

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gas-Kochbuch**

**Neff GmbH <Bretten>**

**Bretten, [ca. 1955]**

Klöße

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

### **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**

- ¾ 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
- ¼ 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.