ca. 20 Minuten.

#### **Makkaroni mit Schinken**

- 250 g Makkaroni
- 2 Liter Salzwasser
- 40 g Butter oder Margarine
- 150 g Schinken, roh od. gekocht
- 40 g geriebener Käse

Die in Stücke gebrochenen Makkaroni werden in Salzwasser gegart, abgossen und abgeschreckt. Man vermischt sie mit dem in Würfel geschnittenen Schinken und der Butter und streut den geriebenen Käse über. Es kann eine Tomaten- oder Kräutersauce dazu gereicht werden.

### **Gemüse**

#### **Sauerkraut**

- 500-750 g Sauerkraut
- 250 g Äpfel
- 50 g Räucherspeck
- 1 Zwiebel
- Salz, Zucker

Das Sauerkraut wird mit den in Achtel geschnittenen Äpfeln in ganz wenig Wasser gargedünstet. Der Speck wird in Würfel geschnitten, ausgebraten und auf das heiße Kraut gegeben. Die Zwiebel wird zuletzt in kleinen Würfeln untergemischt. Man schmeckt mit Salz und Zucker ab, evtl. mit etwas Wein oder Orangensaft.