

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Türk & Pabst's Kochrezepte für die feine und bürgerliche
Küche**

[Halle], [1914]

Rezepte für Ananas-Speisen

urn:nbn:de:bsz:31-56205

Suppen, süße Speisen und Ananas-Gerichte.

Neapolitaner-Suppe:

160 gr Gries, 3 Eigelb, 30 gr Parmesan zusammen verrührt und in $\frac{2}{10}$ Liter Bouillon durchgekocht. Diese Masse wird auf gebuttertes Blech geschüttet, $\frac{1}{2}$ cm dick gefrichen und erkalten lassen. In Würfel geschnitten, in Butter geröstet und in einer klaren Fleischbrühe zu Tisch gegeben.

Süße Speisen mit Kaffeegeschmack aus TÜRK & PABST's Kaffee-Essenz.

Meringuen mit Kaffee-Schlagsahne:

Schlage 4 Eiweiß zu festem Schnee und mische darunter 4 Teelöffel feingestohlenen Zucker. Mit dieser Schaummasse forme mittels Lüte oder Löffel runde oder ovale Meringuen auf weißes Papier, übersiebe sie mit Zucker und lege das Papier auf ein Blechbrett, das auf der Oberseite tüchtig naß gemacht wurde. Die Meringuen bleiben ca. 25 Minuten in einem nur mäßig heißen Ofen; sie lassen sich dann leicht von dem nassen Brett bezw. Papier abnehmen und mit dem Löffel aushöhlen. Die Schalen werden, damit sie recht fest werden, etwas warm gestellt. Verrühre nun unter verfüzte Schlagsahne per $\frac{1}{2}$ Liter 3 Teelöffel oder per Wasserglas 1 Teelöffel T & P's Kaffee-Essenz, so erhält jene einen hochfeinen Kaffeegeschmack und eine feine hellbraune Farbe und eignet sich vorzüglich zum Füllen obiger Schalen.

Kaffee-Crème

allein serviert oder zum Füllen von Torten, Schnitten zc. sehr beliebt, wird wie folgt hergestellt: $\frac{1}{4}$ Pfund gestohlenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Löffel Kartoffelmehl, 1 ganzes Ei, 3 Eidotter schlage schaumig, rühre allmählich $\frac{1}{10}$ Liter frische Sahne oder recht fette Milch darunter und füge ca. 3 Teelöffel T & P's Kaffee-Essenz und etwas Vanille bei. Das Crème wird auf gutem Feuer eingedickt und dann weiter gerührt bis zum Erkalten. Will man das Crème leichter haben, so mische jetzt etwas Sahne darunter.

Butter-Crème mit Kaffeegeschmack

ist ein schweres, fetteres Crème und ebenfalls geeignet zum Füllen, sowie auch besonders zum Garnieren verschiedener Gebäcke. Es wird sehr rasch und einfach hergestellt, indem man beste Tafelbutter unter fortwährendem Schaumig-rühren mit feinstem Staubzucker süßt und mit T & P's Kaffee-Essenz, per $\frac{1}{2}$ Liter 3 Teelöffel oder per Wasserglas 1 Teelöffel, färbt und abschmeckt.

Ananas - Gerichte von

TÜRK & PABST's (Libby's) Hawaii-Ananas.

Die vielfach übliche Bevorzugung von frischem Ananas ist, wenn es sich nicht gerade um Tafeldekoration handelt, gänzlich unberechtigt, weil die frischen Früchte unreif geschnitten werden und auf dem Transport erst nachreifen. T & P's (Libby's) Hawaii-Ananas dagegen werden im schönsten Reifestadium geschnitten und dann sofort konserviert, haben also die natürliche Reife und sind deshalb viel zarter und aromatischer als die in Europa gehandelten frischen Früchte.

Ananas-Gerichte und Pilzgenuß.

Ananas-Compot:

Die Scheiben Hawaii-Ananas werden entweder ganz oder in Stücke geschnitten als Compot gegeben und finden wegen ihres herrlichen Geschmacks und Aromas, sowie durch ihre Zartheit allgemeinen Beifall.

Ananas-Beignets:

Rühre nicht mit Milch, sondern mit Weißwein oder hellem Bier einen Pfannkuchenteig an und damit derselbe recht lustig wird, schlage das Eiweiß zu Schnee. In diesen Teig tauche die gut abgetrockneten Hawaii-Ananas-Scheiben und backe sie in schwimmendem Schmalz goldgelb. Mit Zimtzucker bestreut serviere die sehr schmackhaften Beignets sehr heiß.

Ananas-Kuchen:

Lege eine Kuchenform mit Mürbteig aus und backe denselben leicht an. Nach dem Erkalten belege ihn dreifach mit Ananas-Scheiben und gieße den dick eingekochten Fruchtsaft darüber. Der Kuchen wird drei Finger hoch mit Schaummasse überzogen, mit geschnittenen Mandeln bestreut, gestaubt und im Ofen ca. 15 Minuten goldgelb gebacken. Einen besonderen Wohlgeschmack erlangt der Kuchen, wenn er einen Tag gestanden hat.

Ananas-Crème, gestürzt:

Dem Ananas-Fruchtsaft füge den Saft von 2 Zitronen, 100 Gramm Zucker, 35 Gramm in $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser aufgelöste Hausenblase, die in Würfel geschnittenen T & P's (Libby's) Ananas-Scheiben und zuletzt 1 Liter geschlagenen Rahm bei. Das Ganze wird in Formen aufs Eis gestellt und dann gestürzt.

Ananas-Auflauf:

Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, der Boden mit Zwieback oder Milchbrottschnitten belegt, darauf T & P's (Libby's) Hawaii-Ananas-Scheiben, Rosinen und Sultaninen. Dann wieder eine gleiche Lage (welche man jeweils etwas zuckert) und so fort bis die Form zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Darüber 6 ganze Eier mit etwa 100 Gramm Zucker in 2 Tassen Milch verrührt. Lasse den Auflauf dann ca. 1 Stunde im Ofen.

Milchreis mit Ananas:

T & P's (Libby's) Hawaii-Ananas-Scheiben schneide in Würfel und rühre sie unter einen gutgezuckerten heißen Milchreis. Setze selbigen in eine runde Schüssel und gieße den aufgekochten Fruchtsaft daran.

Ananas-Bowle (von 1 Dose Hawaii-Ananas):

Lege die gewürfelten und stark gezuckerten T & P's (Libby's) Hawaii-Ananas-Scheiben in eine Bowlschüssel und lasse dieselben mit 2 Gläschen Kirschwasser und dem Saft von 2 Zitronen ziehen. Nach etwa einer halben Stunde gieße 2 Flaschen Moselwein und 1 Flasche Sekt, gut gekühlt, dazu.

Pilzgenuß und Pilzvergiftung.

(Vt. Frankf. Zeitung v. 3. 9. 12.)

Allen nicht kapitelfesten Pilzsammlern, besonders den Anfängern, sei der Rat gegeben, sich auf die wenigen genau bekannten, nicht mit giftigen zu wechselnden Arten zu beschränken, wie Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge, Mund- und Spizmorheln. Durch die leider viel zu häufigen Vergiftungen, alle sollten wir uns aber den Pilzgenuß nicht verleiden lassen. Als wirklich billigstes Volksnahrungsmittel sollten sie noch mehr als bisher nutzbar gemacht