Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

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

Aufläufe

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

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.

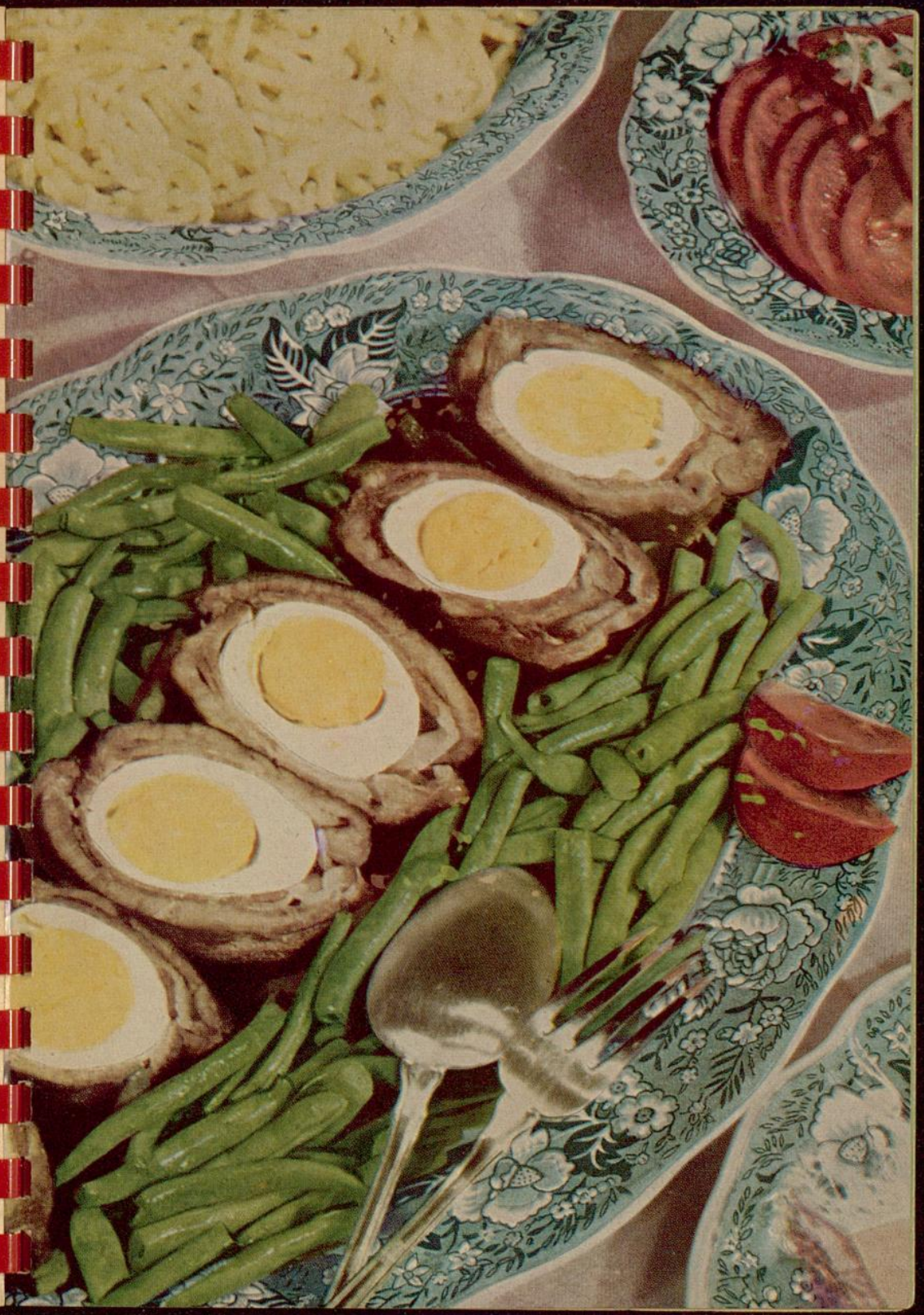
Man rührt Zucker und Eigelb schaumig und gibt den durch ein Sieb gerührten Quark mit allen anderen Zutaten hinzu. Zum Schluß unterzieht man den sehr steifen Eischnee und gibt die Masse in eine gefettete Auflaufform. Langsam backen bis der Auflauf goldgelb ist.

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