

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

Aufläufe

urn:nbn:de:bsz:31-57562

Die Zubereitung von Aufläufen



Auf eine sehr praktische Art können Sie Reste, die in jedem Haushalt übrig bleiben, bei der Zubereitung eines Auflaufs für eine schmackhafte Mittags- oder Abendmahlzeit verwenden. Man kennt verschiedene Arten von Aufläufen, die entweder als Nachtisch, z. B. bei Verwendung von Obst, oder als herzhaft Hauptmahlzeit unter Zugabe von Fleisch besser geeignet sind. Die Vorbereitung geht sehr rasch, und alle Aufläufe werden nach den üblichen Backregeln bei guter Hitze fertig gebacken. Selbstverständlich wird auch hier der Backofen nicht vorgeheizt. Nach etwa 50—60 Minuten nehmen Sie den Auflauf knusprig braun aus dem Junker & Ruh-Backofen und bringen ihn mit einer dem Geschmack entsprechenden Soße auf den Tisch.

Makkaroni-Auflauf

Zutaten: ca. 375 g Makkaroni, 1 Tasse saure Sahne, 80 g Butter, 2—3 Eier, geriebene Semmel oder geriebenen Käse, 1 Zwiebel, in Würfel geschnittener kalter Braten oder Schinken, Salz.

Zubereitung: Die Makkaroni werden 15 Minuten in Salzwasser gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und lagenweise in die feuerfeste Form mit feingeschnittenen Bratenresten oder Schinken gefüllt. Zwischen jede Lage Makkaroni und Fleisch kommen Gewürze und in Fett gedämpfte Zwiebeln. Die mit den Eiern gequirelte Sahne salzen und über den fertigen Auflauf gießen. Darüber streut man Semmelmehl oder geriebenen Schweizerkäse und einige Butterflöckchen.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 50—60 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Kartoffel- oder Fleischauflauf

Zutaten: 1,5 kg Kartoffeln, 500 g Fleischreste, $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Sahne, 1 Ei, 50 g Fett, 1 Zwiebel, Salz, Petersilie, Semmelmehl und Butter.

Zubereitung: Kartoffeln mit der Schale kochen, abpellen und in feine Blättchen schneiden. Die Auflaufform aus Steingut oder Jenaer Glas mit Fett auspinseln. Kartoffelscheiben und die feingewiegten Fleischreste lagenweise in die Form geben. Die gewiegten Zwiebeln und die Petersilie werden in Butter angedämpft und über jede Lage Fleisch gegeben, dann noch würzen. Zum Schluß gießt man die mit den Eiern gequirte und etwas gesalzene Sahne über den Auflauf und gibt Semmelmehl und Butterflöckchen darüber.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 55—60 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Weck-Auflauf

Zutaten: 8 alte Milchbrötchen, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2—3 Eier, 100 g Zucker, 80 g feingehackte Mandeln, 750 g entsteinte Kirschen (oder 1 kg Aepfel und 80 g Sultaninen), Semmelmehl, Butter.

Zubereitung: Brötchen abreiben und in dünne Scheiben schneiden, die Hälfte der Milch aufkochen und darüber gießen. Die Auflaufform aus feuerfestem Material wird mit Butter ausgepinselt und lagenweise mit den Brötchen und Kirschen (oder Aepfel und Sultaninen) gefüllt. Ueber jede Lage Kirschen Zucker und Mandeln streuen. Den Rest der Milch mit den Eiern gequirlt über den Auflauf gießen und darüber Semmelmehl und Butterflöckchen geben.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: 35—45 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.

Quarkauflauf mit Äpfeln

Zutaten: 250 g Quark, 500 g Aepfel, 125 g Zucker, 3 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 4 Eßlöffel Grieß, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

Zubereitung: Der Quark wird durch ein Sieb gerührt, Eigelb und Zucker schaumig gerührt und Quark, Zitronenschale, Grieß, Backpulver und die geschälten, in Scheiben geschnittenen Aepfel dazugerührt. Die Eiweiße werden zu Schnee geschlagen, unter den Quark gezogen und alles in eine gefettete Auflaufform gefüllt und bei Mittelhitze gebacken.

Backzeit: In den kalten Ofen eingeschoben: etwa 50 Minuten.

Bohnengroße Flamme, optisch $\frac{1}{2}$ der großen Flamme.