Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

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

Pikanterien vom Grill

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

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