Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Eier und Mehlspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

das nötige Salz und ein Tellerchen voll übriggebliebenem Spinat werden in einer Schüssel tüchtig untereinandergemengt. Davon formt man runde Klöße, kocht sie 10—15 Minuten in kochendem Salzwasser langsam gar und schmälzt sie mit gelbgeröstetem Weckmehl ab.

18. **Karthäuser Klöße** siehe unter „Schmalzgebackenes".

19. **Hefenklöße.** Von $1^1/_2$ Pfund Mehl, einem Löffel Salz, 30 g Hefe, 2 Eiern und der nötigen Milch bereitet man einen Hefenteig wie zu Dampfnudeln. Ist dieser genügend gegangen, so formt man mit der Hand runde Klöße, die man nochmals eine Weile auf einem mit Mehl bestreuten Brett gehenläßt. Sodann gibt man sie in reichlich gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie etwa 10 Minuten kochen. Sie werden nun auf eine heiße Platte, auf die man etwas warme Milch geschüttet hat, angerichtet, mit 2 Gabeln etwas auseinandergerissen, damit sie nicht festwerden, und sofort serviert. Man kann sie auch mit Weckmehl abschmälzen, wenn man sie zu Fleischspeisen genießt.

Beim Verspeisen sollen die Klöße ebenfalls mit Gabeln geteilt werden, nicht mit dem Messer. Man ißt sie zu Obst, entweder mit heißer Butter übergossen oder mit Zucker bestreut.

Eier und Mehlspeisen.

1. **Weichgesottene Eier.** Die hierzu zu verwendenden Eier müssen unbedingt frisch und ohne Sprünge sein. Sie werden rein gewaschen, mit einem Schaumlöffel sorgfältig in strudelndes Wasser gelegt und 2—3 Minuten gekocht. Man trocknet sie ab und serviert sie auf einem, mit einer Serviette belegten heißen Teller nebst Eierbechern, Salz usw. Anstatt des Eierbechers kann man auch eine in heißem Wasser ausgespülte kleine warme Tasse geben zum Aufschlagen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

2. **Hartgesottene Eier.** Die gewaschenen Eier werden mit nicht zu heißem Wasser aufgestellt und 7—8 Minuten gekocht. Dann schreckt man sie mit kaltem Wasser ab, damit sie besser zu schälen sind, und serviert sie.

3. **Halbweiche (wachsweiche) Eier** läßt man 5 Minuten sieden, schreckt sie mit kaltem Wasser ab und schält sie vorsichtig. Das Gelbe muß noch weich sein. Solche Eier werden verwendet zum Garnieren von warmen, harte Eier von kalten Gerichten.

4. **Rühreier.** 2—3 Eier verrührt man mit etwas Salz, 2 Löffeln süßem Rahm, Milch oder auch Wasser und gibt dies in eine Pfanne mit einem Stück zerflossener Butter. Auf dem Feuer rührt man nun die Eier immer strichweise vom Boden los, bis sich diese verdicken und eine breiähnliche, lockere Masse bilden. Rührei darf niemals fest sein. Kräftiger schmeckt es, wenn man statt der Butter ausgebratenen Speck zur Bereitung nimmt.

5. **Rühreier mit Schinken.** Die Eier werden verrührt wie vorhergehende. Man gibt verwiegten Schinken, nach Belieben auch Petersilie und Schnittlauch darunter und bereitet sie ebenso zu. Man kann auch kleine Schinken- oder Speckstückchen mit etwas Fett zuerst in die Pfanne legen und anziehen lassen, dann umdrehen und die verrührten Eier darüber gießen und fertigmachen wie oben.

6. **Süßes Rührei.** 3—4 Eier, 4 Löffel Milch oder süßer Rahm, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale werden zusammen gut verrührt, mit 1 Stück Butter auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird und sofort serviert.

7. **Gebackene Eier (Ochsenaugen).** Man läßt 1 Stückchen Butter in der Pfanne heißwerden, schlägt die Eier nacheinander hinein, so daß die Dotter in der Mitte bleiben, streut auf diese etwas Salz und Pfeffer und backt sie gelb. Ist das Weiße geronnen, so nimmt man sie heraus und legt sie auf das Gemüse oder auf in Butter gebackene Brotschnitten und

serviert sie sofort. Auch hat man besondere irdene, feuerfeste Eierpfannen, in denen man die Ochsenaugen strudelnd heiß auf den Tisch bringt zum sofortigen Genuß.

8. **Sol-Eier.** Man kocht die Eier recht hart, bis 10 Minuten lang, dann klopft man behutsam die Schale locker und legt die Eier, noch in der Schale, in kaltes Salzwasser; je stärker das letztere, desto kürzere Zeit brauchen sie, mindestens aber 6 Stunden. Dann schält man sie, schneidet sie in Hälften und gibt sie auf Salat oder Butterbrot.

9. **Gefüllte Eier.** Von 4 hartgesottenen Eiern nimmt man das Gelbe heraus. Dann rührt man 50 g Butter schaumig, gibt die zerdrückten Eigelb, fein verwiegte Petersilie und 2 verwiegte Sardellen, Salz, etwas Pfeffer dazu, verrührt es gut und füllt es in die Eier.

10. **Gefüllte Eier anderer Art.** Man schält und spaltet hartgekochte Eier der Länge nach, nimmt die Hälfte der Eigelb und verwiegt sie mit Braten- oder Schinkenresten, rein geputzten Sardellen und etwas Esdragon recht fein und rührt, nach Belieben, noch ein rohes Eigelb darunter. Die übrigen Eidotter werden ebenfalls fein verwiegt, mit Salz, Pfeffer, Senf, etwas Zitronensaft oder Essig und Öl schön glattgerührt und einige Löffel davon unter das Füllsel getan. Mit letzterem werden nun die Eihälften gefüllt, auf einer Platte, in der Mitte etwas höher, hübsch angerichtet und die übrige ziemlich dicke Sauce über das Ganze gegeben.

11. **Verlorene Eier.** Man läßt Wasser stark kochendwerden und gibt Salz und etwas Essig hinzu. Sodann schlägt man frische Eier jedes einzelne hinein und läßt sie darin sieden, bis das Ei sich zusammengezogen hat und das Eiweiß fest geworden ist, während das Gelbe noch weich sein muß. Hierauf nimmt man sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, zieht sie durch kaltes Wasser, schneidet das Eiweiß egal ab und legt sie bis zum Gebrauch in warmes Wasser. Man gibt sie entweder in einer Buttersauce, der

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

man beim Anrichten etwas Fleischextrakt und Wein beigefügt hat, zu Tisch, oder man garniert damit verschiedene Gemüse.

12. **Gestürzte Eier.** Kleine runde Förmchen werden mit Butter ausgestrichen und mit Brosamen ausgestreut. Hierauf gibt man in jedes Förmchen ein aufgeschlagenes Ei und etwas Salz, stellt sie auf den Herd und läßt das Eiweiß fest werden. Oder: Man stellt die Förmchen zugedeckt in heißes Wasser und läßt sie im Dampf 4—6 Minuten erstarren. Sie werden gestürzt oder auch in den Förmchen selbst zu Gemüse oder Ragout serviert.

13. **Delikateß-Eier.** Es werden „verlorene Eier" bereitet wie vorstehend; hat man sie aus dem Wasser genommen, so schneidet man die Ränder glatt und wendet die Eier in geriebenem, mit ein wenig Parmesankäse vermischtem Brot. Sie werden in schwimmender Butter goldgelb gebacken und eine pikante Sauce dazu serviert.

14. **Pfannkuchen.** 200 g Mehl werden mit 1 Löffel Salz und 1/2 Liter Milch glatt gerührt; dazu gibt man 4—5 Eigelb und den Schnee der Eiweiß. Dann läßt man in der Omelettenpfanne 1 Eßlöffel Schmalz oder Butter heiß werden, gibt 1 Schöpfer von dem Teig hinein, läßt ihn nach allen Seiten dünn auslaufen und backt den Pfannkuchen auf beiden Seiten hellbraun. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Zu einem Pfannkuchen rechnet man 1 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Salz, etwa 3 Eßlöffel Milch und 1 Ei. Nach dem Backen müssen die Pfannkuchen sofort serviert werden.

Anderes Verhältnis: 100 g Mehl, 1/4 Liter Milch, Salz und 6 Eier.

15. **Gefüllte Pfannkuchen.** Es werden gute Pfannkuchen gebacken, mit Konfitüren bestrichen, zusammengerollt und auf eine Platte hübsch angerichtet. Dann werden 3 Eier, 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Liter Weißwein auf dem Feuer geschlagen bis zum Sieden, darüber gegossen und sofort serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Oder: Man schneidet die bestrichenen Pfannkuchen in beliebige Portionen, paniert sie in Ei und Weckmehl und backt sie in heißer Butter gut gelb. Mit Wein- oder Fruchtsauce werden sie serviert.

16. **Gefüllte Pfannkuchen anderer Art.** Man bäckt dünne Pfannkuchen und läßt sie erkalten. Fein verwiegte Fleisch- und Bratenreste werden mit feingeschnittener Zwiebel in Butter gedämpft, dann gibt man 1—2 Eßlöffel Mehl, etwas Fleischbrühe, geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und etwas Wein dazu und läßt es aufkochen. Man bestreicht nun die Pfannkuchen damit, rollt sie auf und schneidet sie in Portionen. Sie werden dann hübsch angerichtet und so heiß als möglich serviert.

Will man sie feiner haben, so werden die Stücke noch in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett hellbraun gebacken. Man reicht sie zu Gemüse oder Salat.

17. **Apfelpfannkuchen.** Von $^1/_4$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Liter Milch, etwas Salz und 4 Eigelb wird ein Pfannkuchenteig angerührt und der Schnee der Eiweiß darunter gemischt. Etwa 4 mürbe Äpfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und unter den Teig gemischt. Davon backt man nun in heißer Butter oder Fett nicht zu dicke Pfannkuchen langsam schön gelb und bestreut sie vor dem Auftragen mit Zucker und Zimt.

18. **Kirschenpfannkuchen.** Man entstielt schwarze Kirschen, wäscht sie und läßt sie gut abtropfen. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Apfelpfannkuchen. Man kann den Teig anstatt mit Milch auch mit Wein anrühren.

19. **Kratzete (Eierhaber** = zerstoßene Pfannkuchen). $^1/_2$ Pfund Mehl, 1 Löffel Salz, $^1/_2$ Liter Milch und 4 Eier werden zu einem glatten Teig angerührt. Ein Stück Butter oder Fett wird heißgemacht, 1 Schöpfer von dem Teig dazugegeben und unter stetem Stoßen und Umrühren gelb gebacken.

20. **Weck-Eierkuchen.** 3 trockene Wecke werden abgerieben, in dünne Scheibchen geschnitten und mit 1/2 Liter Milch übergossen. 3 Eier und Salz und etwas feingeschnittener Schnittlauch werden zusammen verrührt, über die Wecken gegossen und verrührt. Man gibt sie in eine Pfanne mit heißer Butter oder Fett und bäckt sie langsam gelb. Anstatt Schnittlauch kann man auch einige Löffel Zucker nehmen.

21. **Armer Ritter (Rostiger Ritter).** Abgeriebene Milchbrote, oder besser mürbe Wecken, werden in Scheiben geschnitten, in Wein getaucht und mit Ei und geriebenen Mandeln paniert und in Butter gelb gebacken, dann mit Zucker und Zimt bestreut und serviert.

22. **Armer Ritter anderer Art.** Zwiebäcke werden mit Milch befeuchtet und mit gestoßenem Zucker bestreut. Dann wendet man sie in Ei und Weckmehl um, backt sie in heißer Butter gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Mit Wein- oder Fruchtsauce werden sie serviert.

23. **Goldschnitten (Weckschnitten).** Trockene Wecken werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und mit wenig Milch angefeuchtet. Zu 3 Wecken rührt man 1 Eßlöffel Mehl mit Milch glatt an, gibt 1 Prise Salz, 6 Eier dazu und verrührt es gut zusammen. Die Weckschnitten wendet man darin um und backt sie nach einander in heißer Butter oder gutem Fett hellbraun. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt und serviert sie zu gekochtem Obst.

24. **Französische Omelette** (sprich Omlätt = Eierkuchen). 3—6 Eier werden mit dem nötigen Salz und Schnittlauch mit einer Gabel oder Schneebesen tüchtig geschlagen; dann läßt man in einer gutgereinigten Omelettepfanne 1 Stück Butter heißwerden, gibt die Eier hinzu und rührt, bis sie etwas fest, aber noch ziemlich feucht sind. Dann schiebt man von allen Seiten noch etwas Butter hinzu, läßt es rasch gelb werden, schlägt die Omelette zusammen und serviert sie sofort. Für 1 Person 3 Eier.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

25. **Französische Omelette mit Schinken.** Zu 6 Eiern nimmt man 1/4 Pfund kleinwürflig geschnittenen Schinken. Die Hälfte davon gibt man in die zerlassene Butter, dann die verrührten Eier hinzu und darauf den übrigen Schinken. Man gibt dann noch etwas Butter in die Pfanne, backt die Omelette rasch fertig, schlägt sie zusammen und richtet sie an. Die Omelette soll nicht braungebacken sein, sondern eiergelb aussehen und deshalb auf raschem Feuer zubereitet werden.

26. **Omelette mit Spargeln** (Vorspeise). Spargeln werden, nachdem sie gereinigt und in Salzwasser abgekocht, in 2 Zentimeter lange Stücke geschnitten und mit einer gut zubereiteten Spargelsauce vermischt. Man backt dann dünne Pfannkuchen, legt einen solchen in eine bestrichene Auflaufform und bestreut ihn mit verwiegtem Schinken. Dann folgt ein zweiter Pfannkuchen und hierauf eine Lage Spargeln, hierauf wieder Pfannkuchen mit Schinken usw., bis die Form gefüllt ist; zuletzt Spargeln. Diese bestreicht man mit Eierschnee und läßt es im Ofen gelb werden.

27. **Käseomelette** (Vorspeise). Hierzu backt man Omelettes wie zu Vorhergehendem und läßt sie erkalten. Dann wird ein Kalbsbrieschen oder Hirn blanchiert, d. h. mit kochendem oder doch sehr heißem Wasser gebrüht, dieses gleich wieder abgegossen, in Würfel geschnitten und in einem Stück Butter mit Petersilie und etwas Salz gedämpft. Man gibt dann einige Löffel sauren Rahm und reichlich geriebenen Käse dazu und bestreicht damit, wenn es etwas verkühlt, die erkalteten Pfannkuchen. Sie werden dann aufgerollt und in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gelegt, mit Käse bestreut und mit Rahm übergossen und im Ofen aufgezogen.

28. **Schwarzwälder Omelettes.** 3 Eßlöffel Mehl und eine Prise Salz rührt man mit 1/4 Liter süßem Rahm glatt und rührt dann 6 ganze Eier dazu; davon backt man in heißer Butter 3 schöne Omelettes. Die eine legt man auf eine flache Platte, streut gestoßenen Zucker darüber, beträufelt sie mit etwa 2 Eßlöffeln Kirschenwasser und brennt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

sie mit einem eisernen, glühendem Schäufelchen hellbraun. Die zweite Omelette gibt man darüber und verfährt mit dieser und auch mit der dritten in gleicher Weise. Die Omeletten werden sofort serviert und Kirschenkompott dazu gegeben.

Anstatt Kirschenwasser kann man auch Himbeergeist nehmen und in diesem Fall Himbeerkompott dazu servieren.

29. **Omelette soufflée** (sprich suffleh = Eierauflauf). 4 Eigelb rührt man mit 4 Eßlöffeln voll Zucker schaumig, gibt $^1/_2$ Zitronenschale und den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Omelettepfanne und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

30. **Bisquitsomelette.** 2 Eigelb werden mit 2 Löffeln Zucker schaumiggerührt; man gibt dann 2 Löffel Mehl und 2 Löffel Milch dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In einer Omelettepfanne läßt man etwas Butter zergehen, gibt die Masse dazu und backt sie im Ofen hellgelb. Nachdem man etwas Konfitüre daraufgelegt, schlägt man sie zusammen, bestreut sie mit Zucker und serviert sie sofort.

Man kann sie verzieren, indem man die mit Zucker bestreuten, gerollten Omelettes mit einem beinahe glühend gemachten eisernen Schäufelchen sehr schnell in schräger Linie kreuzweise berührt, was ihnen ein gefälliges Aussehen verleiht.

31. **Aufgezogene Omelettes.** 4 Eßlöffel Mehl, $^1/_8$ Liter Milch, 2 Eßlöffel saurer Rahm, etwas Salz, 6 Eigelb werden zu einem Teig angerührt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Es werden davon dünne Pfannkuchen gebacken, mit Rosinen und verwiegten Mandeln bestreut, aufgerollt, in 5 cm breite Stückchen geschnitten und in eine gut gestrichene Form gelegt. Man verrührt 2 Eier, 2—3 Löffel Zucker, $^1/_2$ Liter Milch, etwas Zitronenschale, gießt dies über die Omelettes und zieht sie im Ofen auf, etwa 20 Minuten.

32. **Gefüllte Omelettes.** Von gutem Pfannkuchenteig werden dünne Omelettes gebacken und diese mit Vanillecrême gefüllt. Man schneidet sie in beliebige Portionen und setzt sie

bergartig übereinander. Etwa 6 Eiweiß schlägt man zu Schnee, vermischt ihn mit Zucker und etwas Vanillezucker, streicht ihn darüber und läßt das Ganze im Ofen gelbwerden.

33. **Omelettes mit Hägenmarksauce.** Wie zu Vorhergehendem werden Omelettes gebacken und mit Mandeln und Rosinen bestreut. Sind sie aufgerollt, so bäckt man sie nochmals in Butter, bis sie Kruste haben, stürzt sie auf eine heiße Platte und serviert sie mit Hägenmarksauce, oder man gibt eine solche darüber.

34. **Erdbeerschnitten.** Mürbes Brot wird leicht abgerieben, in Schnitten geschnitten und in Butter hellgelb gebacken. Reife Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden mit Zucker vermischt und auf je 1 Schnitte 1 Eßlöffel davon glatt aufgestrichen. Zur Sauce wird 1 Teller voll Erdbeeren durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker verrührt und zu den Schnitten serviert.

35. **Himbeerschnitten.** Von mürbem Brot werden Schnitten geschnitten, wie zu den Erdbeerschnitten. Die Himbeeren verrührt man mit Zucker und etwas gestoßenem Zwieback, streicht sie auf die Schnitten und bäckt diese auf der unbestrichenen Seite in Butter, ohne daß die Butter über die Himbeeren gehen darf. Nach dem Erkalten bestreicht man sie mit Eierschnee, den man mit Zucker vermischt hat, und läßt sie im Ofen noch etwas gelbwerden.

36. **Waffeln.** $^1/_4$ Pfund Butter rührt man schaumig; dann gibt man Salz, 5 Eigelb und $^1/_2$ Pfund Mehl nach und nach dazu, verdünnt soviel als nötig mit Milch und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Das gutgereinigte Waffeleisen wird zuvor heiß gemacht, mit Speck oder zerlassener Butter bestrichen, alsdann wird von dem Teig hineingefüllt und gebacken. Die fertigen Waffeln werden mit Zucker bestreut und sollen nicht aufeinandergelegt werden.

37. **Waffeln anderer Art.** $^1/_4$ Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man $^1/_4$ Pfund Mehl, Salz, und 8 Eigelb nach und nach dazu und rührt es gut zusammen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Alsdann verdünnt man mit 1/2 Liter saurem oder warmem süßem Rahm und mischt den Schnee der Eiweiß darunter.

Anderes Verhältnis: 250 g Butter; 250 g Mehl; 8 Eigelb; Salz; 1 Löffel Zucker; 1/2 Liter fettgeschlagener Rahm; Schnee der Eiweiß. Verfahren wie bei Obigen.

38. **Falsche Dampfnudeln.** Von trockenen Milchwecken reibt man erst die Rinde ab, teilt sie dann in 4 Teile, übergießt sie mit kalter Milch und läßt sie darin weichkochen. Dann setzt man die Weckstücke in eine gutbestrichene Auflaufform, verrührt 3—4 Eier, 4 Eßlöffel Zucker, 1/2 Liter Milch und etwas abgeriebene Zitronenschale und gießt es darüber. Obendrauf gibt man einige Butterstückchen und bäckt sie im Ofen etwa eine halbe Stunde.

39. **Windbeutel.** 1/2 Liter Milch, 1/4 Pfund Butter, etwas Salz und 1 Eßlöffel Zucker läßt man kochendwerden, gibt unter stetem Umrühren 1/2 Pfund Mehl hinein und rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle loslöst. Man gibt den Teig in eine Schüssel und rührt nach und nach 8 ganze Eier darunter. Dann sticht man mit 1 Kaffeelöffel runde Küchlein aus, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie im Ofen in mäßiger Hitze. Sollten sie nicht genügend aufgehen, so gibt man noch ein Ei darunter.

40. **Pfitzauf.** 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Liter Milch, 4 Eier, 100 g Butter und Salz. Mehl und Salz rührt man mit der Milch und den Eiern zu einem glatten Teig an und gibt zuletzt die zerlassene und etwas verkühlte Butter darunter. Kleine Förmchen werden gut mit Butter bestrichen und in je ein solches 2—3 Löffel voll von dem Teig hineingefüllt und bei mäßiger Hitze etwa 20—25 Minuten im Ofen gebacken. Diese Masse gibt 20—24 Stück.

41. **Wasserschnitten.** Trockene Milchbrote werden abgerieben, in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten und in einer Schüssel mit Milch angefeuchtet. Nun wird ein dicker Omeletteteig angerührt, die Weckschnitten werden darin umgewendet, sodaß sie in den Teig eingehüllt sind, und im kochendem

Salzwasser einige Minuten gekocht. Man läßt sie gut abtropfen, richtet sie auf eine heiße Platte an und schmälzt sie mit heißer Butter und Brosamen ab.

42. **Wassersträuble.** 1 Pfund Mehl wird mit einem starken 1/4 Liter ungekochter Milch und 4—5 Eiern glatt angerührt. Den Teig schlägt man gut und läßt ihn etwa 2 Stunden stehen. Dann läßt man ihn durch einen Trichter in kochendes Salzwasser einlaufen, die obenaufschwimmenden Sträuble einige Minuten kochen, zieht sie durch heißes Salzwasser, läßt sie gut abtropfen und richtet sie auf eine heiße Platte an. Mit Weckmehl und heißer Butter werden sie abgeschmälzt.

43. **Spätzle.** 1 Pfund Mehl und 1 Löffel Salz werden mit Milch oder lauem Wasser und 4 Eiern zu einem dicken, glatten Teig angerührt und geschlagen, bis er Blasen hat und sich vom Löffel löst. Man nimmt davon auf ein nasses Brettchen und streicht mit dem Messer lange dünne Spätzle in kochendes Salzwasser. Wenn sie aufschäumen, nimmt man sie heraus und zieht sie nochmals durch heißes Salzwasser. Man läßt sie gut abtropfen, richtet sie auf eine heiße Platte an und schmälzt sie mit in Butter geröstetem Weckmehl ab. — Werden sie gebraten, so zieht man sie durch kaltes Salzwasser und legt sie auf ein Brett zum Abkühlen. Dann werden sie in Butter gebraten und einige verrührte Eier darübergegeben.

44. **Rahmspätzle.** Ein halbes Liter saurer Rahm wird heißgemacht. Dann gibt man unter stetem Rühren 1/2 Pfund Mehl hinzu und rührt es auf dem Feuer weiter, bis sich der Teig von der Kasserolle löst. Hierauf nimmt man ihn in eine Schüssel, gibt, wenn er verkühlt ist, 6—8 Eier und das Salz hinzu und rührt den Teig glatt zusammen, legt davon kleine Spätzle in kochende Milch, läßt sie darin aufkochen und schmälzt sie beim Anrichten mit Butter und geröstetem Weckmehl ab.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

45. **Gebrühte Spätzle mit Wasser.** In $^1/_2$ Liter kochendes Wasser gibt man ein starkes $^1/_2$ Pfund Mehl und rührt es auf dem Feuer zu einem gebrühten Teig. Alsdann nimmt man ihn in die Schüssel, gibt Salz und 3—4 Eier hinzu, verrührt die Masse gut und verfährt damit wie bei Nr. 44.

46. **Nudeln.** Es werden Nudelkuchen ausgewellt wie zu Nudelsuppe, aufgerollt und $^3/_4$ cm breite Streifen geschnitten und diese zum Nachtrocknen auseinandergelegt. Die Nudeln werden nun in kochendem Salzwasser 2 Minuten aufgekocht, herausgenommen und nochmals durch heißes Salzwasser gezogen und gut abgetropft; dann auf eine heiße Platte angerichtet und mit Weckmehl und heißer Butter abgeschmälzt. Man kann auch sehr fein geschnittene Nudeln rösten und diese daraufstreuen.

47. **Schinkennudeln.** Gemüsenudeln werden in kochendem Salzwasser abgekocht und gut abgetropft. In eine gut bestrichene Auflaufform gibt man je 1 Lage Nudeln und 1 Lage gekochten verwiegten Schinken, bis die Form fast voll ist. Man verrührt dann 3—4 Eier, $^3/_4$ Liter Rahm und einen Löffel Salz, gießt dies darüber, legt einige Butterstückchen obendarauf und läßt es im Ofen aufziehen; $^3/_4$ Stunden. Hierzu eignen sich auch Knorrs Eiernudeln.

48. **Maultaschen.** Es wird ein guter Nudelteig bereitet und dieser dünn ausgewellt zu großen Kuchen. Darauf setzt man in regelmäßigen Entfernungen kleine Häufchen von einem zuvor bereiteten, erkalteten Haschee von verschiedenen Fleischresten, welches nach Belieben mit Gemüseresten, wie Spinat und dergl., vermengt werden kann. Die leeren Stellen bestreicht man mit Eiweiß, legt einen zweiten gleichgroßen Nudelkuchen darüber, drückt die Zwischenräume gut an und durchschneidet sie mit dem Backrädchen. In kochendem Salzwasser werden die Stückchen abgekocht, gut abgetropft, auf eine heiße Platte angerichtet und mit heißer Butter abgeschmälzt. Oder man legt die abgekochten Maultaschen in

eine gut bestrichene Auflaufform, gibt etwas Fleischbrühe und kleine Butterstückchen darüber und läßt sie im Ofen aufziehen.

49. **Maccaroni.** Sie werden in kochendem Salzwasser abgekocht, 15—20 Minuten, und gut abgetropft. Man läßt ein Stück Butter zergehen, tut die Maccaroni dazu, gibt Salz, etwas Pfeffer und einige Löffel Rahm oder Milch darüber, rührt sie durcheinander und läßt sie auf der Seite des Herdes eine Zeitlang dämpfen. Beim Anrichten werden sie mit geriebenem Käse bestreut.

50. **Schinkenmaccaroni.** Schinkenmaccaroni werden auf gleiche Weise zubereitet wie Schinkennudeln.

51. **Aufgezogene Maccaroni.** Eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen und mit Butterteig ausgelegt. Alsdann folgt eine Lage in Salzwasser abgekochte, abgetropfte Maccaroni, darüber etwas Salz, einige Löffel saurer Rahm und geriebener Käse, dann wieder Maccaroni und so fort, bis die Form gefüllt ist. Als Schluß legt man einen Deckel von Butterteig darüber, drückt ihn am Rand gut ein und backt den Auflauf $^3/_4$—1 Stunde. Vor dem Servieren wird er gestürzt.

52. **Mehlbrei.** 2 Kochlöffel Mehl rührt man mit kalter Milch an zu einem dünnfließenden Teigchen und rührt dies in 1 Liter kochende Milch ein. Man gibt etwas Salz, nach Belieben auch etwas Zucker hinzu und läßt den Brei auf schwachem Feuer etwa eine Stunde kochen.

53. **Mehlbrei mit Eiern.** 4 Eßlöffel feines Mehl rührt man mit $^1/_2$ Liter kalter Milch glatt an, gibt etwas Salz und 2 Eßlöffel Zucker dazu und läßt es unter Rühren zum Kochen kommen. Man läßt es etwa 10 Minuten kochen, gibt ein kleines Stückchen Butter und 3 mit Milch verrührte Eier hinzu, läßt letztere damit anziehen, bis es zum Sieden kommt und richtet den Brei an. Man bestreut ihn mit Zucker und brennt ihn wie Reisbrei.

54. **Grießbrei.** 100 Gramm Grieß läßt man in 1 Liter kochende Milch einlaufen, fügt etwas Salz, Zucker und Butter hinzu und läßt den Brei etwa 20 Minuten kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

55. **Reisbrei.** Ein halbes Pfund Reis wird gewaschen und mit 1 Liter kochender Milch (oder halb Milch, halb Wasser) und 60 g frischer Butter aufgestellt und auf einer mäßigheißen Stelle aufquellen lassen. Wenn nötig, gießt man nochmals heiße Milch hinzu, gibt Salz oder Zucker nach Belieben daran und läßt den Reis gut weichwerden. Er muß vorsichtig umgerührt werden, damit er ganzbleibt. Ist er mit Zucker gewürzt, bestreut man ihn, nachdem er angerichtet ist, ebenfalls mit Zucker und brennt ihn mit einem glühenden, eisernen Schäufelchen.

56. **Kachelmus.** 5 Eier, 5 Eßlöffel Zucker, 1/2 Liter süße Milch und etwas Vanille werden zusammen verrührt, in eine bestrichene Form oder ein irdenes Töpfchen gefüllt, ins kochende Wasser gestellt und im Ofen gebacken, bis die Masse steif ist. Dann streut man gestoßenen Zucker darüber und brennt sie mit einem glühenden eisernen Schäufelchen. Mit der Form wird die Speise serviert, ohne sie zu stürzen.

Hefenteig u. Schmalzgebackenes.

Zu Hefenteig verwendet man am besten gute, frische Preßhefe; diese muß feuchtbrüchig sein, gelblichweiß aussehen und einen obstähnlichen Geruch haben. Die Butter soll fett und das Mehl trocken sein und erforderlichenfalls gesiebt werden. Bei der Zubereitung müssen alle Zutaten erwärmt (lauwarm) werden. Die Hefe wird zerbröckelt und mit soviel lauwarmer Milch übergossen, daß sie damit bedeckt ist, nach Belieben kann man auch etwas Mehl beifügen. Man verrührt das Gemengsel nun zu einem Brei und läßt ihn an einem erwärmten Orte aufgehen. Oder man gibt zu der zerbröckelten Hefe etwa einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker und rührt dies ebenso zu einem Brei; eine Messerspitze Natron beigegeben, befördert das Aufgehen. Die Hefe muß um die Hälfte ihres Umfangs auf-