

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Silbermann, Marie**

**Dresden, 1911**

Schmarren aus Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni, für 3-4 Personen  
berechnet.

**urn:nbn:de:bsz:31-56576**

**Zubereitung:** Das Eigelb wird mit Salz und dem Rahm gut verrührt, mit dem Käse, den fertigen Nudeln, den Champignons gut vermischt, der Schnee der Eier darunter gezogen, die Masse in die gut vorbereitete Puddingform gefüllt,  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Wasserbade gekocht.

#### 68. Rahm-Nudelauflauf.

Zutaten und Vorbereitung wie in voriger Nummer, nur wird die Masse in einer gut mit Butter ausgestrichenen Auflaufform oder Schüssel gebacken.

### Schmarren aus Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni.

Für 3—4 Personen berechnet.

#### 69. Schinkenschmarren. (Oesterreich.-bayer. Gericht).

Zutaten: 200 g **Dr. Klopfer-Maccaroni oder -Nudeln**, nach Vorschrift gekocht, 125 g gekochter, magerer Schinken, 4 Eier, nach Belieben 1 Schalotte oder 1 Stückchen Zwiebel (gerieben),  $\frac{1}{4}$  l Milch, 2 Prisen Pfeffer, 50 g Butter oder Palmona.

**Zubereitung:** Die nach Vorschrift gekochten **Dr. Klopfer-Nudeln oder -Maccaroni** werden in die kochende Milch gegeben, worin man sie an halbheißer Stelle des Herdes unter öfterem Aufrühren stehen läßt.

Der Schinken wird fein gewiegt, mit den gut verrührten Eiern und den übrigen Zutaten unter die abgekühlten Milchnudeln etc. gerührt und abgeschmeckt.

In einer breiten Pfanne erhitzt man die Hälfte der Butter oder Palmona, gibt die Masse darauf, läßt sie unter öfterem Schütteln der Pfanne gelb backen, wendet sie dann stückweise, gibt den Rest der Butter etc. darunter. Indem der Schmarren auch auf der anderen Seite bäckt, wird er mit der Backschaufel in Stücke gestoßen, die noch einigemal gewendet, auf einer angewärmten Platte angerichtet, nach Belieben mit geriebenem Käse bestreut, zu Salaten und Gemüsen, aber auch ohne jede Beigabe heiß zu Tisch gegeben werden.

#### 70. Fleisch-Maccaronischmarren.

Zutaten: 200 g **Dr. Klopfer-Maccaroni**, 1 kleine Zwiebel, 125 g gekochte Fleisch- oder Bratenreste,  $\frac{1}{4}$  l Fleischbrühe aus 1 Maggi-Bouillonwürfel, 1 kleine Sardelle, 4 Eier,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 50 g Butter oder Palmona, 1 Teelöffel Petersilie, 2 Prisen Pfeffer.

**Zubereitung:** Die nach Vorschrift gekochten Maccaroni werden in die kochende Bouillon gegeben, öfter gewendet, bis sie aufgesogen ist. Die Eier werden in der Milch tüchtig verquirlt, mit den anderen Zutaten unter die abgekühlten Maccaroni gerührt, der Schmarren wie in voriger Nummer gebacken und serviert.

#### 71. Tomaten-Nudelschmarren.

Zutaten: 200 g **Dr. Klopfer-Nudeln**, nach Vorschrift gekocht, 4—5 reife Tomaten,  $\frac{1}{8}$  l Bouillon, 80 g Schinken, 2 Prisen Pfeffer, 1 kleine Zwiebel, 4 Eier, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 80 g Butter oder Fett, 2 Teelöffel Salz.

**Zubereitung:** Die Tomaten werden gewaschen, abgetrocknet, von Stielen und Flecken befreit, mit der feingewiegten Zwiebel in 30 g Butter geschwitzt, die Bouillon hinzugegeben, gar geschmort, durch einen Durchschlag gestrichen, abgekühlt, mit dem Salz, den gut verquirlten Eiern und den anderen Zutaten vermisch, abgeschmeckt.

Die Masse wird wie bei Schinkenschmarren weiter behandelt, beim Anrichten nach Belieben mit 1 Eßlöffel Käse bestreut.

### 72. Pilz-Maccaronischmarren.

**Zutaten:** 200 g **Dr. Klopfer-Maccaroni**, nach Vorschrift gekocht, 1/2 Pfd. Pfifferlinge oder Steinpilze, 50 g halbfetter Speck, 1 Teelöffel Petersilie, 4 Eier, 1/16 l Bouillon, auch Saucenreste, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Mehl, 2 Messerspitzen Pfeffer, 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, 60 g Butter oder Palmona.

**Zubereitung:** Die Pilze werden gut geputzt, gewaschen, geschnitten, in dem feinstwürflig geschnittenen, gelb gebratenen Speck gedünstet, mit Mehl, Salz, Pfeffer und Petersilie aufgekocht, abgekühlt, mit den gut zerquirlten Eiern, den Maccaroni, in welche man die Bouillon einziehen ließ, den übrigen Zutaten gut vermisch und der Schmarren gebacken wie bei Schinkenschmarren.

### 73. Rahm-Nudelschmarren.

**Zutaten:** 200 g **Dr. Klopfer-Nudeln** nach Vorschrift gekocht, 3/5 l dicker Rahm, 4 Eier, 2 Eßlöffel Parmesankäse, 2 Prisen Salz, 50—60 g Butter.

**Zubereitung:** Rahm, Eier, Käse und Salz werden gut verquirlt, mit den Nudeln vermisch, die Masse wie bei Schinkenschmarren behandelt.

**Anmerkung:** Man kann die Masse auch in kleineren Teilen backen, was leichter ist, aber mehr Butter erfordert.

## Strudel aus Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni.

Für 6—8 Personen.

### 74. Strudelteig.

**Zutaten:** 300 g gesiebtes feines Weizenmehl, 35 g Butter, 2 Eier, 1 Messerspitze feines Salz, 1/3 l lauwarme Milch.

**Zubereitung:** Das Mehl wird in eine flache Schüssel gegeben, von der Mitte aus ein glatter Teig recht sorgfältig angerührt, der solange geknetet wird, bis er Blasen wirft. Er wird mit lauem Wasser bestrichen, mit einer erwärmten Schüssel bedeckt und muß 3/4 Stunde an warmer Stelle ruhen.

Auf einem sauberen Tische wird ein Tischtuch ausgebreitet, welches man fein mit Mehl bestäubt. Der Teig wird in die Mitte gelegt, mit einem Wellholz etwas ausgerollt, dann durch zwei Personen mit bemehlten Händen ausgezogen, wobei man immer von neuem mit den Fingern unter die Stellen gleitet, welche noch zu dick sind. Das Ausziehen des Teiges muß rasch vonstatten gehen; er darf nicht zerrissen werden, muß gleichmäßig dünn wie Papier sein.

Den äußeren Rand schneidet man ab, falls er Risse und dicke Stellen hat.