

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gas-Kochbuch

Neff GmbH <Bretten>

Bretten, [ca. 1955]

Aufläufe

urn:nbn:de:bsz:31-56556

Gänsebraten

1 Gans
Salz, 2x1 Tasse Wasser
Beifuß, evtl. Äpfel od. Maronen
zum Füllen

Die vorbereitete Gans wird gesalzen, gefüllt und zugenäht. Dann legt man sie mit dem Rücken nach oben auf den Rost und schiebt die Grill- oder Fettpfanne, in die man 1 Tasse Wasser gibt, auf der unteren Schiene ein. Nach ca. 1 Stunde schöpft man Fett ab, wendet und gießt wieder 1 Tasse Wasser zu. So läßt man die Gans noch 1-1½ Stunden braten. Die Sauce wird vom Saucensatz bereitet.

Einsetzen: Untere Schiene

Braten: Thermostat Stufe 3
oder Flamme ⅓-½ groß

Zeit: 2-2½ Stunden

Ente

Zubereitung wie Gänsebraten.

Zeit: 1-1½ Stunden.

Gespickter Fischbraten

1 kg See- oder Flußfisch
50 g Speck, 25 g Butter
25 g geriebener Käse
Salz, Zitrone
⅛ Liter saure Sahne

Der Fisch wird gesäubert, gesäuert und gesalzen. In Abständen macht man Einschnitte auf dem Rücken, in die man Speckstreifen steckt. Dann begießt man den Fisch mit brauner Butter und bestreut mit geriebenem Käse. Man setzt den Fisch ohne Rost in die Grill- oder Fettpfanne oder auf eine Platte aus Jenaer Glas. Nach der halben Bratzeit begießt man mit saurer Sahne.

Einsetzen: Mittelschiene

Braten: Thermostat Stufe 5-6
oder Flamme ⅔ groß

Zeit: 35-45 Minuten

Aufläufe

Leberpastete

375 g Leber
375 g Schweinebauch unge-
röchert
2 Brötchen, 1 Zwiebel
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Majoran
2 Eier

Die Leber wird roh gewiegt oder durch den Fleischwolf gedreht. Der Schweinebauch wird halbweich gekocht und fein gewiegt. Die eingeweichten und ausgedrückten Brötchen werden zugegeben, ebenso die in Fett gedünstete, in Würfel geschnittene Zwiebel. Alle Zutaten werden vermengt und abgeschmeckt. Man füllt die Masse in eine gefettete oder mit Speck ausgelegte Kastenform. Erkalte wird die Pastete gestürzt und in Scheiben geschnitten.

Einsetzen: Untere Schiene auf d. Rost

Backen: Thermostat Stufe 2
oder Flamme ⅓ groß

Zeit: 50-60 Minuten

Fischauflauf

750 g Fisch gedünstet
2-3 Brötchen
80 g Butter oder Margarine
80 g geriebener Käse
2 Eigelb, 2 Eischnee

Das Fett, ⅔ geriebener Käse und Eigelb werden schaumig gerührt. Die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen und der zerkleinerte Fisch werden zugegeben, zuletzt wird der steife Eischnee untergezogen. Man füllt die Masse in eine gefettete Auflaufform, bestreut mit dem restlichen Käse und belegt mit Butterflöckchen. Geeignet für Fischreste!

Einsetzen: Mittelschiene auf dem Rost

Backen: Thermostat Stufe 3-4
oder Flamme ½ groß

Zeit: 50-60 Minuten

Apfelaufauf

8-10 Äpfel
125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
3 Eier
Zitrone, Vanille
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Die Äpfel werden ausgestochen, in eine gefettete Form gesetzt und mit Marmelade gefüllt. Von den angegebenen Zutaten bereitet man einen Rührteig, den man über die Äpfel gibt.

Einsetzen: Untere Schiene auf d. Rost

Backen: Thermostat Stufe 3
oder Flamme $\frac{1}{3}$ groß

Zeit: 35-45 Minuten

Backwerk

Rührkuchen

Rührkuchen (Grundrezept)

200-250 g Butter od. Margarine
200-250 g Zucker
3-4 Eier
Vanille oder Zitronenschale
500 g Mehl
1 Backpulver
Milch nach Bedarf

Butter, Zucker, Eier werden schaumig gerührt. Dann gibt man das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und die restlichen Zutaten zu. Der Teig soll schwer vom Löffel fallen. Man füllt ihn in eine gefettete Rodonform.

Einsetzen: Untere Schiene auf d. Rost

Backen: Thermostat Stufe 3
oder Flamme $\frac{1}{3}$ groß

Zeit: 50-60 Minuten

Marmorkuchen

Man bereitet Teig nach dem Grundrezept. Davon füllt man $\frac{2}{3}$ in die vorbereitete Form. Unter den Rest gibt man 2 Eßlöffel Kakao, 2 Eßlöffel Zucker und etwas Milch. Der dunkle Teig wird auf den hellen gegeben und mit einer Gabel durchgezogen.

Rosinenkuchen

Unter den Teig nach dem Grundrezept mischt man 200 g Sultaninen.

Geburtstagskuchen

Unter den Teig nach dem Grundrezept mischt man 125 g Schokoladeplätzchen ohne Belag oder kleingehackte Kochschokolade und 100 g geriebene Mandeln.

Blechkuchen

Der Grundteig wird auf ein gefettetes Backblech gestrichen, mit Zucker und blättrig geschnittenen Mandeln bestreut und mit Butterflöckchen belegt.

Einsetzen: Obere Schiene

Backen: Thermostat Stufe 4-5
oder Flamme $\frac{1}{2}$ groß

Zeit: ca. 30 Minuten

Biscuit

Biscuitorte (Grundrezept)

3 Eigelb
3 Eßlöffel heißes Wasser
100 g Zucker
1 Vanillezucker
3 Eischnee
50 g Zucker
100 g Weizenmehl
100 g Stärkemehl
3 gestrich. Teelöffel Backpulver

Eigelb, Wasser und Zucker werden mit Schneebesen zu dicker Creme geschlagen. Darüber gibt man den mit dem restlichen Zucker vermengten Eischnee und siebt das mit Backpulver vermischte Mehl darüber. Alles wird mit dem Schneebesen vorsichtig untergezogen. Der Teig wird in eine Springform gefüllt und sofort gebacken.

Einsetzen: Mittelschiene

Backen: Thermostat Stufe 3-4

Zeit: 35-45 Minuten