

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte für den NEFF-Gasherd

Bretten / Baden, [1950]

Praktische Winke für die Hausfrau beim Kochen und Backen

urn:nbn:de:bsz:31-56603

Praktische Winke für die Hausfrau beim Kochen und Backen

Kochen

An kochende Speisen nur heißes Wasser gießen, sonst werden sie zäh und hart.

Alles Fleisch, besonders aber Beefsteaks und Leber, beim Anbraten in heißes Fett geben, damit sich die Poren sofort schließen, und erst nach dem Braten salzen, dann bleibt das Fleisch saftig.

Bratendes Fleisch nicht mit der Gabel bearbeiten, es verliert dadurch an Saft.

Will man Fleisch aufbewahren, so legt man es in Buttermilch. Bratenstücke übergießt man mit zerlassenem Fett oder schlägt sie in ein Essigtuch ein.

Gekochte Speisen vor dem Erkalten nicht zudecken, sie säuern sonst zu schnell.

Fleischbrühe, auf Vorrat gekocht, säuert nicht, wenn das Suppengrün extra gekocht wird.

Fleischbrühe wird nicht trüb, wenn man eine saubere Eierschale mitkocht.

Aufgewärmter Braten schmeckt frisch, wenn man den Braten in die warme Soße gibt.

Bratwürste platzen nicht, wenn sie vor dem Braten in warmer Milch gedreht oder mit kochendem Wasser übergossen werden.

Zu schnelles Bräunen des Backfettes beim Backen oder Braten verhindert eine beigegebene Mohrrübe oder eine kleine rohe Kartoffel.

Gemüse verliert seine wertvollsten Nährstoffe durch Kochen und Weggießen der Brühe; es wird am besten in Fett gedämpft.

Gemüse darf nicht zu lange gewässert werden, sonst verliert es an Nährwert.

Gemüse wird frei von Raupen und Insekten, wenn es in lauwarmem Wasser mit etwas Salz und Essig gewaschen wird.

Grüne Erbsen behalten beim Kochen ihre Naturfarbe, wenn man eine Prise Zucker beigibt.

Hülsenfrüchte kochen nie richtig gar, wenn wir beim Zusetzen schon gleich Salz begeben.

Rohe geriebene Kartoffeln bleiben weiß, wenn man sie mit Mehl bestäubt oder wenn man sie in leichtes Essigwasser hineinreibt.

Pellkartoffeln ziehen sich leichter ab, wenn sie sofort nach dem Kochen mit kaltem Wasser abgeschwenkt werden.

Kartoffelpuffer hängen beim Backen in der Pfanne nicht an, wenn man die Pfanne vorher kräftig mit Salz ausreibt.

Gas wird unnötig verschwendet, wenn die Gasflamme an den Seitenwänden des Topfes hochschlägt.

Den Kochtopf mit dem Deckel stets gut schließen, die Speisen sind dann früher gar.

Backen

Der Kuchen gelingt immer, wenn man die Zutaten nicht nach Gutmüden mischt, sondern sich an die erprobten Rezepte hält.

Bei empfindlichem Backwerk (Windbeutel, Biskuit) soll man die ersten 20 Minuten den Backofen nicht öffnen.

Hefeteig gärt besser, wenn man angewärmtes Mehl dazu nimmt.

Der Kuchen wird mit weniger Eiern leichter, bekömmlicher und billiger und trotzdem schön gelb, wenn man auf den Eidotter etwas Salz streut oder ihn mit Salz verquirlt.

Die Backschüssel rutscht beim Arbeiten nicht, wenn man sie auf ein nasses Tuch stellt.

Rosinen, Korinthen, Sultaninen sinken im Teig nicht unter, wenn sie vorher mit Mehl bestäubt wurden.

Mandeln springen beim Hacken nicht fort, wenn man etwas Zucker auf das Hackbrett streut.

Mürber Teig gelingt nur dann gut, wenn alle Zutaten kalt gestellt wurden.

Kuchen, der frisch aus dem Ofen kommt, ist zunächst noch warm zu stellen, sonst fällt er leicht zusammen.

Der Kuchen ist ausgebacken, wenn an einer Stricknadel oder einem Probierhölzchen, mit dem man durchsticht, kein Teig mehr haften bleibt.

Der Kuchen löst sich leicht vom heißen Blech, wenn man dieses auf ein nasses Tuch stellt.

Das Kuchenmehl muß zur Auflockerung immer durchgeseibt werden. Mit dem Mehl siebe man gleichzeitig das Backpulver durch.

Butter zum Kuchenbacken rührt sich in einer angewärmten Schüssel gut und leicht schaumig. Die Schüssel darf nicht zu groß sein.

Stundenlanges Rühren des Kuchenteiges ist nicht erforderlich, richtig ist vielmehr gründliches und schnelles Rühren unter möglichst viel Zupuffen von Luft.

Kuchen und Pfannkuchen werden besonders locker, wenn an Stelle von Butter und sonstigem Fett ein Teil Öl mitverwendet wird.