

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gas-Kochbuch

Neff GmbH <Bretten>

Bretten, [ca. 1955]

Eintopfgerichte

urn:nbn:de:bsz:31-56556

Rotkraut

- 50 g Räucherspeck
- 1 kg Rotkohl
- 1 Zwiebel mit 5 Nelken gespickt
- 2-3 Äpfel in Achteln
- 1/8 Liter Wasser
- Salz, Zucker, Essig

Der gewürfelte Speck wird ausgebraten, der feingeschnittene Kohl darin kurz angeschmort. Dann gibt man die ganze Zwiebel und die geschnittenen Äpfel zu, füllt das Wasser auf und dünstet noch 40-50 Minuten. Erst zum Schluß wird mit Salz, Zucker, Essig abgeschmeckt, nach Belieben auch mit Rotwein.

Zwiebelgemüse

- 50 g Butter oder Margarine
- 500-750 g Zwiebeln
- 1/8-1/4 Liter saure Sahne
- 1-2 Eßlöffel Tomatenmark
- Salz

Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und in dem Fett angezündet. Darauf füllt man die mit dem Tomatenmark verquirlte saure Sahne darüber und dünstet im geschlossenen Topf noch 15-20 Min. Man schmeckt mit Salz ab.

Erbsen und Möhren

- 30 g Butter
- 500 g junge Möhren
- 750 g junge Erbsen
- 1/8 Liter Wasser
- Salz
- Petersilie, gehackt

Die Möhren werden in Stifte geschnitten und mit den Erbsen in der Butter angezündet. Dann gibt man die Flüssigkeit zu und läßt bei kleiner Flamme garen. Das Gemüse wird mit Salz abgeschmeckt und mit gehackter Petersilie angerichtet.

Eintopfgerichte

Pichelsteiner Fleisch

- 50 g Butter oder Margarine
- 1 Zwiebel
- 300-500 g Rind- o. Schweinefleisch
- 1 kleine Sellerieknolle
- 4 große Möhren
- 2 Stengel Lauch
- 1 Petersilienwurzel
- 1 kg Kartoffeln
- 1/4 Liter Wasser
- Salz, Paprika, gehackte Petersilie

Alle Zutaten werden in Würfel geschnitten. Man gibt Fett, Zwiebel, Fleisch, Gemüse in einen Topf, oben auf die Kartoffeln. Salz und Paprika werden zwischengestreut. Dann wird mit Flüssigkeit aufgefüllt u. auf kleiner Flamme gegart. Mit Petersilie wird angerichtet. Die Garzeit beträgt ca. 60 Minuten.

Pichelsteiner mit Fisch

Statt Fleisch werden 750 g Seefisch genommen. Zubereitung wie Pichelsteiner Fleisch, nur wird der zerteilte Fisch in den letzten Minuten obenauf gelegt.

Wirsing mit Rindfleisch

- 50 g Butter oder Margarine
- 1 große Zwiebel
- 375 g Rindfleisch ohne Knochen
- 1 kg Wirsing
- 500 g Kartoffeln in Würfeln
- 1/4 Liter Wasser
- Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Fleisch werden in Würfel geschnitten, in dem Fett angebraten. Dann gibt man den geschnittenen Wirsingkohl und die Kartoffeln zu und füllt mit Wasser auf. Garzeit ca. 60 Minuten auf kleiner Flamme.

Linzen-Eintopf

- 250 g Linzen
- 1¼ Liter Wasser
- 250 g geschälte Kartoffeln
in Würfeln
- 250 g geräucherter Bauchspeck
- Salz, 1 Prise Zucker
- nach Belieben Essig

Die Linzen werden verlesen und über Nacht eingeweicht. Am anderen Tage werden sie mit dem Einweichwasser, den Kartoffeln und dem Bauchspeck in ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme gargekocht. Man schmeckt mit Salz und nach Belieben mit Zucker und Essig ab.

Pfannengerichte

Leberkrusteln

- 150 g Leber, gleich welcher Art
- 2 Eßlöffel Weckmehl
- Salz, Weißbrot

Die rohe Leber wird fein gewiegt und mit dem Weckmehl vermischt. Diese Farce streicht man auf Weißbrotschnitten und bäckt sie in heißem Fett, die bestrichene Seite nach unten. Garniert wird mit gedünsteten Apfelstückchen und Zwiebelringen.

Kartoffelbällchen

- 250 g Kartoffelbrei
- 1 Ei
- 2-3 Eßlöffel Mehl
- Salz, Muskat

Alle Zutaten werden vermischt und abgeschmeckt. Man formt Bällchen, die man in Weckmehl wälzt und in heißem Fett schwimmend bäckt.

Mürbe Bällchen

- 50 g Butter
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- ¼ Liter Milch
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Zitronenschale

Man bereitet einen Rührteig aus den angegebenen Zutaten. Mit zwei Löffeln formt man Bällchen, die man in heißem Fett schwimmend bäckt. Nach dem Abtropfen wälzt man sie in grobem Zucker.

Schmorgerichte

Gulasch

- 50 g Butter, Margarine o. Speck
- 400 g Gulasch (Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch)
- 400 g Zwiebeln
- Salz, Paprika, Tomatenmark
- 1 Eßlöffel Mehl

Das in Stücke geschnittene Fleisch wird in dem heißen Fett mit Salz und Paprika angebraten, die Zwiebeln in Scheiben zugegeben und alles gut durchgedünstet. Man gießt ¼ Liter heißes Wasser zu und gart im geschlossenen Topf fertig. Zum Schluß wird die Sauce andickt, evtl. mit etwas saurer Sahne verfeinert.