

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gas-Kochbuch

Neff GmbH <Bretten>

Bretten, [ca. 1955]

Pfannengerichte

urn:nbn:de:bsz:31-56556

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.