

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Winke für gesunde Ernährung und Kochbuch besonders für Nudel- und Maccaronispeisen

Silbermann, Marie

Dresden, 1911

Selbständige Gerichte aus Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni ohne
Fleisch, auch ohne Fleischbrühe, für den vegetarischen Tisch geeignet.
Zutaten für 3-4 Personen berechnet.

urn:nbn:de:bsz:31-56576

und die gut zerdrückten **Dr. Klopfer-Nudeln** darin angeröstet, mit dem übrigen Wasser und etwas Salz 15 Minuten gekocht, zu den Linsen mit dem übrigen Salz gegeben und noch 5 Minuten gekocht, nach Belieben mit Maggiwürze abgeschmeckt.

12. Bohnensuppe für 6 Personen (bayr. Art).

Zutaten und Zubereitung wie in voriger Nummer, statt Linsen 200 g dünne Bohnen, event. statt Wasser Schinkenbrühe.

13. Erbsensuppe für 6 Personen (bayr. Art).

Zutaten und Zubereitung wie bei Linsensuppe, statt Linsen 200 g gelbe oder grüne Erbsen, event. Knochen- oder Schinkenbrühe.

14. Herkulesuppe für 6 Personen.

Zutaten: 6 Eßlöffel **Dr. Klopfer-Nudeln**, $1\frac{3}{4}$ l kräftige Bouillon, $\frac{1}{4}$ l Rotwein, 1 Eßlöffel Madeira, 50 g Butter, 30 g Mehl, 1 Tomate oder 2 Eßlöffel Tomatenpüree, einige Tropfen Maggiwürze, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Eßlöffel **Lecithin-Eiweiß Dr. Klopfer**.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Butter dunkelgelb, die zerdrückten **Dr. Klopfer-Nudeln** hinzu und mit angeröstet, mit der Bouillon aufgefüllt und 20 Minuten gekocht, das Tomatenpüree oder die geschmorten, durchgerührte Tomate hinzu, nochmals aufgekocht, mit den Weinen, Cayennepfeffer und Maggiwürze abgeschmeckt, das in wenig lauwärmer Fleischbrühe oder Wein angerührte **Lecithin-Eiweiß Dr. Klopfer** hinzugerührt.

15. Kinder-Nudellüppchen für 6 Personen.

Zutaten: 6 Eßlöffel **Dr. Klopfer-Nudeln**, 30 g Butter, 20 g Mehl, für 20 Pfg. Schokolade, 1 Teelöffel Kakao, 1 l Wasser, 1 l Milch, 1 Prise Salz, Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Butter angeröstet, Schokolade und Kakao darin aufgekocht, mit der Milch aufgefüllt, 5 Minuten mit der Prise Salz gekocht, mit den in 1 l Wasser gar gekochten Nudeln, die man gut zerdrückte, mit Wasser vermischt, nochmals aufgekocht, mit Zucker abgeschmeckt, nach Belieben mit 1—2 Eigelb abgerührt.

Selbständige Gerichte aus **Dr. Klopfer-Nudeln** und **-Maccaroni**, ohne Fleisch hergestellt.

Auch geeignet für den feineren und einfachen Tisch der Vegetarier, für die besonders **Lecithin-Eiweiß Dr. Klopfer** in Frage kommt, welches den fertigen Speisen beigemischt wird.

Die Zutaten für nachfolgende Gerichte sind für 3—4 Personen berechnet.

16. Nudeln und Maccaroni **Dr. Klopfer** naturell.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. **Dr. Klopfer-Maccaroni** oder **-Nudeln** werden nach Vorschrift gekocht, zu Fleischgerichten, Salaten, Gemüsen und Saucen gereicht.

17. Gebackene Nudeln oder Maccaroni.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni, 30 g Butter oder Palmona.

Zubereitung: Die nach Vorschrift gekochten, recht gut abgetropften Nudeln oder Maccaroni werden in einer breiten Pfanne in Butter, Palmona oder sonstigem Fett goldgelb gebacken, auf einer halbtiefen Schüssel bergig angerichtet, nach Belieben mit 1—2 Eßlöffeln geriebenem Käse bestreut.

18. Grillierte Nudeln oder Maccaroni.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni, 50 g Butter, 5 Eßlöffel frisch geriebenes, vorher leicht angeröstetes Grau- oder Weißbrot, 2 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel feingewiegte junge Sellerieblätter, 1 Teelöffel fein zerriebenen Majoran, 2 Eßlöffel feingewiegte Kapern, 1 Teelöffel Maggiwürze.

Zubereitung: In einer breiten, glatten Bratenspfanne werden geriebenes Brot und die gewiegten Kräuter in der Butter angeröstet, die nach Vorschrift gekochten, gut abgetropften Dr. Klopfer-Nudeln oder Maccaroni, die man erst mit der Würze schwenkte, hinzugetan und so lange gewendet oder umgeschwenkt, bis sich ziemlich alles Geriebene an die Nudeln oder Maccaroni gehängt hat. Auf halbtiefer Schüssel angerichtet, kann das Gericht mit 1—2 Eßlöffeln geriebenem Kräuterkäse bestreut werden.

19. Kräuter-Nudeln oder -Maccaroni.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Nudeln oder Maccaroni Dr. Klopfer, 60 g Butter, je ein Eßlöffel feingewiegte Petersilie, Schnittlauch, Gurkenkraut, Estragon, Sellerieblätter, Kapern, 2 Eßlöffel geriebenen Kräuterkäse, einige Tropfen Maggiwürze, 2 Eßlöffel in Butter geröstete, geriebene Semmel.

Zubereitung: Die feingewiegten Kräuter werden in einem Teil der Butter gedünstet, mit der übrigen Butter, Würze und der Hälfte des Käses zu den Nudeln oder Maccaroni gegeben, tüchtig umgeschwenkt, auf halbtiefer Schüssel bergig angerichtet, mit dem übrigen Käse und der gerösteten Semmel bestreut.

20. Nudeln oder Maccaroni à la Jardinière.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni, 60 g Butter, 5 gehäufte Eßlöffel bunt geschnittene Möhren oder Karotten, 5 Eßlöffel Erbsen, das Herz von einem Wirsing, das von einem Weißkrautkopf fein geschnitten, 1 kleiner weißer Selleriekopf bunt geschnitten, 3 Eßlöffel Blumenkohlröschen, 4 Eßlöffel junge Böhnchen, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, einige Tropfen Maggiwürze, 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, $\frac{1}{2}$ l Bouillon aus zwei Bouillonwürfeln oder Saucenreste, 2 Prisen Pfeffer, 1 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Karotten, Sellerie, Erbsen und Böhnchen werden in einem Teile der Butter und wenig Bouillon weich gedünstet, ebenso für sich das feingeschnittene Weißkraut und Wirsing, der Blumenkohl wird gar, aber nicht zu weich gekocht. Die nach Vorschrift gekochten Maccaroni oder Nudeln werden mit der größeren Hälfte der Gemüse, des Käses, der Maggiwürze vermischt, auf gut angewärmter, halbtiefer Schüssel bergig angerichtet, mit den Gemüsen bunt garniert, mit dem Rest Käse bestreut.

21. Bofchierte Nudeln.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. **Dr. Klopfer-Nudeln**, breite Sorte, 1 reichl. $\frac{1}{4}$ l Wasser, 40 g Butter, 20 g Mehl, 2 Eigelb, 2 Teelöffel Zitronensaft, 2 Prisen Pfeffer, einige Tropfen Maggiwürze, 2 hartgekochte Eiweiß, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Butter gekräuselt, mit dem Wasser aufgefüllt, Salz hinzu, verkocht und, wenn etwas abgekühlt, mit Eigelb abgerührt, mit Zitronensaft, dem fehlenden Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit Maggiwürze und den nach Vorschrift gekochten Nudeln vermischt. Das Eiweiß läßt man in leicht gesalzenes, mit einigen Tropfen Eßig versehenes kochendes Wasser schlüpfen, 6 Minuten leise kochen, hackt sie dann und bestreut das auf halbtiefer Schüssel angerichtete Gericht damit.

22. Spargel-Maccaroni.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. **Dr. Klopfer-Maccaroni**, 1 Pfd. frische Spargeln, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Teelöffel Salz, 30 g Butter, 30 g Mehl, 2 Eßlöffel Parmesan- oder Schweizerkäse nach Belieben, 1 Teelöffel Petersilie, einige Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Spargeln werden gewaschen, geschält, in kleine Stücke geschnitten, in dem angegebenen Wasser mit Salz weich gekocht. Das Mehl wird in der Butter angeröstet, mit Spargelwasser aufgefüllt, den Spargel, 1 Eßlöffel geriebenen Käses hinzu und aufgekocht, mit Salz und Pfeffer, nach Belieben mit Petersilie abgeschmeckt, mit den nach Vorschrift gekochten Maccaroni vermischt, auf halbtiefer Schüssel mit dem übrigen Käse bestreut angerichtet.

23. Blumenkohl-Nudeln oder -Maccaroni Dr. Klopfer.

Zutaten: wie in voriger Nummer, statt Spargel 1 kleineren, festen weißen Blumenkohlkopf, sonst Zubereitung wie da.

24. Schwarzwurzel-Nudeln oder Maccaroni.

Zutaten: 1— $\frac{1}{2}$ Pfd. Schwarzwurzeln, welche man schabt, in frisches Wasser, worin 1 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Eßig verrührt wurde, geworfen, damit sie weiß bleiben, unter Wasser in Stücke gebrochen, dann weiter behandelt wie bei Spargel-Maccaroni.

25. Rahm-Nudeln.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. **Dr. Klopfer-Nudeln**, $\frac{1}{2}$ l leicht angesäuertes dicker Rahm, 3 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, 30 g Butter, 10 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 hartgekochtes Ei.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Butter aufgekocht, mit Rahm abgerührt, aufgekocht, mit der Hälfte des Käses, dem Salz vermischt, mit den Nudeln gut verrührt. Auf halbtiefer Schüssel bergig angerichtet, wird das Gericht mit dem übrigen Käse und dem gehackten Ei bestreut.

26. Garnierte Mangold-Maccaronischüssel.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. **Dr. Klopfer-Maccaroni**, 8—10 Mangoldblätter, 2 Sardellen, $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Butter, 4 g Mehl, 2 Prisen Pfeffer, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 2 l Wasser, 2 Eßlöffel Salz, einige Tropfen Maggiwürze.

Zubereitung: Von den Mangoldblättern wird das Grüne gezupft, gewaschen, in 1 l Salzwasser einmal überwellt, abgegossen, fein gewiegt. Aus 20 g Butter und 20 g Mehl wird eine gelbe Mehlschwitze hergestellt, die mit der Bouillon aufgefüllt, aufgekocht, mit dem Gewiegten vermischt, noch 10 Minuten geschmort, mit der gewaschenen, feingewiegten, vorher entgräteten Sardelle, die man in ein wenig lauem Wasser glatt rührt, mit Pfeffer und Maggiwürze abgeschmeckt.

Die Mangoldrippen werden wie Rhabarber abgezogen, in 1 cm lange, schräge Streifen geschnitten, welche ebenfalls wie Spargel in Salzwasser weich gekocht, mit einer aus 20 g Butter, 20 g Mehl und $\frac{1}{4}$ l Milch hergestellten Schwitze vermischt werden, die man mit 1 Teelöffel Käse, dem nötigen Salz abschmeckt.

Die nach Vorschrift gekochten Maccaroni werden mit dem Butterrest, der Hälfte des weißen Gemüses vermischt, auf halbtiefer Schüssel bergig angerichtet. Das übrige weiße Gemüse wird oben auf, das grüne im Kranz darum gelegt, das weiße mit feingewiegter Petersilie, das grüne mit geriebenem Käse bestreut, eventuell noch ein Kranz ausgestochener Kartoffelchen, die man halb gar kocht, dann in Fett fertig goldgelb bratet, um das grüne Gemüse gelegt.

Man kann auch die aufgehäuften, mit der Hälfte des weißen Gemüses vermischten Maccaroni abwechselnd mit grünem und weißem Gemüse umlegen.

27. Curry-Nudeln.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. **Dr. Klopfer-Nudeln**, $\frac{1}{2}$ l Kalbsbrühe, 30 g Butter, 30 g Mehl, 2 Messerspitzen Currypulver (ein englisches Pulver, bestehend aus feinen ausländischen Gewürzen), einige Tropfen Maggiwürze, 2 Eßlöffel Parmesan- oder Schweizerkäse.

Zubereitung: Die Butter wird hellbraun gemacht, das Mehl darin gelb geröstet, mit Kalbsbrühe aufgefüllt, glatt gekocht, mit dem nötigen Salz, dem Currypulver abgeschmeckt, mit den nach Vorschrift gekochten Nudeln und der Würze vermischt, auf halbtiefer Schüssel angerichtet, mit Parmesankäse bestreut.

28. Haschierte Gurken-Maccaroni.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. **Dr. Klopfer-Maccaroni**, 3 mittelgroße Salatgurken mit wenig Kernen, $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe, eventuell aus 1 Maggi-Bouillonwürfel, auch verdünnte Sauce, 1 l Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel guter Essig oder Zitronensaft, 2 Eßlöffel feingewiegtes Gurkenkraut, Estragon und Petersilie, einige Tropfen Maggiwürze, 40 g Butter, 20 g Mehl.

Zubereitung: Die Gurken werden geschält, wie zu Senfgurken in lange Stücke geschnitten, in 1 l Wasser, 1 Eßlöffel Salz und 1 Eßlöffel Essig langsam ziemlich gar gekocht, abgegossen, abgekühlt, dann in dünne Scheibchen geschnitten, nach Belieben auch grob gehackt. Das Mehl wird in der Butter geröstet, mit $\frac{1}{4}$ l von der Gurkenbrühe, in welcher man einen Bouillonwürfel auflöste, aufgefüllt, die Gurken darin noch eine Weile gedünstet, mit Maggiwürze und Pfeffer abgeschmeckt, mit den nach Vorschrift gekochten Maccaroni vermischt, angerichtet, mit den feingewiegten Kräutern bestreut.

Man kann die Kräuter erst mit kochendem Wasser überbrühen, mit kaltem abschrecken, abtrocknen, fein wiegen und in 1 Eßlöffel Butter düpfen.

29. Tomatennudeln oder Maccaroni.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Nudeln, 5 mittelgroße reife Tomaten, 1 feste Zwiebel, 100 g geräucherter Schinken, 40 g Butter, 10 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe, oder $\frac{1}{4}$ l Wasser und 1 Maggi-Bouillonwürfel, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Schinken und Zwiebeln werden klein geschnitten, in der Butter geschwigt, das Mehl darin angeröstet, die abgewaschen, geschnittenen, von Stiel und Flecken befreiten Tomaten darin geschmort, die Fleischbrühe hinzu, 15 Minuten mit Salz gedämpft, durch einen Durchschlag gestrichen, mit Pfeffer, Maggiwürze und fehlendem Salz abgeschmeckt, mit den nach Vorschrift gekochten Nudeln oder Maccaroni vermischt, nach Belieben mit 1 Eßlöffel geriebenem Schweizerkäse und in Butter angeröstetem Weißbrot befreut.

30. Pilz-Maccaroni.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni, 1— $\frac{1}{2}$ Pfd. Pilze, Pfifferlinge (Gelbschwämmchen) oder Steinpilze, 50 g Butter, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prife Pfeffer, einige Eßlöffel Wasser, 1 Bouillonwürfel, 1 Teelöffel Maggiwürze, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Pilze werden geputzt, einigemal der Länge nach und je nach der Größe einigemal quer durchgeschnitten, sehr sauber gewaschen, gut abgetropft. Die Butter, die man auch durch geschmeidiges Pflanzenfett, wie Palmona oder Speck, ersetzen kann, wird erhitzt, die gut abgetropften Pilze hineingegeben, 10—15 Minuten unter Wenden und Hinzugabe von Salz geschmort, das Mehl darüber gestreut, noch 5 Minuten geschmort, mit Pfeffer, dem nötigen Salz, der gewiegten Petersilie und Maggiwürze abgeschmeckt, mit den nach Vorschrift gekochten Nudeln oder Maccaroni noch einige Minuten zusammen gedünstet, dann auf halbtiefer Schüssel bergig angerichtet. Man kann sich auch einen Teil des Pilzgemüses zurückbehalten und die Schüssel damit garnieren (umlegen).

31. Nudeln oder Maccaroni in Sauerkraut.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni, 1 Pfd. Sauerkraut (Sauerkohl), 100 g Schweinefett, am besten geräuchertes Speckfett, für Vegetarier 100 g Pflanzenfett, Palmona, 1 kleine Zwiebel, nach Belieben einen kleinen Apfel, $\frac{3}{8}$ l Wasser, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Die feingeschnittene Zwiebel, der geschälte, von Stiel, Blüte und Kernhaus befreite, ebenfalls feingeschnittene Apfel werden mit dem Kraut, dem Fett in einen Schmortopf gepackt, das kochende Wasser, worin man das Salz auflöste, darüber gegeben und in gut verschlossenem Topf — am besten im Bratofen — 2 Stunden geschmort, wobei man einigemal nachsieht, ob das Kraut noch Feuchtigkeit genügend besitzt.

In eine größere, feuerfeste Schüssel oder Auflaufform legt man dann abwechselnd Kraut und fertig gekochte Nudeln oder Maccaroni und läßt das Gericht noch $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde in heißem Backofen nachdünsten. Man kann dazu noch kleine Salzkartoffeln oder auch in Fett geröstete Kartöffelchen geben; die Schüssel eventuell abwechselnd mit diesen und Maccaroni garnieren.

32. Gefüllter Nudelkohlkopf.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. **Dr. Klopfer-Nudeln** oder **-Maccaroni**, 1 kleiner fester Weißkohlkopf, 2 Eier, 2 Hände voll Pfifferlinge oder Steinpilze, 1 kleine Zwiebel, 50 g Butter oder Palmona, 1 Teelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 Teelöffel Petersilie, 2 Messerspitzen Fleischextrakt, einige Tropfen Maggiwürze.

Zubereitung: Der Kohlkopf wird von schlechten Blättern befreit, vorsichtig zerlegt, so daß die äußeren Blätter, von denen man die dicke Wölbung der Strunken abschneidet, ganz bleiben. Nachdem das Kraut vorsichtig gewaschen, wird es, jedes für sich, 5—8 Minuten in Salzwasser gekocht, die großen Blätter wieder für sich auf eine Platte zum Abkühlen gelegt. Das gut abgelaufene andere Gemüse wird grob gewiegt. Die Butter wird mit Salz zu Sahne, die Eier dazu, glatt gerührt, dann das gewiegte Kraut, die geputzten, gewaschenen, feingehackten, in etwas Butter angedünsten Pilze, die Hälfte der nach Vorschrift gekochten Nudeln oder Maccaroni, die für den Zweck recht kurz gebrochen, aber nicht so weich gekocht sein müssen, die Petersilie, Fleischextrakt, Maggi und Pfeffer hinzu, gut verrührt und abgeschmeckt.

In eine Schüssel breitet man ein Fleischtuch, welches nur für diese oder Fleischgeleezwecke benutzt wird, belegt es in der Runde mit Krautblättern, deren Spitzen sich in der Schüssel treffen und etwas übereinander liegen müssen. Die Siele kommen an den oberen Rand der Schüssel zu liegen. Nachdem man noch einige kleinere Blätter in die Mitte gelegt hat, füllt man die Nudelkrautfarce hinein, legt immer die übrigen kleineren Blätter dazwischen, faßt mit der linken Hand unter das überhängende Tuch, hilft mit der rechten Hand das Tuch in der Runde annehmen und über den Kohl straffziehen und umbindet es dicht über diesem mit einem weißen Band, kocht den Kopf in gefalztem Wasser, welches erst kochen muß, an das man Grünes und Gewürz geben kann, 1 Stunde, hebt ihn heraus, setzt ihn auf einen Teller, löst das Band, legt das Tuch beiseite, setzt einen Teller mit der Innenseite auf den Krautkopf, faßt beide Teller zugleich, stürzt sie, nimmt den oberen und das Tuch ab. Der Krautkopf wird nun vorsichtig mit zwei Schaufeln in eine weite Kasserolle gesetzt, mit Butter-, Pilz- oder Bratensoße begossen und noch 10 Minuten geschmort im Bratofen. Er wird dann vorsichtig auf eine erwärmte runde Platte gehoben, mit in Butter geröstetem Weiß- oder Graubrot bestreut, mit den übrigen Nudeln nach Belieben abwechselnd mit ausgestochenen, goldgelb gebratenen Kartöffelchen umlegt. Das Tranchieren des Kopfes geschieht mit einem recht scharfen Tranchiermesser, indem man den Kopf, ohne großen Druck auszuüben, in der Mitte, dann jede Hälfte und jedes Stück vorsichtig noch einmal durchschneidet.

Zum Kohlkopf passen Buttersoße, Pilzsoße oder Kapernsoße (siehe da). Auf dieselbe Art kann auch Wirsing gefüllt werden.

33. Maccaroni-Krautwickel.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. **Dr. Klopfer-Maccaroni**, 12—14 größere Weißkohlblätter, einige Hände voll Pilze, 1 Eßlöffel Petersilie, 50 g Butter, 2 Eier, 1 kleine Zwiebel, 2 Eßlöffel Kräuterkäse, 2 Prisen Pfeffer, einige Tropfen Maggiwürze, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Mehl.

Zubereitung: Die Krautblätter werden von dem äußeren, gewölbten

Strunkenteil befreit, gewaschen, in Salzwasser 8—10 Minuten gekocht, herausgenommen, je zwei aufeinander zum Füllen bereit gelegt.

Die Pilze werden geputzt, grob gewiegt — vorher gewaschen und abgetropft —, mit der feingewiegten Zwiebel in etwas Butter andünstet, die Butter wird glatt, Salz und Eier, Käse, Pfeffer, Mehl und die Pilze hinzugerührt und gut abgeschmeckt. Diese Form wird auf den Krautblättern verteilt, die nach Vorschrift gekochten, vorher in 10 cm lange Stücke gebrochenen Maccaroni oben aufgelegt — je nachdem die Blätter fassen können —, vorsichtig gewickelt und mit einem weißen Häkelgarnfaden leicht unwickelt, nebeneinander in einen flachen Topf oder verschließbare Pfanne gelegt, mit Buttersoße oder Bratensoße begossen und 20—25 Minuten geschmort, die Faden werden vorsichtig abgelöst, Pilzsoße, Maccaroni und Röstkartöffelchen dazu gereicht.

34. Pflaumen-Nudeln oder -Maccaroni. (Zwetschen.)

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni, 1 Pfd. reife Zwetschen, 1 Stückchen Zimt, 1 kleines Stück Zitronenschale, Zucker nach Bedarf.

Zubereitung: Die Zwetschen werden gewaschen, ausgesteint, in 4 Teile geschnitten, mit Zucker, Zimt und Zitronenschale weich geschmort, etwas abgekühlt und mit den nach Vorschrift gekochten Nudeln oder Maccaroni vermischt.

Anmerkung: Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni können mit allen geschmorten Obstarten, frischen oder getrockneten, gemischt gegessen werden. Man kann diese Gerichte noch besonders nahrhaft machen, wenn man ihnen noch gut warm — wie man sie überhaupt ist — einen Eßlöffel in lauem Wasser glatt gerührtes Lecithin-Eiweiß Dr. Klopfer zusetzt, dieses gut untermischt.

Selbständige Dr. Klopfer-Nudel u. -Maccaronigerichte

mit Anwendung von wenig Fleisch, ev. Fleisch- und Bratenreste u. s. w. Zutaten für 3 Personen berechnet.

35. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni mit Sardellenbutter.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni, 40 g Butter, 4 Sardellen, 1 Teelöffel Zitronensaft, einige Tropfen Maggiwürze, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Sardellen werden gut gewaschen, entgrätet, fein gewiegt oder mit ein wenig Butter zerstoßen, durch ein Drahtsieb gestrichen, mit der zu Sahne gerührten Butter, Pfeffer, Maggiwürze, Zitronensaft gut verrührt. Die Butter wird auf die nach Vorschrift gekochten heißen Nudeln oder Maccaroni gegeben, diese gut umgeschwenkt, auf halbtiefer Schüssel angerichtet.

36. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni mit Anchovisbutter.

Zutaten wie in voriger Nummer; statt Sardellen 8 Anchovis, die man in kleinen und großen Büchsen zu kaufen bekommt.

37. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni mit Senfbutter.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni, 2 hartgekochte Eigelb, 2 Eßlöffel feinen Senf, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zitronensäure, 2 Prisen Pfeffer, 50 g Butter.