Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

2. Teil Kochbuch

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

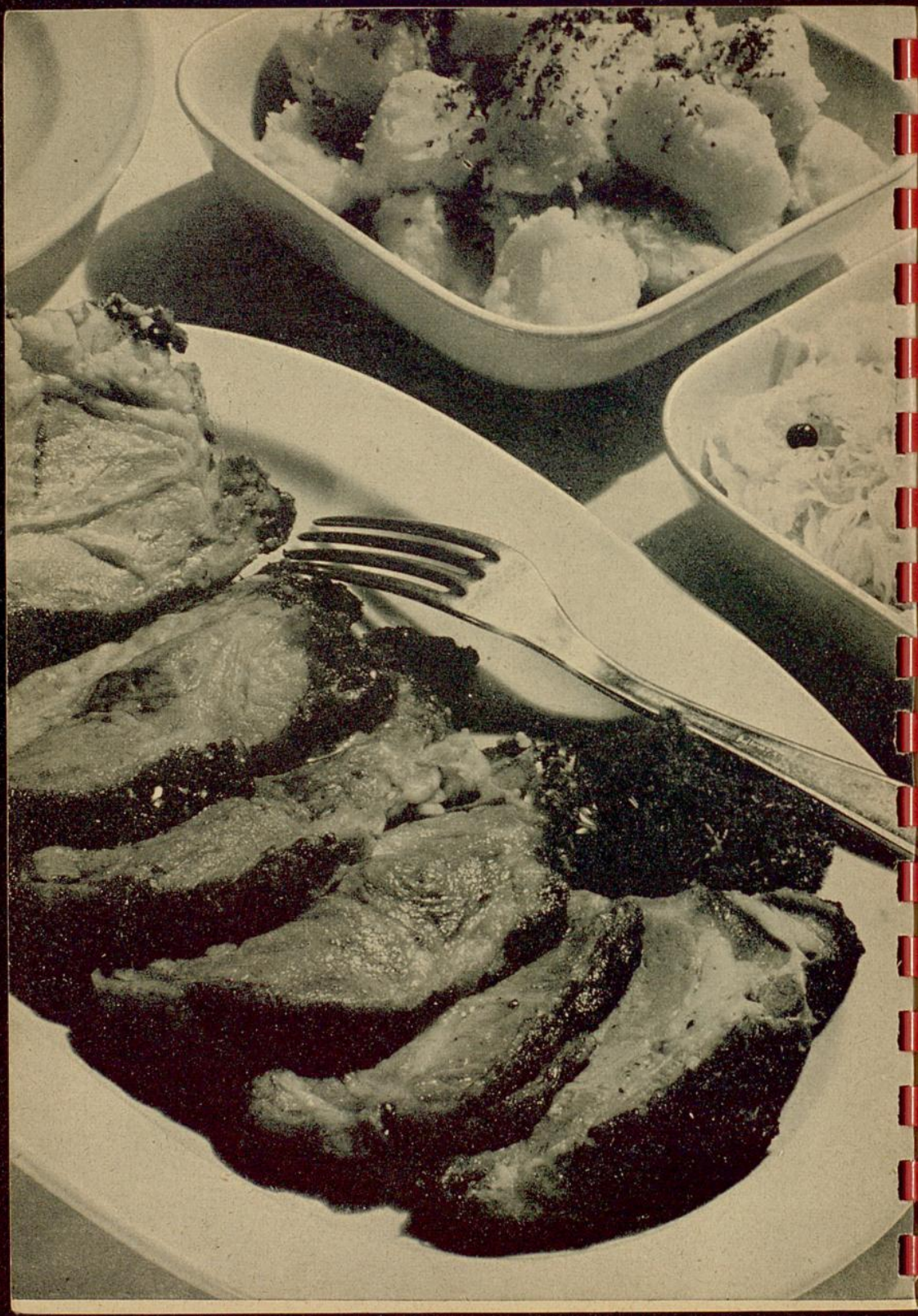
und nun....

guten Appetit

mit

JUNKER + RUH

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Haushalten –

sinnvolles Schalten und Walten – es ist seit Menschengedenken in die Hand der Frau gelegt.

Es ist Verpflichtung und Aufgabe.

In diesem ihr zugeschriebenen ureigensten Bereich kann sie gesundes Leben gedeihen lassen oder Krankheiten züchten – kann sie Heiterkeit und Frohsinn wachrufen oder Stumpfsinn und Mißlaunigkeit schüren – kann sie Werte schaffen oder Verluste erzielen – sie hat es in der Hand.

Welch große und schöne, aber auch verantwortungsvolle Aufgabe! Sie sollte beste Kräfte mobilisieren und nicht sehnsuchtsvoll nach den Frauen schielen lassen, die sich für ein anderes Tätigkeitsfeld berufen fühlen.

Aus der Vielzahl der mit dem Haushalten verbundenen Aufgaben soll hier von der Küche, der Kochkunst, die Rede sein. Es soll dieses Brevier Anregungen bringen, wie aus der Fülle der dargebotenen Verwendungsmittel unter geschickter Hand der Hausfrau mit etwas Liebe zur Sache Köstlichkeiten gezaubert werden können, die jeden Nörgler stille werden lassen.

Seneca sagte einmal: mit dem Herzen erringt man die Liebe des Mannes, jedoch mit dem Magen erhält man sie. Nützen und werten wir also die Erkenntnis eines weisen Mannes.

Der neue J + R - Herd wird Ihnen stets ein williger und zuverlässiger Helfer in der Zauberküche sein.

Und nun wünscht Ihnen viel Freude mit dem neuen Herd

Ihre JUNKER + RUH

Lehr- und Versuchsküche

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Pikanterien vom Grill

Gefüllte Tomaten

6–8 große Tomaten, 150 g geröstete Brotwürfel, 100 g Schweizerkäse kleingewürfelt, 1 Eßl. Kapern, etwas gehackte Petersilie, 2–3 Eßl. Weißwein.

Sauce: 1½ Eßl. Butter oder Fett, 3 Eßl. Mehl, knapp ¼ l Milch, Salz, Zitronensaft, 3–4 Eßl. Rahm.

Tomaten einzeln kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, halbieren, aushöhlen. Inneres mit ein wenig Salz ausstreuen, austropfen lassen. Aus den für die Sauce angegebenen Zutaten wird eine dicke, weiße Sauce bereitet, die man gut würzt und auskühlen läßt. Brotwürfel, Käsewürfel und Kapern mit der Sauce verrühren und diese Masse in die Tomatenhälften einfüllen.
Man setzt die Tomaten in eine gut mit Öl ausgefettete Jenaer Glasform und beträufelt sie mit Weißwein. Man wählt am besten dazu eine flache Glasform und läßt im Backofen überkrusten.

Käseschnitten nach Waadtländer Art

Fingerdicke Weißbrot-Scheiben, etw. geriebenen Schweizer Käse, etw. Weißwein, Salz, Pfeffer, Paprika, 1 Ei.

Man röstet die Brotscheiben beiderseits goldgelb. Den Käse verrührt man mit dem Weißwein zu einem festen Teig und schmeckt die Masse recht pikant ab. Ein ganzes Ei darunterrühren, die Brotscheiben etwa fingerdick damit bestreichen und goldgelb überbacken.

Wein-Käseschnitten

Fingerdicke Weißbrot-Scheiben, etwas Weißwein, etwas geriebenen Schweizer Käse, 1 Ei, Butterflocken.

Man taucht die Weißbrotscheiben in Weißwein und bestreicht sie mit dem geriebenen Käse, den man mit dem Ei verrührt hat. Man legt Butterflocken darauf, gibt die Scheiben auf eine Gratinplatte oder auf das Kuchenblech und überbäckt sie im Ofen goldgelb.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Speckkäseschnitten

8 Brotscheiben, Aufstrich: 50 g geriebenen Käse, 25 g Butter, 1 Ei, 25 g Speckwürfel, 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat, einige Tropfen Zitronensaft, Schnittlauch und gewiegte Petersilie.

Den Käse mit den Zutaten vermengen. Die Masse auf Brotschnitten streichen und diese im Backofen goldgelb überbacken.

Käseschnitten mit Mandeln

8–10 knapp fingerdicke Brotschnitten, 30–40 g Butter, 150–200 g milder Käse (Holländer), 75 g geschälte Mandeln, etwas feines Salz.

Brotscheiben beiderseits mit Butter bestreichen, mit Käse belegen und geschälten, halbierten Mandeln bestecken. Auf gefettetem Blech hoch in den kalten Backofen einschieben, kurz überbacken, bis der Käse zerflossen ist. Die fertigen Scheiben mit etwas feinem Salz bestreuen.

Currytoast

1–2 Teelöffel Curry, 40 g Fett, 2 Eßl. Milch, 250 g Emmentaler Käse, Salz und Paprika, 8 Weißbrotscheiben.

Man läßt den Curry in erhitztem Fett 3—4 Min. schwitzen, gibt 2 Eßl. Milch hinzu, löst den Käse darin auf und schmeckt mit Salz und Paprika ab. Die fingerdicken Weißbrotscheiben werden auf dem Backrost im Backofen geröstet, dann mit der Käsemasse bestrichen und heiß zu Tisch gegeben.

Amerikanischer Toast

4 dicke Scheiben Weißbrot, Butter zum Bestreichen, 100 g Emmentaler Käse, 100 g roher Schinken, 4 kleine Eier, Salz und Schnittlauch.

Die dicken Weißbrotscheiben werden in der Mitte etwas ausgehöhlt und mit Butter bestrichen. Man legt Käse- und Schinkenwürfel um die Höhlung herum. In jede Höhlung schlägt man dann ein Eigelb, gibt den geschlagenen Eischnee rundherum, bestreut mit Salz und Schnittlauch und gratiniert die Scheiben auf einem Kuchenblech im Backofen.

Bratwurst

Bratwurst in heiße Milch tauchen, dann mit Öl einpinseln und von jeder Seite ca. 3 Min. unter dem glühenden Grill bräunen. In etwas größerer Entfernung vom Grill einschieben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Bratwurst-Brötchen

Feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in der Butter dünsten und mit dem Ei, dem Käse, falls gewünscht, und den Gewürzen zu der Bratwurstfüllung mischen. Die Füllung erhaben auf die Brotscheiben streichen.
Auf einem gut gefetteten Blech in den Backofen einschieben, goldbraun backen und sofort heiß servieren.

6–8 Weißbrotscheiben, 250 g rohe Bratwurstfüllung, 1 Eßl. Butter, 1 kleine Zwiebel, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Ei, Salz, 1 Prise Paprika, Pfeffer und Mayoranpulver, evtl. 3–4 Eßl. geriebenen Käse.

Filetsteak

Die Stäbe des Bratrostes und das Fleisch mit Öl einpinseln. Das Fleisch so hoch als möglich unter dem glühenden Grill einschieben. Man grillt es von jeder Seite ca. 3 Min. und salzt es, wenn es durchgebraten ist. Nach Belieben kann man dann etwas Butter mit Petersilie vermischt daraufgeben und diese zerfließen lassen. Sofort servieren.

Einige Steaks von ca. 200 g, etwas Salz, Öl.

Kalbsleber

Die Leber von beiden Seiten einölen, ebenso die Stäbe des Grillrostes. Man schiebt die Grillpfanne so hoch als möglich unter dem glühenden Grill ein und brät von jeder Seite ca. 3 Min. Hinterher salzen.

Nieren

Nieren werden wie Kalbsleber behandelt.

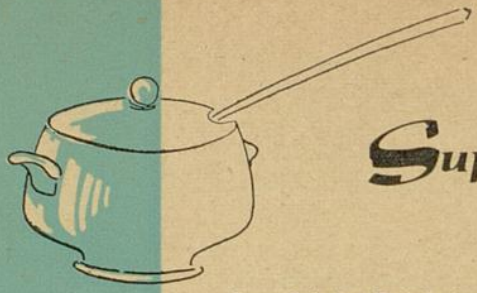
Grüne Heringe

Heringe einölen und von jeder Seite ca. 2—3 Min. grillen.

Forellen

Forellen und die Stäbe des Grills einölen. In etwas größerer Entfernung vom Grill einschieben und bräunen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Suppen

Französische Zwiebelsuppe

150 g Zwiebeln, 50 g Butter, 1 Eßl. Mehl, 1½ l Wasser, Salz, Pfeffer, - einige kleine Weißbrotscheiben, Butter, etwas geriebener Käse.

Man dämpft die Zwiebel in der Butter goldgelb (langsam und nicht bei starkem Feuer), überstreut sie mit dem Mehl und läßt alles rösten. Flüssigkeit hinzufügen, salzen, pfeffern und 10 Min. kochen lassen.
Man bestreicht einige dünne Weißbrotscheiben mit Butter, belegt sie mit geriebenem Käse und schneidet sie in 2 cm große Würfel. Diese werden in die Suppenschüssel gegeben und die durchgesiebte Suppe darübergegossen. Man läßt alles noch ca. 5 Min. ziehen.

Tomatensuppe

750 g Tomaten oder 3 Eßl. Tomatenmark, 2 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, 3–4 Eßl. Mehl, 1½ l Wasser, Salz Pfeffer, Muskat nach Geschmack.

Man zerläßt das Fett und dünstet die Zwiebelwürfel darin an, bräunt das Mehl und füllt mit Flüssigkeit auf. Dann werden die durchpassierten Tomaten oder das Tomatenmark hinzugegeben. Alles gut durchziehen lassen und abschmecken.

Spargelsuppe

500 g Suppenspargel, 4 Eßl. Butter, 4 Eßl. Mehl, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm, Salz, Petersilie.

Man kocht den geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Spargel in 1 l kochendem Wasser, dem man etwas Salz beigegeben hat, gar. Die Butter wird zerlassen, das Mehl darin angedünstet und die Gemüsebrühe dazugegeben. Man gibt die Spargel hinein und zieht mit Eigelb ab. Vor dem Auftragen den Rahm und Petersilie beifügen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Pilzsuppe

Die Pilze säubern, fein hacken und in der zerlassenen Butter andämpfen. Dann überstäubt man mit Mehl und dünstet nochmals durch. Die Flüssigkeit auffüllen, gut durchkochen lassen und abschmecken. Vor dem Auftragen den Rahm unterziehen und Petersilie beifügen.

3 Eßl. Butter, 250 g Pilze, 6 Eßl. Mehl, 1 l Wasser, etwas Rahm, Petersilie, Salz.

Fleischbrühe

Man bringt das Fleisch, die Knochen und das Suppengrün in 2 l Wasser zum Kochen. Nach dem ersten Aufkochen schäumt man ab und läßt die Brühe etwa 1½—2 Stunden kochen. Danach gießt man sie durch ein Sieb, schmeckt ab und serviert sie mit einer beliebigen Einlage.

500 g Rindfleisch, 250 g Knochen, Suppengrün, Salz, Pfeffer, Muskat.

Kalte Schale von Bananen

Reife Bananen, die ganz ohne Flecke sein müssen, schneidet man in Scheiben und legt sie in eine Terrine. Man begießt sie mit Wein und Wasser und schmeckt sie ab. Liebt man die Kaltschale etwas gebunden, so kann man Wasser mit Wein, Zucker und etwas Mondamin aufkochen und über die Bananen gießen.

12 Bananen, ½ l Weißwein, ½ l Wasser, etw. Zitronensaft, Zucker nach Geschmack, nach Belieben 1–2 Eßl. Mondamin.

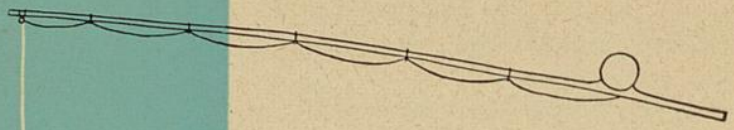
Gemüsesuppe, italienisch

Man putzt und schneidet das Gemüse in kleine Würfel und dämpft es in dem zerlassenen Speck gut an, würzt es und fügt das Wasser hinzu. Die Kartoffeln schneidet man ebenfalls in Würfel, gibt sie roh daran und läßt sie gar kochen. Die Nudeln kocht man gar und gibt sie vor dem Anrichten zu der Suppe. In der Terrine überstreut man die Suppe mit geriebenem Käse.

1 kg Gemüse (was die Jahreszeit bietet) einige Kartoffeln, 50 g Speck, Salz, Paprika, 1–1½ l Wasser, 200 g feine Nudeln, 20 g geriebenen Schweizer Käse.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Fisch



Gegrillter Fisch

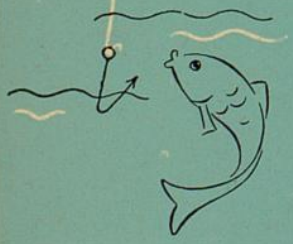
Ein Schellfisch von 1½ kg (Schwanzstück), 1 Zitrone, Senf, Speckstreifen, 1–2 Eßl. geriebener Käse, Butterflocken, Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Petersilie – saure Milch, Sahne oder Buttermilch, oder auch etwas Weißwein, Mehl zum Andicken.

Der geschuppte, innen und außen gereinigte Fisch wird abgetrocknet, mit Salz eingerieben, mit Zitrone beträufelt und auf den mit Fett bepinselten Rost der Grillpfanne gesetzt. Danach wird er mit Senf bestrichen, mit Speckstreifen belegt und mit dem geriebenen Käse bestreut.
Man gibt Butterflocken und Tomatenscheiben darauf und schiebt zur Mitte des Backofens ein. Nach 30 Minuten begießen. Den Inhalt der Grillpfanne gut abschmecken und mit dem Fisch zu Tisch geben.

Fisch mit Reis und Tomaten

1 kg Fischfilet, 500 g Tomaten, 2 Tassen Reis, 1–2 Eier, 1 Tasse Milch, 50 g Speck, Salz, Zitronensaft, Butterflocken, geriebener Käse.

Fischfleisch und Tomaten — jedes für sich — garen. Dann schichtet man in eine gefettete Auflaufform Fisch, Reis, Tomaten und den würflig geschnittenen, ausgelassenen Speck mit etwas Salz abwechselnd ein, übergießt die Speise mit den in der Milch verrührten Eiern und überstreut mit Käse. Im Backofen wird der Auflauf goldgelb überkrustet.



Heringsröllchen

1–1½ kg frische, grüne Heringsfilets, Zitronensaft, Petersilie, Salz, Senf, etwa ½ l sehr dicke Tomatensoße, geriebener Käse.

Die Filets säubern, mit Zitronensaft beträufeln, Petersilie bestreuen und leicht mit Senf bestreichen. Dann rollt man sie zusammen und stellt sie senkrecht in eine gefettete Auflaufform. Tomatensoße darübergeben und mit geriebenem Käse bestreuen. Man gart das Gericht im Backofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Seelachs auf Gemüsebett

1 kg Fischfilet, 100 g Speck, 1 große Zwiebel, Suppengrün, einige Tomaten, nach Belieben geriebener Schweizer Käse.

Fischfilet wie üblich vorbereiten. Speck in Würfel schneiden und leicht anbräunen. Die Zwiebel und das sauber gewaschene Suppengrün in kl. Würfel schneiden. Suppengrün mit einer halben Tasse Wasser in eine Jenaer Glasschüssel geben, den Fisch mit der Hälfte der Speckwürfel und der Zwiebel belegen, halb zusammenschlagen und auf das Gemüsebett in der Schüssel geben. Den restlichen Speck und die Zwiebelringe sowie die in Scheiben geschnittenen Tomaten daraufgeben. Nach Belieben geriebenen Käse darüberstreuen. Das Gericht in wenigen Minuten ankochen, dann langsam fertig garen.

Fisch mit Blumenkohl (dänisch)

1 fester Blumenkohl, ½ kg gebratene und ½ kg gekochte Fischfilets, Mayonnaise, Krabben, Spargel, Champignons.

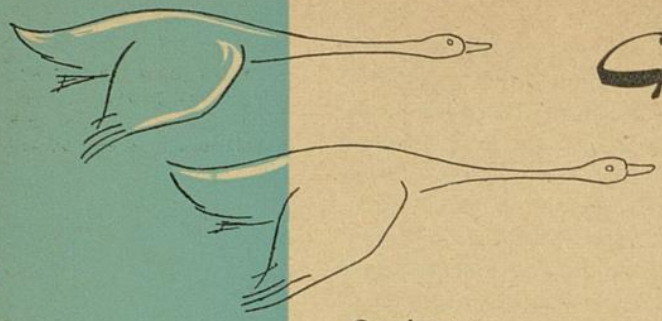
Der Blumenkohl wird vor dem Kochen in kaltes Salzwasser gelegt, um Raupen und Insekten herauszuziehen. Nach dem Kochen richtet man ihn auf einer runden Schüssel an und belegt ihn abwechselnd mit gekochtem und gebratenem Fischfilet. Der Rand der Schüssel wird ebenfalls belegt, jedoch in Abständen, diese Lücken werden dann mit Spargel, Champignons und grünen Erbsen ausgefüllt. Man spritzt Mayonnaise zwischen und über den Kohl und gibt einige Krabben darüber.

Makrelen, holländisch

Makrelen, Petersilie, Mehl, Salz, Butter, saure Sahne.

Man rechnet pro Person eine Makrele. Die Makrele wird gesäubert (nicht den Bauch aufschneiden) und mit gewaschener Petersilie gefüllt. Man näht sie oben zu, damit die Petersilie nicht herausfällt. Man trocknet den Fisch gut ab, paniert in Mehl und Salz und brät ihn in heißer Butter bis er fast gar ist. Dann mit saurer, dicker Sahne übergießen — bis zur Hälfte — in den Backofen einschieben und ihn in wenigen Minuten fertig garen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Geflügel

Gansbraten

1 Gans, Salz, Beifuß, zum Füllen Äpfel oder Kastanien.

Die vorbereitete, innen mit Salz ausgeriebene Gans wird nach Belieben gefüllt und mit der Brustseite auf den Rost der Grillpfanne gelegt, die man entsprechend der Größe der Gans nach der Mitte zu in den Bratofen einschiebt. Man bräunt zunächst eine Seite. Dabei schmilzt das Fett aus. Man muß darauf achten, daß es weiß bleibt. Man schöpft es ab, wendet die Gans und läßt die zweite Seite bräunen. Während des Bratens sticht man die Gans einige Male, damit das Fett auslaufen kann. Nach vollzogener Bräunung mit Wasser begießen. Der Bratprozeß dauert etwa 2—2½ Std. Zum Schluß die Gans mit Salzwasser oder Bier bepinseln, damit die Kruste recht knusprig wird. Sofort aus dem Bratofen herausnehmen, um die Haut nicht wieder weich werden zu lassen.

Gans auf dänische Art

1 Gans, Knoblauch, Ingwer, Salz, Pflaumen, Äpfel, Rotkohl, Marinade; 1 Eßl. Zukker, 1 Eßl. warmes Wasser, 2 Eßl. Öl, 2 Eßl. Gewürzessig, Salz, grüner Salat.

Die ausgenommene und vorbereitete Gans wird, nachdem sie innen und außen mit Knoblauch, Ingwer und Salz eingerieben ist, mit Pflaumen und Äpfeln gefüllt. Weitere Zubereitung wie bei Gansbraten.

Der Rotkohl wird gehobelt. Man bereitet dann eine Marinade aus Öl, Essig und Salz und gießt sie über den Kohl. In einer Schüssel anrichten, die man mit Salatblättern umlegt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rebhühner

4 Rebhühner, Butter, Salz, Speck, Weinblätter, saure Sahne.

Die vorbereiteten, gut gewaschenen Rebhühner abtrocknen, von innen mit Salz einreiben, ein Stück Butter und ein Weinblatt hineingeben und mit Speckscheiben umwickeln. Man brät sie wie Hähnchen auf dem Rost der Grillpfanne. Kurz vor Beendigung der Bratzeit mit saurer Sahne übergießen. Die Soße am besten im Topf zubereiten. Nach Belieben mit Mehl anbinden.

Junge Hähnchen

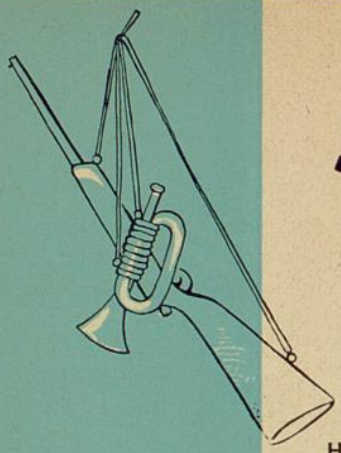
2 Hähnchen, Salz, Butter, Petersilie, Speck nach Belieben.

Die Hähnchen wie üblich vorbereiten, innen leicht salzen, ein kl. Stück Butter und etwas Petersilie hineingeben. Grillrost und Hähnchen mit Butter einpinseln und nach Belieben einige Speckstreifen darüberlegen. Mit der Brustseite nach unten auf den Grillrost legen, und die Grillpfanne zur Mitte des Bratofens einschieben. Nach der Halbzeit wenden. Man kann ab und zu mit flüssiger Butter bepinseln. Nach vollzogener Bräunung mit Wasser begießen und fertig braten. Zum Schluß mit leichtem Salzwasser bepinseln, damit die Haut schön knusprig wird. Bratzeit für 2 Hähnchen etwa 40—50 Min. Soße nach Belieben mit Sahne abschmecken.

Ente

Hier gilt die gleiche Zubereitung wie bei Gansbraten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Wild

Hasenbraten

1 Hasenrücken und Keulen, 125 g Speck, 125 g Fett, Pfeffer, Salz, ¼ l saure Sahne.

Man salzt und pfeffert den gut gehäuteten Hasen. In der Grillpfanne wird das Fett erhitzt, der Hase hineingelegt und Speckstreifen belegt. Man schiebt zur Mitte des Bratofens ein. Während des Bratens gibt man etwas Wasser dazu, gegen Ende der Bratzeit die saure Sahne. Ist der Braten gar, nimmt man ihn heraus und löst den Bratensatz mit etw. kochendem Wasser von der Pfanne. Wird die Soße sämig gewünscht, bindet man sie mit etw. in Sahne verquirltem Kartoffelmehl. Als Gemüsebeilage ist Sauerkraut, Rotkohl oder Grünkohl beliebt, als Kompott eignet sich Apfelmus und Preiselbeeren.

Hasenpfeffer

1 Portion Hasenklein, 1 Glas Essig, einige Pfefferkörner und Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Glas Rotwein, Salz, 125 g Butter oder Speck, 2 Zwiebeln, 2 Löffel Mehl, 1 Prise Zucker, das in Essig verquirlte Hasenblut.

Die Vorderläufe, der gespaltene Kopf, Brust, Hals, Lunge, Leber und Herz werden gut gewaschen und mit Wasser und den Gewürzen beinahe weichgekocht. Aus Fett, Zwiebeln, dem ausgelassenen Speck und dem Mehl bereitet man eine braune Soße, der man die durchpassierte Hasenkleinbrühe beigibt. Man läßt nochmals durchkochen und schmeckt mit Rotwein und Zucker ab. Zum Schluß fügt man das mit Essig verquirlte Hasenblut hinzu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rehrücken und Rehkeule

Keule oder Rücken, 125 g Speck, ¼ l saurer Rahm, Fett zum Bepinseln, etwas Salz.

Das Fleisch wird sorgfältig gehäutet, gewaschen, abgetrocknet und gesalzen. Man bepinselt es mit Fett, gibt es auf den Rost der Grillpfanne und belegt es mit Speckstreifen. Zur Mitte des Bratofens einschieben, beiderseits bräunen und mit Wasser begießen. Gegen Ende der Bratzeit gibt man die saure Sahne darüber. Man kann den Braten auch genau wie Hasenrücken in der Grillpfanne zubereiten, in der man zuerst etwas Fett erhitzt hat.

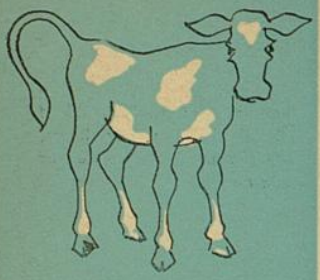
Gebeizter Rehschlegel, österreichisch

1 Rehschlegel, 125 g Speck, Zwiebel, ¼ l saure Sahne, Mehl.

Zur Beize: Zwiebel, Gewürznelken, Thymian, 5 Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, ¼ l Rotwein, ½ l Essig, 1 l Wasser.

Man bereitet eine Beize, die man ¾ Std. kocht und erst ausgekühlt verwendet. In dieser Beize läßt man den gut gehäuteten, ungesalzenen Rehschlegel einige Tage zugedeckt liegen. Täglich mehrere Male umwenden.
In der Grillpfanne Fett heiß werden lassen, einige Zwiebel- und gelbe Rübenscheiben hineingeben, das Fleisch darauflegen, mit Speckstreifen belegen, zur Mitte des Bratofens einschieben und bräunen. Während des Bratens gibt man etwas von der Beize hinzu, zum Schluß die saure Sahne. Die Soße durch ein Sieb geben und nach Belieben mit etwas Mehl eindicken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Fleisch

1½–2 Pfd. Kotelettstück, Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Tomaten, Salz, Wasser, Mehl zum Andicken d. Soße.

Schweinebraten

Man wäscht und trocknet das Fleisch; salzt es und legt es auf den Rost der Grillpfanne, mit der ausgebeinten Seite nach oben. Die Gemüse und die zerkleinerten Knochen gibt man in die Grillpfanne. Man schiebt es so hoch als möglich in den Bratofen ein, bräunt eine Seite, wendet und bräunt die andere Seite. Dann gießt man das Wasser daran. Ist das Fleisch durchgebraten — man rechnet pro Zentimeter Fleischhöhe 10 Min. Bratzeit — so wird der Inhalt der Grillpfanne nochmals im Topf aufgekocht und durchpassiert. Nach Belieben kann man die Soße nun mit etw. Mehl sämig machen.

1 kg Rinderfilet, 125 g Speck, 25 g Zwiebeln, etw. Pfeffer, etw. Paprika, Salz, etw. Madeira.

Gulasch

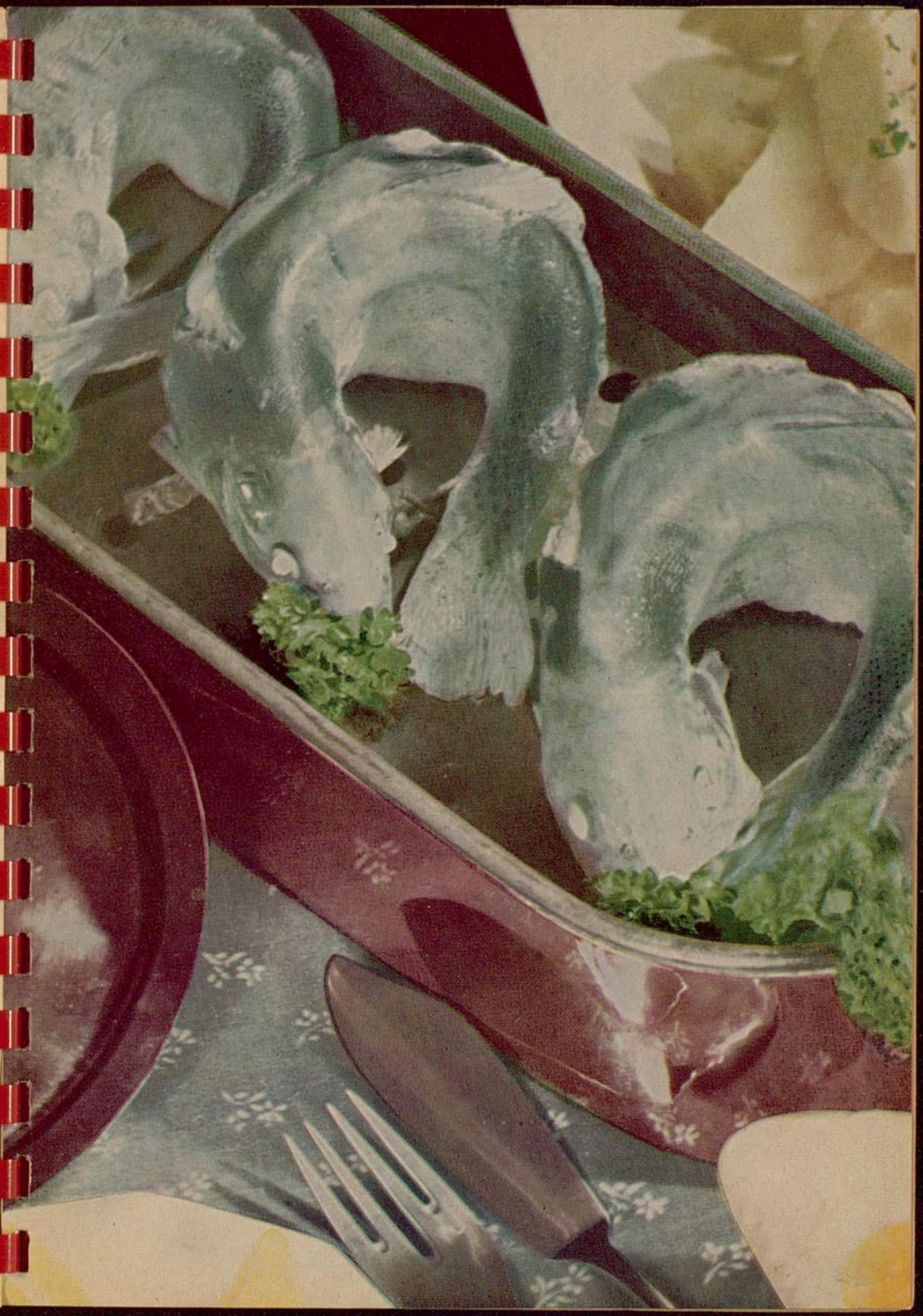
Man schneidet das Fleisch in Würfel. Der Speck wird zerlassen, die Zwiebeln darin ausgeröstet und das Fleisch hinzugefügt. Man röstet alles so lange auf dem Feuer, bis der anfangs reichliche Saft bis auf einen Rest eingekocht ist. Ist das Fleisch gar, fügt man die Gewürze daran, schmeckt ab und richtet es gleich an.

750 g Kalbfleisch, einige Zwiebeln, einige gelbe Rüben, ⅛ l Weißwein, Mehl, Paprika, saure Sahne, Butter.

Kalbsfrikassee

Man schneidet das Kalbfleisch in kleine Würfel und brät es mit den Zwiebeln und den gelben Rüben in der Butter an. Dann gießt man ⅛ l Weißwein und ⅛ l Wasser hinzu und dünstet es in ca. 1½ Stunden gut durch. Dann überstäubt man mit etwas Mehl, gibt Paprika, Salz und saure Sahne zum Verfeinern der Soße daran.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kalbfleisch-Eintopf:

Man dämpft in dem zerlassenen Fett zuerst das Suppengrün, die Zwiebel und dann das in Würfel geschnittene Fleisch an. Dann gibt man die in Scheiben geschnittenen Tomaten, und Kartoffeln mit etwas Salz hinzu. Den Blumenkohl legt man im Ganzen in die Mitte und gibt das Wasser an das Gericht, das man bei starker Hitze zum Ankochen bringt. Danach langsam fertig garen lassen. Für die Zubereitung eignet sich am besten eine Jenaer Glasform.

500 g Kalbfleisch, 50 g Fett, Suppengrün, 1 kleine Zwiebel, 250 g Tomaten, 500 g Kartoffeln, 1 Blumenkohl, Salz, 1 Tasse Wasser.

Blinde Finken (holländisch)

Man bereitet aus dem Fleisch, dem in Wasser geweichten, ausgedrückten Brot, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Ei eine Hackteigmasse. Die Fleischscheiben werden damit belegt, aufgerollt und in das Fett eingewickelt. Man hält sie mit einem Faden oder Rouladenklammern zusammen und brät sie in der Butter braun.
Dann gießt man ein wenig Wasser zu, gibt die Finken hinein und schmort sie ca. ½ Stunde.

4 dünne Scheiben Kalbfleisch (je 75 g), 4 Scheiben Kalbsfett, 100 g gehacktes Kalbfleisch, 30 g altes Brot ohne Rinde, ½ Ei, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 100 g Butter.

Fleischragout in Muscheln

Man gibt das Fleisch in die kochende Gemüsebrühe und kocht es fast weich. Dann wird es in Stücke geschnitten. Man zerläßt das Fett und dünstet die fein geriebene Zwiebel darin hellbraun an, mit Mehl überstäuben und mit etwas Brühe auffüllen. Alsdann mit den Gewürzen abschmekken, den Wein, Eigelb und Sahne hinzufügen. Man füllt das Ragout in gefettete Muscheln, überstreut mit Paniermehl und geriebenem Käse, gibt Butterflocken darauf und überbäckt im Ofen hellbraun.

250 g Kalbfleisch, Suppengrün, ¼ l Fleischbrühe, 25 g Butter, 1 kl. Zwiebel, 25 g Mehl, 2 Eßl. Wein, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, fein gehackte Petersilie, 1 Eigelb, Sahne.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Soßen

Käsesoße

2 Eßl. Butter, 2 Eßl. Mehl, ½ l Milch, Salz, Würze, 2—3 Pfefferkörner, 2—3 Eßl. Weißwein od. einige Tropfen Zitronensaft, 40 g geriebener Käse.

Man erhitzt das Mehl in der Butter, löscht mit kalter Milch ab und läßt unter stetem Rühren aufkochen. Man salzt und würzt die Soße, läßt sie 10 Min. kochen, schmeckt mit Weißwein oder Zitronensaft ab, und zieht zum Schluß den geriebenen Käse darunter.
Diese Soße eignet sich besonders zum Überziehen von Gemüse.

Echt Holländische Soße

2 Eßl. Gewürzessig, 5—6 Eßl. Wasser, 4 Eigelb, 300—400 g Butter, Pfeffer, Salz, Zitronensaft.

2 Eßl. Essig und 2 Eßl. Wasser bis auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen. Dann unterzieht man die geschlagenen Eigelb und erwärmt die Masse unter dauerndem Rühren bis eine gebundene Soße entsteht. Dann fügt man die zerlassene Butter und noch 4 Eßl. warmes Wasser hinzu. Man schmeckt mit Pfeffer und Zitronensaft ab und hält die Soße im Wasserbad auf Temperatur.

Ungarische Soße

Bratensoße, 60 g Speck, 3—4 Zwiebeln, ¼ l Brühe oder Wasser, Paprika, ev. etwas Zitronensaft.

Man gibt zu der Bratensoße den würflig geschnittenen, zerlassenen Speck, in dem man die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln gedünstet hat. Dann gießt man Brühe oder Wasser nach und läßt die Soße im abgedeckten Topf gut einschmoren. Dann mit Paprika und Salz würzen, eventuell etwas Zitronensaft zufügen. Man reicht die Soße zu Kalbs- oder Rinderbraten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Senfsoße

Butter zerlassen, Mehl darin hellbraun anrösten, mit Fleischbrühe auffüllen. Dann schmeckt man mit Senf, Essig und Salz ab und hält die Soße warm. Sie darf nicht mehr kochen.

60 g Butter, 1 Eßl. Mehl, ½ l Fleischbrühe, 3 Eßl. Senf (mehr od. weniger nach Geschmack) etw. Essig, Salz

Cumberlandsoße

Man drückt die Apfelsine und die Zitrone aus, läßt den Zucker in dem Saft zergehen und fügt Senf, Johannisbeergelee, Pfeffer und Rotwein hinzu.

1 Apfelsine, 2 Stück Zucker, ½ Zitrone, 4 Teel. Senf, 6 Eßl. Johannisbeergelee, etw. Pfeffer, etw. Rotwein.

Soße Béarnaise

Man bringt den Wein mit dem Essig und den Gewürzen zum Kochen und gießt dann durch ein Sieb. Ist die Flüssigkeit erkaltet, fügt man die Eier daran und unter ständigem Schlagen bei schwacher Hitze erwärmt man die Soße nochmals bis sich alles gut verbunden hat. Dann unterschlägt man die aufgelöste Butter bis die Soße beginnt dicklich zu werden. Man schmeckt, wenn nötig, noch mit einigen Tropfen Zitronensaft ab.

3 Eßl. Essig, 4 Eßl. Weißwein, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörner, 25 g feingehackte Schalotten, 25 g zerriebenen Kerbel, etw. Thymian, 2 Eigelb, 5 Eßl. Butter.

Mayonnaise

Man verrührt die Eigelb mit einem Holzlöffel in einer Schüssel und rührt Zitronensaft, Salz und Senf dazu. Dann gibt man sehr vorsichtig, tropfenweise das Öl hinzu. Ist ein Teil des Öls verarbeitet, braucht man nicht mehr so vorsichtig zu sein, die Gerinnungsgefahr ist dann vorüber. Ist die Mayonnaise zu dick, gibt man noch etwas Zitronensaft daran. Mit Essig und Zucker abschmecken.

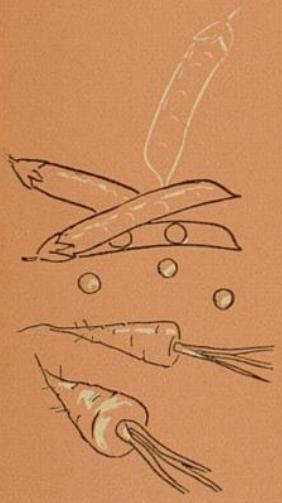
2 Eigelb, Zitronensaft, Salz Senf, zwei Tassen Olivenöl, 1 Eßl. Essig, 1 Pr. Zucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Nudelteig:
500 g Mehl, 1 Ei, 1 Priese Salz, 1 Tasse Wasser.

Füllung:
750 g Spinat, 1 Rindshirn, ¼ Pfd. gekochten Schinken, 1—2 Eier, Pfeffer, Salz.

Sauce:
½ Pfd. Rindfleisch, 1 kl. Dose Tomatenpürree, Zwiebeln, Mehl, Salz, Pfeffer, 50 g Parmesankäse.



1 kg Spinat, 1 Eßl. Butter, 1 kl. Zwiebel, Salz, 1—2 Eßl. Mehl, Milch od. Sahne nach Belieben.

Gemüse

Ravioli

Zum Nudelteig gibt man ¾ des Mehls auf ein Brett. In eine Mulde schlägt man das Ei, fügt Salz und langsam das Wasser und das übrige Mehl hinzu. Das Ganze zu einem festen Teig kneten. Dieser wird in ein Tuch gehüllt, in dem man ihn ruhen läßt. Inzwischen bereitet man die Füllung. Spinat waschen und kochen. Das Hirn unter fliessendem Wasser säubern und enthäuten, dann in Salzwasser gar kochen. Spinat, Hirn und Schinken durch den Wolf drehen und mit den Eiern und Salz verrühren. Dann schneidet man den Nudelteig in 2 gleiche Teile, die man auf bemehltem Brett sehr dünn ausrollt. Man bestreicht die eine Hälfte mit der Füllung, legt die zweite darauf und radelt mit dem Teigrädchen kleine Vierecke aus, die man in kochendes Salzwasser gibt. Sie sind gar, wenn sie auftauchen. Damit sie nicht zerkochen, gießt man kurz vor dem Herausnehmen eine Tasse kalten Wassers in das kochende Wasser.
Zur Soße brate man Fett, Zwiebel und Fleisch gut an und lösche mit reichlich Wasser ab. Das Fleisch langsam fertig garen, die Soße mit einem gehäuften Eßl. Mehl binden und mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch kann anderweitig verwendet werden.
Die Ravioli auf einer Platte anrichten, mit der Soße übergießen und dick mit Parmesankäse bestreuen.

Spinat

Der gut gewaschene Spinat wird in einem Topf erhitzt, so daß er zusammenfällt. Bitte nicht kochen. Butter zerlassen, Zwiebelwürfel darin andünsten und den Spinat dazugeben. Kurz aufwallen und dann langsam gar ziehen lassen. Man überstäubt mit Mehl und gibt nach Belieben etwas Milch, saure Sahne oder Brühe hinzu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gefüllte Gurken, brasilianisch

Man schält die Gurken und kocht sie in Salzwasser nicht ganz gar. Dann werden sie der Länge nach aufgeschnitten. Man entfernt die Samenkerne und etwas des Fruchtfleisches. Das Gemüse wird gekocht und klein geschnitten und in die gut abgeschmeckte helle Soße gegeben, die man mit 2 Eiern abzieht. Man vermischt alles gut und füllt damit die Gurken, die man in eine gefettete, flache Auflaufform legt. Man bestreut mit Semmelmehl und geriebenem Käse, übergießt mit etwas flüssiger Butter und überbäckt das Gericht im Backofen goldgelb.

Einige Gurken, Salzwasser, einige Kartoffeln gelbe Rüben, Kohlrabi, Blumenkohl, 2 Eßl. Butter, 4 Eßl. Mehl, ½ l Gemüsebrühe od. Milch, Salz, Gewürze, Zitronensaft, 2 Eier, Semmelmehl, 40 g geriebener Käse.

Junge Bohnen

Fett im Topf zerlassen, Bohnen, Bohnenkraut und Salz mit dem zugefügten Wasser zum Kochen bringen. Dann langsam fertig garen, das Bohnenkraut herausnehmen und mit Petersilie bestreut zu Tisch geben.

1 kg Bohnen, 1—1½ Eßl. Butter, Salz, Bohnenkraut, 2—3 Eßl. Wasser, gehackte Petersilie.

Bohnen mit Parmesankäse

Die Bohnen in wenig Wasser fast gar kochen. Dann zerläßt man die Butter, in der man Zwiebelwürfel und Suppengrün andünstet, gibt die Bohnen dazu und dämpft sie völlig weich. Dann gibt man sie in eine breite Schüssel, streut Semmelmehl und geriebenen Käse darüber und überbäckt einige Minuten im Ofen.

1 kg junge Bohnen, 1—1½ Eßl. Butter, 1 kl. Zwiebel, Suppengrün, Semmelmehl, geriebener Käse.

Rotkohl

Man läßt das Fett zergehen, gibt den gehobelten Rotkohl dazu und fügt alle anderen Gewürze daran. Das Lorbeerblatt wird mit der Nelke an die Zwiebel gesteckt, die Äpfel oben darauf gelegt, und Wasser angegossen. Nach raschem Ankochen langsam fertig garen und abschmecken.

1 kg Rotkohl, 2 Eßl. Schmalz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Salz, Zucker, 4 Äpfel, etw. Essig, Wasser.

Sauerkraut

Man läßt das Fett zergehen, fügt das aufgelockerte Sauerkraut dazu, gibt alle Gewürze, zum Schluß die Äpfel daran und begießt mit Flüssigkeit.
Nach raschem Ankochen langsam fertig garen und abschmecken.

750 g Sauerkraut, 2 Eßl. Schmalz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 4 Äpfel, etw. Wasser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Aufläufe

Gratinierter Chicorees

600 g Chicorees, einige Scheiben Schinken.

Käsesoße: 2 Eßl. Butter, 4 Eßl. Mehl, ½ l Milch, Salz, Würze, nach. Bel. 2 bis 3 Pfefferkörner, 2—3 Eßl. Weißwein oder einige Tropfen Zitronensaft, 40 g ger. Käse.

Chicorees waschen, trocknen und in Salzwasser einige Zeit bleichen lassen. Nach dem Abtropfen jede Chicoree in eine Scheibe Schinken einhüllen und sie in eine feuerfeste, flache und gefettete Form legen. Mit Käsesoße übergießen. Dafür die Butter zerlassen, Mehl darin andünsten mit kalter Milch ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Salzen und würzen, Wein hinzufügen, vom Feuer nehmen und zum Schluß den geriebenen Käse daruntermischen. Im Backofen goldgelb überkrusten.

Blumenkohl mit Käsesoße

1—2 Köpfe Blumenkohl, Salzwasser.

Zur Soße: 2 Eßl. Butter, 4 Eßl. Mehl, ½ l Milch, Salz, Gewürze, 2—3 Eßl. Weißwein od. einige Tropfen Zitronensaft, nach Belieben 40 g ger. Käse.

Den Blumenkohl waschen und einige Zeit in Salzwasser liegen lassen, im Ganzen kochen und ihn in eine gefettete Auflaufform geben. Mit der Soße übergießen. Die Butter zerlassen, Mehl darin andünsten, mit kalter Milch ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Salzen, würzen, Wein hinzufügen, vom Feuer nehmen und zum Schluß eventuell den geriebenen Käse daruntermischen. Im Backofen goldgelb überkrusten.

Lauch mit Schinken überbacken

Einige Stangen Lauch, Salzwasser, 125 g roher od. gekochter Schinken, 65 g ger. Käse, 2 Eßl. Butter, 4 Eßl. Mehl, 1½ l Milch oder Gemüsebrühe, Salz, Muskat, Zucker, Zitronensaft, 2—3 Eßl. Weißwein, Semmelmehl, Butterflocken.

Man reinigt den Lauch gründlich und kocht ihn in Salzwasser nicht ganz gar. Man gibt ihn in eine gefettete Auflaufform, den würflig geschnittenen Schinken darüber und bestreut mit geriebenem Käse. Aus den anderen Zutaten bereitet man eine helle Soße, die man mit Eigelb abzieht, abschmeckt und über den Lauch gibt. Mit Semmelmehl überstreuen, mit Butterflocken belegen und im Backofen goldgelb überkrusten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Makkaroniauflauf mit Tomatensoße

Die in Stücke gebrochenen Makkaroni kocht man in 1½—2 Liter kochendem Salzwasser gar und spült sie kalt ab, damit sie nicht kleben. — Die frischen Tomaten schneidet man klein und bringt sie ohne Wasserzugabe zum Kochen. Dann durchpassieren. Das Fett wird zerlassen, Zwiebelwürfel darin angeröstet, Mehl hinzugegeben, mit Flüssigkeit aufgefüllt und mit Tomatenmark und den Gewürzen abgeschmeckt. Die gar gekochten Makkaroni mit Schinken und Tomatensoße vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Man streut Käse darüber und Butterflocken darauf. Im Backofen wird der Auflauf goldgelb überkrustet.

250 g Makkaroni, Salzwasser, 125 g gek. Schinken, 2 Eßl. ger. Käse, Butterflocken.

Tomatensoße: 375—500 g frische Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark, 30 g Butter, Zwiebelwürfel, ½ l Flüssigkeit, Salz, Muskat, etw. Paprika.

Französischer Käseauflauf

Butter zerlassen, das Mehl dazugeben und mit der Milch verrühren. Man läßt die Masse einige Zeit durchkochen und schlägt sie während dieser Zeit mit dem Schneebesen kräftig durch. Dann nimmt man sie vom Feuer, würzt sie und schlägt 4 Eigelb hinein. Den fest geschlagenen Eischnee und den Käse darunterziehen. Das Ganze muß eine feste Masse werden, die man in eine gefettete Auflaufform gibt. Einige Butterflocken und etw. ger. Käse daraufgeben und im Backofen bei mäßiger Hitze backen.

50 g Butter, 40 g Mehl, ¼ l Milch, etw. Salz, Pfeffer, Muskat, 4 Eier, 1 Eßl. Butter, 100 g ger. Käse.

Mandelauflauf

Die Milch mit Zucker und Salz aufkochen. Das angerührte Stärkemehl hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Man nimmt die Masse vom Feuer und gibt die Butter, Eigelb und Mandeln hinzu, zum Schluß unterzieht man den festen Eischnee. In eine gefettete, mit Zucker ausgestreute Auflaufform füllen und langsam goldgelb backen. Wenn der Auflauf fast gar ist, mit Puderzucker überstäuben und rasch glasieren.

150 g Milch, 45 g Zucker, 30 g Maizena, 15 g Butter, etw. Salz, 3 Eigelb, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß, Aroma, 125 g geriebene in Kirsch getränkte Mandeln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Süßer Kartoffelauflauf

750 g Kartoffeln, 2 Eier, 100 g Zucker, abgeriebene Zitrone, 2 volle Tassen Milch, 50 g Sultaninen, 100 g ger. Haselnüsse oder Mandeln, 60 g Mehl, 1 Eßl. Backpulver.

Man rührt Eigelb und Zucker schaumig und fügt die übrigen Zutaten hinzu. Die heißen, durchgedrückten Kartoffeln darunterziehen, ebenso den Eischnee, Mehl und Backpulver. Man füllt die Masse in eine gefettete Auflaufform und bäckt den Auflauf langsam wie einen Kuchen goldgelb.

Haferflockenauflauf mit Früchten

175 g Haferflocken, ½ l Milch, Salz, 45 g Zucker, etw. abgeriebene Zitronenschale, 3 Eigelb, 3 Eiweiß.

Haferflocken mit Milch und Salz zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker rührt man schaumig und gibt die abgekühlte Haferflockenmasse dazu. Früchte daruntermischen und zum Schluß den steif geschlagenen Eischnee unterziehen. Man füllt die Masse in eine gefettete Auflaufform und bäckt goldgelb. Sofort servieren.

Quarkauflauf mit Obst

250 g Quark, 500 g Obst, 125 g Zucker, 2 Eier, etw. abgeriebene Zitrone, 4 Eßl. Grieß, ½ Backpulver.

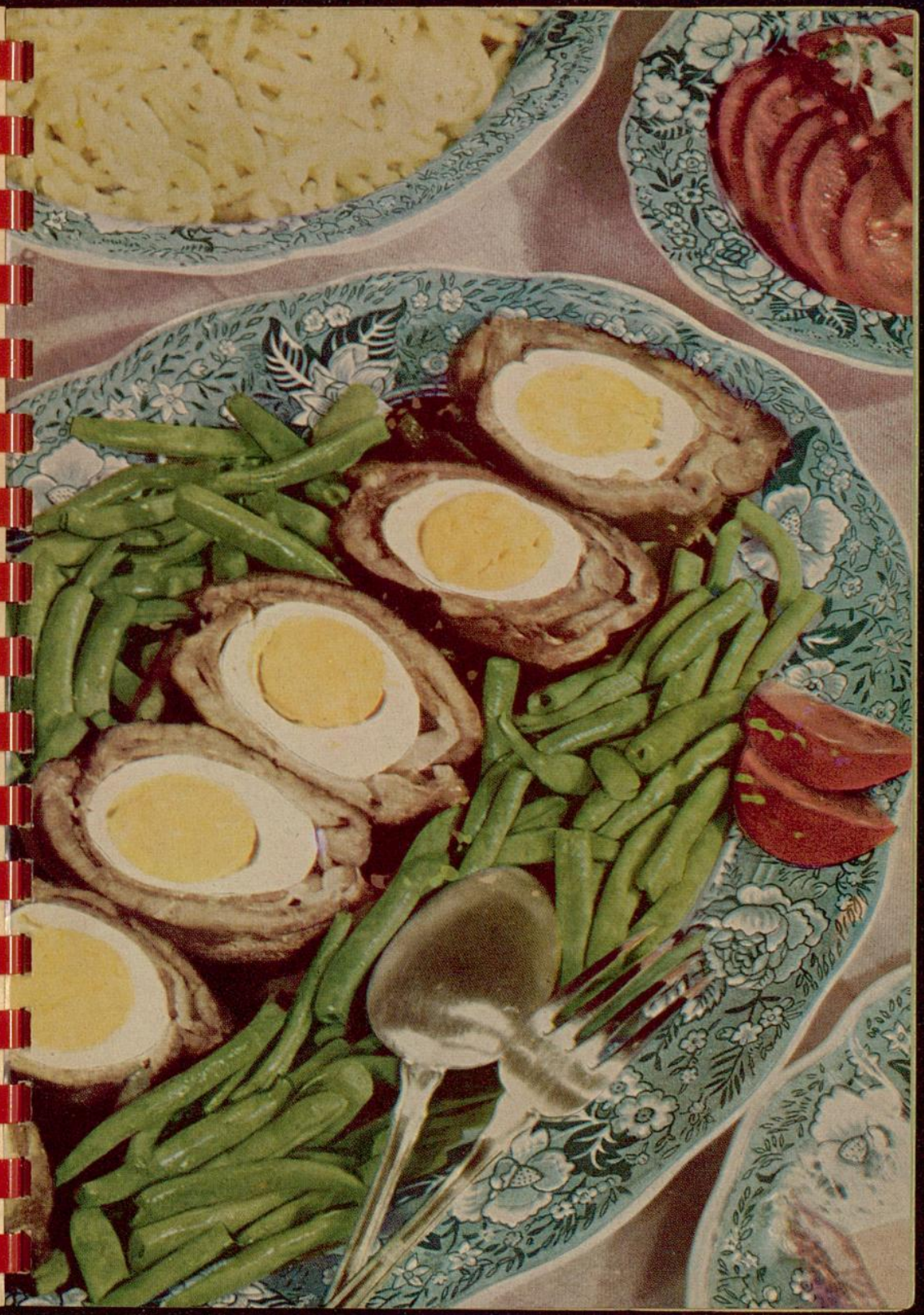
Man rührt Zucker und Eigelb schaumig und gibt den durch ein Sieb gerührten Quark mit allen anderen Zutaten hinzu. Zum Schluß unterzieht man den sehr steifen Eischnee und gibt die Masse in eine gefettete Auflaufform. Langsam backen bis der Auflauf goldgelb ist.

Florentiner Auflauf

½ l Milch, 120 g Butter, 120 g Zucker, 140 g Mehl. - 5 Eigelb, 500 g Quark, 50 g Rosinen, 50 g Sultaninen, etw. abger. Zitrone, eine Priese Salz, Eischnee.

Von den ersten Zutaten bereitet man einen Brandteig. Milch mit Zucker und Butter zum Kochen bringen, auf einmal das gesiebte Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze zu einem Kloß abbrennen. Man nimmt die Masse vom Feuer und fügt die Eigelb und den durchpassierten Quark hinzu, dann die Rosinen und Sultaninen. Zum Schluß unterzieht man den sehr steif geschlagenen Eischnee. Man gibt die Masse in eine gefettete Auflaufform und bäckt den Auflauf langsam bis er goldgelb ist. Man kann eine beliebige heiße Fruchtsoße dazu servieren.

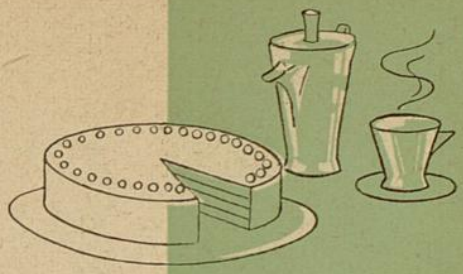
BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Torten und Kuchen



Biskuitrolle

Man schlägt die Eigelb mit dem heißen Wasser gut schaumig, fügt den Zucker dazu und schlägt alles solange bis eine dicke, cremeartige Masse entsteht. Dann fügt man den sehr steif geschlagenen Eischnee hinzu, gibt das gesiebte Mehl darüber und unterzieht alles vorsichtig, so daß die Masse luftig bleibt. Man gibt die Masse auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Kuchenblech und streicht sie gleichmäßig auf. Nach dem Backen die Ränder abschneiden und den Biskuit auf ein gezuckertes oder nasses Handtuch stürzen, das Papier entfernen, die ganze Fläche mit Marmelade bestreichen und den Kuchen zusammenrollen. Zum Schluß bestreut man mit Puderzucker.

4 Eier, 4 Eßl. heißes Wasser, 150 g Zucker, 1 Vanillezucker, 150 g Mehl, Marmelade zum Füllen, Puderzucker zum Bestreuen.

Biskuittorte

Man schlägt die Eigelb mit dem heißen Wasser gut schaumig, fügt den Zucker dazu und schlägt alles solange, bis eine dicke, cremeartige Masse entsteht. Dann fügt man den sehr steif geschlagenen Eischnee und das gesiebte Mehl hinzu und unterzieht alles vorsichtig, so daß die Masse luftig bleibt. Man gibt die Masse in eine Springform, von der nur der Boden gefettet wurde.

4 Eier, 4 Eßl. heißes Wasser, 250 g Zucker, 250 g gesiebtes Mehl, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Erdbeer-Pfirsich-Aprikosentorte

Man bereitet wie bei Biskuittorte einen Teig, den man wie angegeben abbäckt. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen durch, belegt die beiden Platten mit Obst und überzieht mit einer Obstglasur. Der Rand wird mit gehobelten Mandeln bestreut.

4 Eier, 4 Eßl. heißes Wasser, 250 g Zucker, 250 g gesiebtes Mehl, etw. abgeriebene Zitronenschale, 1 kg beliebiges Obst.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Feine Haselnußtorte

7—8 Eier, 4—5 Eßl. heißes Wasser, 300 g Zucker, 250 g Haselnüsse, 125 g Mehl.

Zur Glasur: 200 g Puderzucker, Saft einer halben Zitrone, etw. Wasser.

Wie bei Biskuittorte schlägt man Eigelb mit heissem Wasser gut schaumig und fügt dann den Zucker hinzu. Man schlägt alles solange bis eine dicke, cremeartige Masse entsteht. Dann den sehr steifen Eischnee, Nüsse und Mehl hinzugeben. Alles vorsichtig unterziehen, so daß die Masse luftig bleibt. Man gibt die Masse in eine Springform, von der nur der Boden gefettet wurde. Nach dem Auskühlen mit Glasur überziehen.

Delikater Biskuitkuchen

150 g Puderzucker, 75 g Butter, 75 g Mehl, 60 g ger. Mandeln, 60 g eingemachte Früchte, 4 ganze Eier, 2 Eigelb, 1 Likörglas Curacao.

Man schlägt die Eier und den Zucker im Wasserbad auf der Flamme, dann fügt man das Mehl, die Mandeln, die zerlassene Butter und den Curacao hinzu und unterzieht alles leicht. Man gibt die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Mandeln ausgestreute Form, belegt mit den kleingehackten, eingemachten Früchten und gibt den restlichen Teig obenauf. Langsam backen, hinterher mit Puderzucker bestreuen.

Quarkkuchen nach Genfer Art

150 g Butter, 200 g Zucker, 5 Eier, 600 g durchpassierten Quark, 180 g Mandeln, etwas Likör, Blätterteig.

Man rührt die Butter mit Zucker und Eigelb gut schaumig und gibt den durchpassierten Quark und die Mandeln hinzu. Zuletzt wird der steif geschlagene Eischnee, den man mit etw. Likör aromatisiert hat, daruntergezogen. Dann gibt man die Masse in eine mit Blätterteig ausgelegte Form und bäckt langsam goldgelb.

Walliser Quarkkuchen

500 g Quark, 100 g Zucker, ½ Tasse Rahm, 3 Eier, 60 g Butter, 125 g Weinbeeren, etwas abgeriebene Zitrone, Hefeteig.

Man schlägt den Zucker mit dem Rahm und dem durchpassierten Quark schaumig, fügt die Eier, die zerlassene Butter und die Weinbeeren hinzu. Eine gefettete Kuchenform legt man mit einem dünn ausgerollten Hefeteig aus und verteilt die Masse gleichmäßig darauf. Man bepinselt die Oberfläche mit Eigelb und bäckt langsam goldgelb.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Holländerkuchen

Man bereitet aus Butter, Zucker und Eiern einen Rührteig, dem man das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl beimischt. Für den Belag schlägt man das Eiweiß zu festem Schnee und rührt den Zucker darunter. Die Früchte hinzufügen. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform, gibt den Belag darauf und bäckt bei schwacher Hitze den Kuchen goldgelb.

100 g Butter, 120 g Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 140 g Mehl, 2 Teel. Backpulver. - Belag: 2 Eiweiß, 100 g Zucker, 150 g Haselnüsse, 20 g Zitronat.

Burgunder Leckerbissen

Man vermischt die Mandeln mit dem Puderzucker und rührt nach und nach die vier rohen Eiweiß darunter. Die Masse muß ¼ Std. gerührt werden. Dann fügt man Mehl, Vanillezucker und die gebräunte und erkaltete Butter darunter. Man füllt die Masse in kleine oder eine größere gefettete, mit Mehl ausgestreute Form und bäckt sie langsam goldgelb.

125 g abgezogene, fein gemahlene Mandeln, 125 g Puderzucker, 4 Eiweiß, 40 g Mehl, 125 g gebräunte Butter, 1 Vanillezucker.

Schwedischer Nußkuchen

Eier, Zucker und Vanillezucker werden kurz verrührt. Man fügt Nüsse, Paniermehl und Backpulver hinzu und füllt alles in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform und bäckt den Kuchen langsam bei schwacher Hitze. Nach dem Backen kurze Zeit auskühlen lassen, dann Ränder lösen und den Kuchen stürzen.

3 Eier, 150 g Zucker, 1 Vanillezucker, 150—180 g gemahlene Nüsse, (je nach Größe der Eier und Feinheit der gemahlenen Nüsse), 1 Eßl. Paniermehl, 1 gestr. Teel. Backpulver.

Versenkter Apfelkuchen

Butter, Zucker und die ganzen Eier rührt man gut schaumig und fügt das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl hinzu. Die Äpfel werden geschält, halbiert und über der Halbkugel eingekerbt. Man füllt eine gefettete Springform mit dem Teig und setzt die Äpfel dicht nebeneinander hinein. Den Kuchen langsam goldgelb backen, nach dem Backen mit Zucker bestreuen.

125 g Butter, 100 g Zucker, 2—3 Eier, 175 g Mehl, 75 g Maizena, 1 Vanillezucker, ½ Backpulver, ½ Tasse Milch, 1 kg Äpfel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Streuselkuchen

500 g Mehl, 100 g Fett, 25 g Hefe, 80 g Zucker, etw. Milch, etw. abgeriebene Zitrone.

Streusel: 125 g Zucker, 125 g Butter, 250 g Mehl.

Man löst die zerkleinerte Hefe mit 1—2 Eßl. lauwarmer, gezuckerter Milch auf und verarbeitet sie mit dem Mehl, Zucker und Salz. Die lauwarme Milch und die zerlassene, abgekühlte Butter hinzufügen, den Teig gut schlagen bis er völlig glatt ist. Dann läßt man ihn gehen. Die Zutaten für die Streuselmasse vermengt man miteinander und formt sie zu kleinen Streuseln, die man auf den gegangenen, auf ein gefettetes Blech gerollten Teig gibt. Bei guter Mittelhitze backen.

Junker + Ruh-Kranz

750 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 30 g Hefe, 1 Ei, etw. abgeriebene Zitrone, 1/4 l Milch 1 Teel. Salz. Füllung: 50 g Butter, 50 g Zucker mit etw. Zimt vermischt, 125 g Sultaninen, 75 g Korinthen, 50 g feingewiegte und 50 g grob gehackte Mandeln, 1 Eigelb zum Bepinseln, Puderzuckerglasur.

Man bereitet wie bei Streuselkuchen einen Hefeteig, den man gut gehen läßt. Dann rollt man den Teig zu einem größeren Rechteck aus, bepinselt ihn mit flüssiger Butter, streut Zucker, Mandeln und Sultaninen darauf und formt ihn zu einer Rolle, die man der Länge nach aufschneidet. Man schlingt diese zu einem Kranz mit den Schnittflächen nach oben, bepinselt mit Eigelb und bestreut mit den grob gehackten Mandeln. Man bäckt bei Mittelhitze, nach dem Erkalten wird der Kranz mit Zuckerglasur überzogen.

Windbeutel

50 g Butter, 1/4 l Wasser, 1/2 Eßl. Zucker, 1 Pr. Salz 125 g Mehl, 3—4 Eier.

Wasser, Zucker, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen, dann das gesiebte Mehl auf einmal hinzugeben und die Masse bei schwacher Hitze solange abbrennen bis ein fester Kloß entsteht. In die heiße Masse gibt man unter stetem Rühren ein Ei. Ist der Teig abgekühlt, rührt man nach und nach die übrigen Eier dazu. Der Teig muß eine glänzende Beschaffenheit haben. Mit 2 Löffeln setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes, bemehltes Blech, die man bei guter Hitze hellbraun bäckt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Orangentorte

Zucker und Eigelb rührt man gut schaumig. Dann fügt man Orangenschale und -Saft sowie die Mandeln hinzu. Die Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und mit dem Kartoffelmehl leicht unter die Masse ziehen. In einer gefetteten, mit Mehl ausgestreuten Springform langsam backen.

250 g Zucker, 6 Eier, abgeriebene Schale von einer und Saft von 2 kl. Orangen, 250 g geschälte Mandeln, 60 g Kartoffelmehl.

Feiner Teekuchen

Butter, Zucker und Gelbeier rührt man gut schaumig und fügt dann das gesiebte, mit Backpulver vermischte Mehl hinzu, zum Schluß gibt man die Sultaninen, den Arrak und den steif geschlagenen Eischnee darunter. Man füllt den Teig in eine gefettete, mit Pergament ausgelegte Kastenform und bäckt den Kuchen bei schwacher Hitze.

280 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 200 g Mehl, 80 g Maizena, 140 g Sultaninen, und Korinthen, 3 Eßl. Arrak, ½ Backpulver.

Bienenstich

Man bereitet, wie bei Streuselkuchen angegeben, einen Hefeteig, den man gut gehen läßt. Für den Belag erhitzt man Butter, Honig und Zucker und gibt die mit Maizena verrührte Milch hinzu. Vom Feuer nehmen und die abgezogenen, geriebenen Mandeln daruntergeben. Den gut gegangenen Hefeteig auf ein gefettetes Blech geben und den ausgekühlten Belag gleichmäßig aufstreichen. Man bäckt bei guter Hitze goldgelb.

500 g Mehl, 100 g Fett, 25 g Hefe, 80 g Zucker, etw. Milch, etw. abgeriebene Zitrone.

Belag: 200 g Zucker, 200 g Butter, 60 g Kunsthonig, ½ Tasse Milch, 2 Teel. Maizena, 200 g Mandeln.

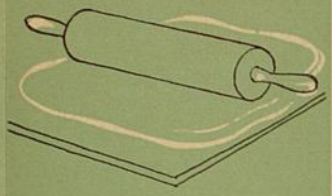
Spritzkuchen

Wie bei Windbeutel einen Brandteig bereiten, von dem man mit der Kuchenspritze kleine Kringel auf gefettetes Pergamentpapier spritzt.
250 g Palmin in einem Topf erhitzen, die Spritzkuchen hineingeben — Papier abziehen — und hellbraun backen.

2 ganze Eier, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 50 g Butter, 125—140 g Mehl, 1 Pr. Salz, ¼ l Wasser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kleingebäck



250 g Mehl, 250 g Butter, ⅛ l Wasser, 1 Pr. Salz, - Oder 250 g Butter, 250 g Mehl, 250 g Quark, 1 Prise Salz.

Blätterteig

Das Mehl auf ein Backbrett geben, in die Mitte Salz und Wasser hinzufügen. Diese Zutaten rasch zusammenkneten und den Teig ¼ Std. ruhen lassen. Dann drückt man ihn breit, gibt die feste Butter in die Mitte und schlägt den Teig von allen Seiten darüber zusammen, daß die Butter vollkommen darin eingehüllt ist. Mit dem Rollholz sorgfältig zu einem langen Band ausrollen, bis man die Butter bemerkt. Dann dreifach zusammenschlagen, das Teigstück drehen, daß die lange Seite quer liegt und wiederum rechteckig ausrollen und auf die gleiche Art zusammenschlagen. Danach 20 Min. ruhen lassen, dann abermals mit den Touren beginnen. Wieder ruhen lassen und dann die Touren auf diese Weise noch zweimal wiederholen.
Dann kann man den Teig zu kleinen Gebäckstücken, die man mit Marmelade füllt, verarbeiten. Die Teigränder werden dabei mit Eiweiß bestrichen, damit die Gebäckstücke zusammenhalten. Bei starker Hitze goldgelb backen.
Bei der zweiten Rezept-Angabe werden alle Zutaten auf dem Backbrett mit dem Messer verhackt und schnell zusammengeknetet. Hier ebenfalls die verschiedenen Touren ausführen und den Teig jeweils kalt stellen und ruhen lassen.

125 g Butter, 125 g Mehl, 125 g ger. Schweizer Käse. Man kann auch etw. ger. Kräuterkäse hinzufügen, verringert dann jedoch die Menge des Schweizer Käses. 1 Ei.

Käsegebäck

Auf einem Brett verknetet man alle Zutaten und rollt den Teig ca. ¾ cm dick aus. Daraus rädelt man kleine Quadrate, die man mit Eigelb bestreicht und bei guter Hitze goldgelb bäckt.

60 g Butter, 180 g ger. Schweizer Käse, 100 g Mehl, 25 g Maizena, 3 Eßl. Wasser, Paprika, Salz, etwas Kümmel.

Käsestangen

Auf einem Brett alle Zutaten rasch zusammenkneten. Man kann auch statt des Wassers 1 ganzes Ei verwenden. Der Teig wird messerrückendick ausgerollt und in 2 cm breite, und 10 cm lange Streifen ausgerädelt, die man mit Eigelb bestreicht und Kümmel bestreut. Bei Mittelhitze goldgelb backen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Spitzbuben

Mehl, Butter, Puderzucker, Salz, Vanillezucker vermengen und mit Milch oder Rahm rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten, den man einige Zeit kalt stellt und ruhen läßt. Dann rollt man ihn ½ cm dick aus, sticht runde Plätzchen aus, die man auf gefettetem Blech bei Mittelhitze goldgelb bäckt.

350 g Mehl, 250 g Butter, 125 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 1 Vanillezucker, 2 Eßl. Milch od. Rahm. - Konfitüre.

Anisplätzchen

Man schlägt die Eier mit dem gesiebten Puderzucker und dem Anis zu einer schaumigen Masse, das Mehl wird nach und nach hinzugefügt und alles rasch zu einem weichen Teig geknetet. Man rollt ihn ¾ cm dick aus und sticht runde Förmchen aus. Auf leicht gefettetem Blech läßt man das Gebäck kühl trocknen. (24—36 Stunden.) Die Plätzchen sollen nachher oben trocken und weiß, unten aber noch feucht sein. Bei schwacher Hitze backen. Das Gebäck soll oben weiß bleiben, aber hellbraune Füßchen bekommen.

450 g Puderzucker, 4 große oder 5 kleine Eier, 1 Teel. Anis, 500 g Mehl.

Heidesand

Man gibt die gebräunte, abgekühlte Butter zu den anderen Zutaten und knetet rasch zu einem glatten Teig zusammen. Der Teig wird zu einer Rolle geformt, von der man gleichmäßig dicke Scheiben schneidet. Die Plätzchen werden auf gut gefettetem Blech goldgelb gebacken.

120 g Butter, 100 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 1 Vanillezucker.

Butterbiskuits

Man rührt Butter, Zucker und Eier schaumig und fügt das Mehl mit Backpulver allmählich hinzu. Nun formt man Kugeln daraus, die man breit drückt, wendet sie in nicht geschlagenem Eiweiß und dann in gemahlenen Mandeln. Auf gut gefettetem Blech bei schwacher Hitze backen.

150 g Zucker, 150 g Butter, 400 g Mehl, 3 Eigelb, 1 Teel. Backpulver. - 3 Eiweiß, gemahlene Mandeln.

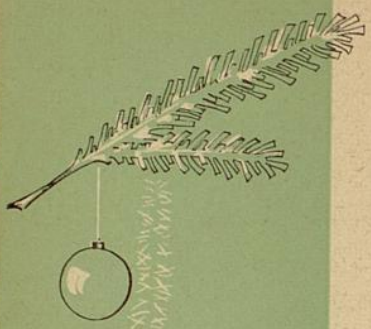
Baiser- oder Schaumgebäck

Man schlägt das Eiweiß zu sehr steifem Schnee und fügt löffelweise den Zucker hinzu. Auf ein gefettetes und bemehltes Blech spritzt man längliche oder runde Formen, die man bei ganz schwacher Hitze mehr trocknen als backen läßt. Beim Berühren sollen die Gebäcke leicht fest, aber nicht klebrig sein.

3 Eiweiß, 150 g Zucker, 1 Eßl. Vanillezucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Weihnachtliche Überraschungen



150 g Mehl, 100 g Butter, 75 g Kristallzucker, 1 Teel. Backpulver, 1 Messerspitze Salz.

125 g gemahlene Mandeln, 200 g Zucker, 60 g zerlassene Schokolade, 2 Eiweiß.

125 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 3 ganze Eier, 250 g Kokosflocken, 200 g Mehl, 2 Vanillezucker, oder 2 Rum- oder Arrakaroma.

125 g Zucker, 125 g Mehl, 60 g gehackte Mandeln, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, Vanille.

Haager Moppen

Alle Zutaten auf ein Brett geben, die Butter in Flocken hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Von diesem Teig formt man eine Rolle von ca. 3—4 cm Durchmesser, die man in Kristallzucker wälzt. Die Rolle aussteifen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden, die man auf ein gefettetes Blech setzt.

Schokoladenmakronen nach spanischer Art

Alles zu einer ziemlich festen Masse verarbeiten. Das Eiweiß wird hierbei nicht zu Schnee geschlagen. Von der Masse kleine Häufchen auf Oblaten setzen, die man auf ein gefettetes Blech gibt.

Kokosmakronen

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker schaumig geschlagen. Die Butter, die zerlassen und etwas abgekühlt ist, wird langsam dazugegeben und die Masse kalt gerührt. Dann mit den übrigen Zutaten leicht zusammenarbeiten. Mit Hilfe von 2 kleinen Löffeln längliche Häufchen formen, auf ein gefettetes Blech setzen und goldgelb abbacken.

Flämisches Biskuitgebäck

In einer Schüssel werden Zucker, Ei und Eigelb gut schaumig geschlagen. Wenn die Masse cremig ist, wird Vanille und Mehl hinzugefügt. Dann spritzt man die Masse mit dem Spritzbeutel auf ein gefettetes, bemehltes Blech (Stärke wie der kleine Finger, Länge ca. 10 cm). Man bestreut die Stäbchen mit gehackten Mandeln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Englisches Buttergebäck

Man bereitet einen Knetteig, den man im Kühlen ruhen läßt. Dann nußgroße Teigstücke formen, die mit der Hand auf gemehlter Unterlage gerollt werden, wobei sie die Form von Schiffchen erhalten. Man setzt sie auf ein gefettetes Blech.

125 g Mehl, 125 g Zucker 100 g Butter, 90 g gemahlene Mandeln, Salz, Zitrone, 1 ganzes Ei.

Gefüllte Lebkuchen

Zur Füllung: 150 g Feigen, 65 g Korinthen, 65 g Mandeln, 65 g Nüsse, 65 g Zitronat oder Orangeat, 3 Eßl. herbe Marmelade. Man bereitet einen Lebkuchenteig, indem man den zerlassenen, abgekühlten Kunsthonig mit den anderen angegebenen Zutaten vermischt. Für die Füllung werden Früchte und Nüsse zerkleinert und mit der Marmelade angefeuchtet. Den Teig ausrollen, in Abständen Häufchen von der Füllung auf die Hälfte der Teigplatte geben, die andere Teighälfte darüberschlagen und mit einem runden Ausstecher die markierten Erhebungen ausstechen. Die Gebäckstücke mit Wasser bepinseln. Nach Belieben nach dem Backen mit Zuckerglasur überziehen.

Zum Teig: 375 g Kunsthonig, 500 g Mehl, 1 Backpulver, 1 Ei, Lebkuchengewürz.

Bischofsbrot

Zucker und Eier rührt man 30—40 Min. und fügt allmählich alle übrigen Zutaten bei. Eine gut gefettete, ausgebröselte Kastenform wird mit der Masse gefüllt. Man kann einen Schokoladenguß über das Bischofsbrot geben.

6 Eier, 250 g Zucker, Schale von 2 Zitronen od. 1 Apfelsine, 150 g gemahlene Mandeln oder Nüsse, 125 g Sultaninen, 125 g in Stücke, gebrochene Schokolade. 125 g steife, in Stücke geschnittene Quittenpaste od. kandierte Früchte, 200 g Mehl, 1 Teel. Backpulver.

Zigeunerschnitten

Die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, zerlassene Butter hinzugeben und gut durchrühren. Gewürze und das mit Backpulver gemischte Mehl dazugeben und auf einer Holzunterlage gut durcharbeiten. Auf 4 rechteckige Oblaten (Nr. 10) den Teig gleichmäßig verteilen und auf dem Kuchenblech abbacken. Nach dem Backen und Erkalten in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Zuckerglasur bestreichen.

120 g Butter, 3 Eier, 250 g Zucker, je 150 g in Würfel geschnittenes Zitronat und Orangeat, 150 g mit Mehl abgeriebene Korinthen, 300 g geriebene Haselnüsse, 375 g gesiebtes Mehl, 3/4 Päckchen Backpulver.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Springerle

4 frische Eier, 500 g Puderzucker, 1 Zitronenschale, 1 Eßl. Arrak oder Rum, 500 g Weizenmehl.

Das Mehl anwärmen. Die gut verquirlten Eier mit dem Zucker 1 Stunde schaumig schlagen, das Abgeriebene der Zitrone, den Arrak oder Rum und das gesiebte Mehl nach und nach hinzurühren, dann den Teig gut abkneten. ¾—1 cm dick ausrollen, über Nacht auf dem Blech trocknen lassen und abbacken.

Vanille-Kipferl

150 g Mehl, 50 g Zucker, 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 120 g Butter, Puderzucker, ½ Päckchen Vanillezucker.

Alle Zutaten auf dem Backbrett rasch zu einem Teig zusammenarbeiten. Bleistiftstarke Rollen formen und zu kleinen Brezeln oder Halbmonden drehen. Nach dem Backen noch heiß in vanilliertem Puderzucker wälzen.

Bischofsmützen

Zum Teig: 250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eigelb, 2 Eßl. Mehl.

Zur Füllung: 2 Eiweiß, 125 Mandeln, 80 g Zucker.

Von denen zum Teig angegebenen Zutaten wird auf einem Holzbrett rasch ein Mürbeteig zusammengearbeitet. Während man den Teig ruhen läßt, rührt man den steifen Eischnee mit dem Zucker ¼ Std. und zieht die geriebenen Mandeln darunter. Man wellt den Butterteig messerrückendick aus, sticht mit einer Ringform runde Plätzchen aus, setzt von der Füllung einen Teelöffel darauf, faßt den mit Eiweiß bestrichenen Rand an drei Stellen und drückt ihn über der Fülle leicht zusammen. Die so geformten Dreispitzhütchen werden auf vorbereitetem Blech goldgelb gebacken. (Etwa 30 Stück.)

Schokoladenbrezeln

80 g Fett, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, ½ Teel. Pfefferkuchengewürz, 25 g Kakao, 2—3 Eßl. Milch, 250 g Mehl, ½ Päckch. Backpulver.

Fett, Zucker und Ei rührt man schaumig, gibt die übrigen Zutaten und zum Schluß das mit Backpulver vermischte Mehl hinzu. Der Teig wird gut durchgeknetet und zu dünnen Rollen geformt, aus denen man Brezeln dreht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Berner Nußleckerle

Alles zu einem Teig verarbeiten, diesen zugedeckt über Nacht stehen lassen. Auf Kristallzucker ¾ cm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, die man auf gefettetem Blech noch 4 bis 5 Stunden stehen läßt. Dann abbacken. Noch heiß mit dünner Glasur aus 125 g Puderzucker, 2 Eßl. Wasser und 1 Eßl. Kirsch bestreichen.

400 g geriebene, im Backofen leicht geröstete Haselnüsse, 300 g geriebene, nicht geröstete Mandeln, 500 g Zucker, 100 g fein geschnittenes Orangeat, 4 Eiweiß, 2 Eßl. Aprikosenkonfitüre, 1 Teel. Zimt, etw abger. Zitronenschale.

Hagebuttenmakronen

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit Zucker, Mandeln, Grieß und Hagebuttenkonfitüre vermischen. Mit 2 Kaffeelöffeln ovale Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen und mit geschälten, halbierten Mandeln garnieren.

3 Eiweiß, 250 g Zucker, 350 g geschälte, geriebene Mandeln, 2 Eßl. Grieß, 2 Eßl. Hagebuttenkonfitüre; zur Garnitur geschälte Mandeln.

Zimtsterne

Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, den Puderzucker untermengen und ¼ Stunde schaumig rühren. Zum Bestreichen der Zimtsterne von dieser Masse 3—4 Eßlöffel wegnehmen. Die gemahlenen Mandeln und den Zimt vorsichtig unter die übrige Masse ziehen. Kurze Zeit kaltstellen, ausrollen, die Unterlage mit Zucker bestreuen. Sterne ausstechen, die mit der zurückgebliebenen Glasur bestrichen werden.

5 Eiweiß, 275 g Mandeln, 275 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zimt.

Weihnachtsstollen

Hefe in einer Tasse mit 2—3 Eßlöffel lauwarmer, gezuckerter Milch auflösen und 3—5 Minuten gehen lassen, erst dann weiter verwenden. Alle vorgesehenen Zutaten mit der Hefe und der lauwarmen Milch tüchtig zusammenarbeiten, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüssel löst. An warmem Ort gehen lassen. Die Masse wird dann ausgerollt und eine Seite eingeschlagen, so daß die Stollenform entsteht. Auf ein gefettetes Blech setzen und nochmals ca. 1 Stunde gut gehen lassen. Mit Eigelb bepinseln und nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

750 g Mehl, 50 g Hefe, 200 g Butter, 150 g Zucker, 100 g Zitronat, 150 g Sultaninen, 150 g Korinthen, 75 g Mandeln, 10 g bittere Mandeln, das Abgeriebene einer Zitrone, ¼ l Milch, etwas Salz.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Liegnitzer Bombe

90 g Fett, 2 Eier, 100 g Zukker, 350 g Honig, 1 Eßl. Kakao, 1 Teel. Zimt, etw. Nelken, Kardamom, 1 Päckchen Pfefferkuchengewürz, 100 g Rosinen, 50—100 g Nüsse, 500 g Mehl, 1½ Backpulver.

Man rührt das Fett mit den ganzen Eiern schaumig, dazu gibt man den zerlassenen Honig und fügt nach und nach alle anderen Zutaten dazu. Der ziemlich strenge Teig wird in eine gefettete Springform gefüllt und bei guter Mittelhitze gebacken. Man überzieht die ausgekühlte Bombe mit einer Schokoladenglasur oder bestreut sie mit Puderzucker. Erst nach 14 Tagen anschneiden.

Schwarz-Weiß-Gebäck

300 g Mehl, 200 g Butter, 125 g Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 1 Ei, 2—3 Teel. Kakao.

Alle Zutaten — außer dem Kakao — werden auf einem Brett schnell zu einem Mürbeteig zusammengearbeitet. Die Hälfte des Teiges wird nachher mit dem Kakao vermengt. Den hellen und dunklen Teig gleich-groß und gleich-dick ausrollen. Beide Teigplatten werden aufeinandergelegt, es ist dabei unwichtg, ob die dunkle oder helle Seite nach oben kommt. Das Ganze zusammenrollen und einige Zeit kaltstellen. Mit einem scharfen Messer werden gleichmäßig dicke Scheiben von dieser Rolle geschnitten und auf das Blech gelegt.

Für das Schachbrett-Muster wird der helle wie der dunkle Teig 1 cm dick ausgerollt. Man schneidet von beiden Teigen 1 cm breite Streifen, von denen man abwechselnd schwarz und weiß 5 nebeneinander legt, und sie mit Eiweiß bestreicht. Darauf legt man eine weitere Teigschicht, diesmal in umgekehrter Reihenfolge, so daß weiß auf schwarz zu liegen kommt, bestreicht ebenfalls mit Eiweiß und geht so in gleicher Weise vor, bis 5 Teigschichten übereinander liegen. Dieses Teig-Rechteck wird nun in dünn ausgerollten schwarzen oder weißen Teig eingeschlagen. In gleicher Weise, wie bei oben beschriebenem Schneckenmuster schneidet man mit einem scharfen Messer gleichmäßig dicke Stücke von dem Rechteck ab und gibt sie auf das Blech.

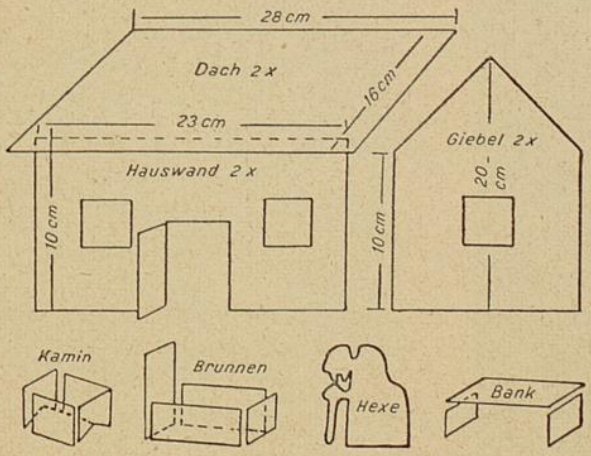
BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Hexenhäuschen

Honig, Butter und Zucker erhitzen. Dann gibt man das Mehl mit den Gewürzen, dem Backpulver, den geriebenen Nüssen und dem Ei auf ein Brett und fügt den erkalteten Honig hinzu. Die Masse gut durchkneten. Man läßt den Teig einige Stunden ruhen und rollt ihn dann ½ cm dick aus und bäckt auf gefettetem Blech.

500 g Mehl, 125 g Zucker, 375 g Honig, 1 Eßl. Butter, 1 Ei, 75 g Nüsse, 1 Päckchen Pfefferkuchengewürz, 1 Päckchen Backpulver, evtl. 1 Eßl. Milch. (Dieses Rezept zweimal ergibt die Menge für 3 Bleche)

Das Häuschen wird nach einem Papierschnitt gebaut, den man sich nach der untenstehenden Zeichnung anfertigt. Sofort nach dem Backen legt man das Papiermuster auf die Teigplatten und schneidet die einzelnen „Bauteile" aus. Den „Mörtel" rührt man aus Eiweiß und Puderzucker zusammen. Damit klebt man die einzelnen Bauteile aneinander und befestigt sie, dort, wo es nottut mit gespitzten Streichhölzern. Das ganze Haus wird mit Zuckerguß überzogen und mit Süßigkeiten und weißem Kandis recht hübsch verziert. Es macht Kindern große Freude und eignet sich auch gut als handgearbeitetes Geschenk.



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Einstelltabelle
für Junker + Ruh - Gasherde
mit Zündsicherung

	Flammen-einstellung ohne Thermostat	Regler-stellung	Einschiebeleiste	Garzeit Min. etwa
Rührteige				
FORMKUCHEN				
Rodon- oder Topfkuchen	1/3	2–3	1. von unten	50–60
Kastenkuchen	1/3	2–3	2. von unten	50–60
Königskuchen } je nach Menge	1/3	2–3	2. von unten	60–80
Sandkuchen } der Zutaten	1/3	2–3	2. von unten	70–100
Honigkuchen	1/3	2–3	2. von unten	60
Rührteigtorten	1/3	2–3	2. von unten	40–60
BLECHKUCHEN				
Rührteig mit Belag	1/2	3–4	2. von unten	30–45
Honigkuchen	1/3	2–3	2. von unten	35–45
Mürbeteige				
FORMKUCHEN				
Mürbeteigböden	1/2	3–4	2. von unten	20–30
AUF DEM BLECH				
Nußkranz oder ähnliches	1/2	3–4	2. von unten	40–50
Blechkuchen mit Belag	1/2	3–4	2. von unten	40–45
Biskuitteige				
FORMKUCHEN				
Torten	1/3	2–3	2. von unten	35–45
Rehrücken	1/3	2–3	2. von unten	60–70
BLECHKUCHEN				
Biskuitrolle	1/2	4–5	2. von unten	15–20
Hefeteige				
FORMKUCHEN				
Hefe-Napfkuchen	1/3	2–3	1. von unten	50–60
Hefe-Kranzkuchen	1/2	3–4	2. von unten	40–50
Weißbrot	1/2	4–5	2. von unten	40–50
AUF DEM BLECH				
Stolle	1/2	3–4	2. von unten	50–60
Hefezopf und Striezel	1/2	3–4	2. von unten	40–50
BLECHKUCHEN				
Hefeteig mit Belag	1/2	4–5	2. von unten	30 - 40
Hann. Butterkuchen	voll	8	2. von unten	15–20
Hefe-Kleingebäck	1/2	4–5	2. von unten	20–30
Mischbrot vorheizen	voll	8		20
backen	1/2	5	2. von unten	50–70

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

	Flammen-einstellung ohne Thermostat	Regler-stellung	Einschiebeleiste	Garzeit Min. etwa
Kleingebäck				
Mürbe-Kleingebäck	1/2	3–4	2. von unten	15–25
Lebkuchen-Kleingebäck	1/3	2–3	2. von unten	25–30
Eiweiß-Baisers	1/3	1–2	2. von unten	50–60
Blätterteig-Kleingebäck	1/2	5–6	2. von unten	25–35
Brandteig-Kleingebäck	1/2	5–6	2. von unten	30–40
Strudel				
Nudelteig	1/2	3–4	2. von unten	45–60
Mürbeteig	1/2	4–5	2. von unten	35–45
Sterilisieren				
Obst (Bratschüssel mit 2 Liter Wasser)	1/3	2–3	1. von unten	bis z. Perlen 60–70
Fleisch				
Große Braten, lange Bratzeit	gut 1/2	5–6	2. von unten	pro 1 cm 10 Min.
Kleine Braten, kurze Bratzeit		6–7	2. von unten	
Schmorbraten, ohne Rost*)		5–6	1. od. 2. v. unt.	
Geflügel				
Ente, Gans, Hähnchen	1/2	4–5	2. von unten	nach Größe
Wild				
Wildschwein	1/2	4–5	2. von unten	50–80
Reh, Hase, Hirsch	1/2	4–5	2. von unten	50–80
Fisch				
Dünsten	1/3	2–3	1. od. 2. v. unt.	30–40
Aufläufe				
Mit rohen Zutaten	1/3	3–4	2. von unten	50–60
Mit gekochten Zutaten	voll	7–8	so hoch wie mögl.	10–20
Überkrusten				
5 Minuten vorheizen	voll	7–8		
Toast ohne Belag	voll	7–8	3. von unten	5–10
Toast mit Belag	voll	8	3. von unten	5–10

*) **Anmerkung:** Braten in der Schmorpfanne werden mit Fett gebraten

Kalt oder heiß? Ob Sie in den kalten oder heißen Ofen einschieben, sei Ihnen überlassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Inhaltsverzeichnis

Pikanterien vom Grill

5 Gefüllte Tomaten
Käseschnitten nach Waadtländer Art
Wein-Käseschnitten

6 Speckkäseschnitten
Käseschnitten mit Mandeln
Currytoast
Amerikanischer Toast
Bratwurst

7 Bratwurst-Brötchen
Filetsteak
Kalbsleber
Nieren
Grüne Heringe
Forellen

Suppen

8 Französische Zwiebelsuppe
Tomatensuppe
Spargelsuppe

9 Pilzsuppe
Fleischbrühe
Kalte Schale von Bananen
Gemüsesuppe, italienisch

Fisch

10 Gegrillter Fisch
Fisch mit Reis und Tomaten
Heringsröllchen

11 Seelachs auf Gemüsebett
Fisch mit Blumenkohl, dänisch
Makrelen, holländisch

Geflügel

12 Gansbraten
Gans auf dänische Art

13 Rebhühner
Junge Hähnchen
Ente

Wild

14 Hasenbraten
Hasenpfeffer

15 Rehrücken und Rehkeule
Gebeizter Rehschlegel, österreichisch

Fleisch

16 Schweinebraten
Gulasch
Kalbsfrikassee

17 Kalbfleisch-Eintopf
Blinde Finken, holländisch
Fleischragout in Muscheln

Soßen

18 Käsesoße
Echt Holländische Soße
Ungarische Soße

19 Senfsoße
Cumberlandsoße
Soße Béarnaise
Mayonnaise

Gemüse

20 Ravioli
Spinat

21 Gefüllte Gurken, brasilianisch
Junge Bohnen
Bohnen mit Parmesankäse
Rotkohl
Sauerkraut

Aufläufe

22 Gratinierte Chicorees
Blumenkohl mit Käsesoße
Lauch mit Schinken überbacken

23 Makkaroniauflauf mit Tomatensoße
Französischer Käseauflauf
Mandelauflauf

24 Süßer Kartoffelauflauf
Haferflockenauflauf mit Früchten
Quarkauflauf mit Obst
Florentiner Auflauf

Torten und Kuchen

25 Biskuitrolle
Biskuittorte
Erdbeer-Pfirsich-Aprikosen-Torte

26 Feine Haselnußtorte
Delikater Biskuitkuchen
Quarkkuchen nach Genfer Art
Walliser Quarkkuchen

27 Holländerkuchen
Burgunder Leckerbissen
Schwedischer Nußkuchen
Versenkter Apfelkuchen

28 Streuselkuchen
Junker + Ruh-Kranz
Windbeutel

29 Orangentorte
Feiner Teekuchen
Bienenstich
Spritzkuchen

Kleingebäck

30 Blätterteig
Käsegebäck
Käsestangen

31 Spitzbuben
Anisplätzchen
Heidesand
Butterbiskuits
Baiser- oder Schaumgebäck

Weihnachtliche Überraschungen

32 Haager Moppen
Schokoladenmakronen nach spanischer Art
Kokosmakronen
Flämisches Biskuitgebäck

33 Englisches Buttergebäck
Gefüllte Lebkuchen
Bischofsbrot
Zigeunerschnitten

34 Springerle
Vanille-Kipferl
Bischofsmützen
Schokoladenbrezeln

35 Berner Nußleckerle
Hagebuttenmakronen
Zimtsterne
Weihnachtsstollen

36 Liegnitzer Bombe
Schwarz-Weiß-Gebäck

37 Hexenhäuschen

Gesamtgestaltung: Bogenschütz

G 419 - 752

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg