

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Silbermann, Marie

Dresden, 1911

Strudel aus Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni, für 6-8 Personen
berechnet.

urn:nbn:de:bsz:31-56576

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 vermischt, 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 Peterilie, 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 feinstwürlig geschnittenen, gelb gebratenen Speck gedünstet, mit Mehl, Salz, Pfeffer und Peterilie aufgekocht, abgekühlt, mit den gut zerquirlten Eiern, den Maccaroni, in welche man die Bouillon einziehen ließ, den übrigen Zutaten gut vermischt 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 vermischt, 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.

75. Schinken-Maccaronifrudel.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Maccaroni, 125 g Schinken, 4 Eßlöffel Parmesankäse, 30 g Butter, $\frac{3}{8}$ l Rahm, 3 Eier, ($\frac{1}{4}$ l Rahm, 50 g Butter).

Zubereitung: Die Dr. Klopfer-Maccaroni werden in der Länge, wie sie in den Paketen liegen, am besten in einem Fischkessel oder sonstigem länglichen Topf in Salzwasser gar gekocht, gut abgetropft.

Der ausgezogene Strudelteig wird mit der zerlassenen Butter bestrichen. Das Eigelb wird im Rahm verquirlt, der festgeschlagene Schnee des Eiweißes darunter gezogen und auf dem Strudelteig gleichmäßig verteilt. Nun werden die Maccaroni nebeneinander darauf gelegt, sodaß immer eine kleine Lücke bleibt, der feingewiegte Schinken und der Käse darauf gestreut.

Nun fassen am besten zwei Personen das Tischtuch an einer Seite, rollen den Teig mit diesem geschickt vor sich her, schlagen, wenn am Ende angekommen, dieses hoch. Eine glatte Bratpfanne wird gut mit Butter ausgestrichen, der Strudel vorsichtig hineingehoben und schneckenförmig gelegt, mit Butter bestrichen, $\frac{1}{2}$ Stunde in guter Hitze gebacken, dann mit Rahm begossen und noch 15—20 Minuten gebacken. Der Strudel kann zu feinen Gemüsen, Spargel, Blumenkohl, frischen Erbsen u. s. w., aber auch zu feinen Salaten gegeben werden.

76. Fleisch-Maccaronifrudel.

Zutaten wie in voriger Nummer, statt Schinken 150 g gewiegte Fleisch- oder Bratenreste, die man in etwas Butter, mit einer feingewiegten Zwiebel leicht anbraten kann.

Zubereitung und Behandlung des Strudels genau wie oben.

77. Fisch-Maccaronifrudel.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Maccaroni, 4 Eier, $\frac{3}{8}$ l Rahm, 50 g Butter, 3 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Pfd. Schellfisch oder Dorsch, (1 Eßlöffel Zitronensäure, 1 Hand voll Suppengrün, 1 l Wasser, 2 Eßlöffel Salz zum Kochen des Fisches), [20 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Rahm zum Bestreichen des Strudels].

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, in Stücke geschnitten, in kochendes Wasser gelegt, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, einige Momente in frisches Wasser gehalten, in 1 l kochendes Wasser gelegt, in welchem man Grünes und Salz kochte, das man mit Zitronensaft würzte. Nachdem er gar, aber nicht zerfallen ist, wird er abgekühlt, aus den Gräten gelöst, in gleichmäßige Stücke gepflückt, diese in 20 g Butter leicht angebraten.

Der ausgezogene Strudelteig wird mit zerlassener Butter bestrichen, die Sahne, in welcher man Eigelb und Käse verrührte und den Schnee des Eiweißes durchzog, darauf verteilt, die fertigen Maccaroni darauf gelegt, der Fisch gleichmäßig darauf verteilt, der Teig, wie bei Schinkenfrudel angegeben wurde, gerollt und wie da weiter behandelt.

78. Hecht-Maccaronifrudel. (Für festliche Zwecke.)

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Maccaroni, nach Vorschrift in großen Stücken gekocht, dann recht gleichmäßig in 2 cm lange Stückchen gebrochen, 3 Eßlöffel Parmesankäse, 60 g Butter, 2 Tomaten, $\frac{1}{16}$ l Bouillon,

50 g Schinken, 1 kleine Zwiebel, 3 Eier, 2 Prisen Pfeffer, (20 g Butter, $\frac{1}{4}$ l dicker Rahm zum Bestreichen des Strudels), 1 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Der Hecht oder Zander wird geschuppt, aufgenommen, in Stücke geschnitten. Die Tomaten werden mit feingewiegtem Schinken und Zwiebel in 20 g Butter geschmort, die Bouillon dazu gegeben und weich geschmort, durch ein Sieb gestrichen. Die Hechtstücke werden nebeneinander in eine Kasserolle gelegt, mit Salz bestreut, mit Butter beträufelt, das heiße Tomatenpüree darauf gegossen, die Hechtstücke darin 10 Minuten gedämpft, herausgenommen, vorsichtig von allen Gräten befreit, in Stückchen zerlegt.

Das Eigelb wird gut verrührt, mit dem Käse und Pfeffer unter die Tomatensoße gemischt, der Schnee des Eiweißes darunter gezogen, auf dem mit Butter bestrichenen Strudelteig verteilt. Nun werden die Maccaronistücke recht gleichmäßig darauf gelegt, die Hechtstückchen ebenso obenauf, der Teig, wie bei Schinkenstrudel angegeben, gerollt und wie dieser fertiggestellt.

79. Rahm-Nudelfrudel.

Zutaten: 250 g Dr. Klopfer-Nudeln, $\frac{1}{2}$ l dicker Rahm, 3 Eßlöffel Parmesankäse, 4 Eier, 50 g Butter, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch, (20 g Butter, $\frac{1}{4}$ l dicker Rahm zum Bestreichen des Strudels).

Zubereitung: Die Dr. Klopfer-Nudeln werden ungebrosen 5 Minuten in Salzwasser gekocht, abgegossen, die kochende Milch darüber gegossen und unter Wenden weich gedämpft. 30 g Butter werden zu Sahne, Salz und Eigelb dazu, und schaumig gerührt, dann der Rahm, der Käse gut untergemischt, der Schnee des Eiweißes darunter gezogen und auf dem mit Butter bestrichenen Strudelteig verteilt. Die Nudeln werden der Länge nach recht gleichmäßig obenauf gelegt, der Strudel, wie Schinkenstrudel, weiter fertiggestellt und wie dieser gebacken.

Pasteten aus Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni.

80. Pastetenteig.

Zutaten: 200 g gesiebtes Mehl, 50 g Butter, 50 g Palmona, 3 Eßlöffel Wasser, 1 Eigelb, 1 abgestrichener Teelöffel Salz.

Zubereitung: In die Mitte des Mehles wird eine kleine Vertiefung gemacht, worin man Eigelb, Wasser und Salz gibt. Die Butter wird auf den Teig gepflückt, mit einem Holzlöffel in der Runde das Mehl so lange angedrückt, bis es sich etwas mit der Butter verbunden hat. Darauf wird der Teig rasch mit zusammengekniffenen Fingern, die man unterzieht, und mit der flachen Hand geknetet, bis er ganz glatt aussieht. Er muß mindestens 1—2 Stunden ruhen, wenn er sich gut bearbeiten lassen soll, wird messerrückendick ausgerollt und nach Bedarf verwendet.

81. Große Maccaroni-Farcepastete. (Für festliche Gelegenheiten passend).

Zutaten: 1 Pfd. Dr. Klopfer-Maccaroni, nach Vorschrift gekocht und in 3 cm lange Stücke geschnitten, 1 Pfd. halb Kalb-, halb Schweinefleisch, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Salz, 1 Weißbrot, 4 Eier,