

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gas-Kochbuch

Neff GmbH <Bretten>

Bretten, [ca. 1955]

Schmorgerichte

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 angedickt, evtl. mit etwas saurer Sahne verfeinert.

Braten

Rindsrouladen

- 4 Rouladen
- Senf, Salz Pfeffer
- 65 g Räucherspeck
- 1 Gewürzgurke
- 1 Zwiebel
- 50 g Fett zum Anbraten
- 1/8 Liter Wasser
- 1/8 Liter saure Sahne
- 1 Eßlöffel Mehl

Die Rouladen werden mit Senf bestrichen und mit wenig Salz und Pfeffer bestreut. Man belegt sie mit Zwiebel-, Speck- und Gurkenwürfel, rollt sie zusammen und hält sie mit einer Nadel oder mit Faden zusammen. Sie werden in Fett von beiden Seiten angebraten, heißes Wasser zugegossen und bei mittlerer Flamme 60–70 Minuten fertig geschmort. Die Sauce wird mit Mehl und saurer Sahne angedickt.

Rahmschnitzel

- 4 Kalbsschnitzel
- 50 g Speck oder Butter
- 1/8 Liter saure Sahne
- Salz, 1 Eßlöffel Mehl

Die Schnitzel werden leicht geklopft und gesalzen, in Mehl gewälzt und im heißen Fett von beiden Seiten angebraten. Dann übergießt man sie mit der sauren Sahne und läßt sie zugedeckt noch 10–15 Minuten schmoren. Die Sauce wird mit Mehl angedickt.

Schweinebraten auf dem Rost

- 1 kg Schweinebraten
- Salz, Zwiebel
- 1/8 Liter Wasser

Man legt den Braten auf den Rost und salzt nur die untere Seite. In die Pfanne gibt man 1/8 Liter Wasser und nach der halben Bratzeit die Zwiebel. Einsetzen: Mittelschiene

Braten: Thermostat Stufe 5
oder Flamme $\frac{2}{3}$ groß

Zeit: ca. 60 Minuten

Der Saucenfond wird mit heißem Wasser abgelöst, im Topf aufgekocht und angedickt.

Hackbraten in der Grill- oder Fettpfanne

- 500 g Hackfleisch gemischt
- 2 eingeweichte, ausgedrückte Brötchen
- 1–2 Eier
- 1 Zwiebel, feingeschnitten
- Salz, nach Belieben Pfeffer

Alle Zutaten werden gut verknetet und zu einem länglichen Brot geformt. Die Pfanne wird mit Speckstreifen ausgelegt, der Braten (ohne Rost) daraufgelegt. Er wird mit Senf bestrichen, mit Weckmehl bestreut und mit Speckstreifen belegt. Man kann rohe Kartoffeln in Vierteln, mit Fett bestrichen, darum legen und gleichzeitig braten.

Einsetzen: Mittelschiene

Braten: Thermostat Stufe 5
oder Flamme $\frac{2}{3}$ groß

Zeit: 50–60 Minuten