

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gas-Kochbuch**

**Neff GmbH <Bretten>**

**Bretten, [ca. 1955]**

Gemüse

**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**

- $\frac{3}{4}$  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.

### 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 angedünstet. 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 angedünstet. 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.