

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Silbermann, Marie

Dresden, 1911

Saucen, für 6 Personen berechnet.

urn:nbn:de:bsz:31-56576

nach Vorschrift gekochten Nudeln untermischt, der festgeschlagene Schnee der Eier darunter gezogen.

In die mit Pasteteig ausgelegte, vorgebackene Form wird eine Schicht Nudeln gelegt, diese mit Käse bestreut, mit Schinken belegt und so fortgefahren, bis Schinken und Nudeln aufgebraucht sind. Der Teigdeckel wird wie in voriger Nummer aufgelegt, mit Teigstreifen garniert, mit Eigelb bepinselt und die Pastete in guter Hitze 1 Stunde gebacken, weiter wie in voriger Nummer behandelt.

83. Wild-Maccaronipastete.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dr. Klopfer-Maccaroni in kleinen Stücken nach Vorschrift, 1 Pfd. Wildfleisch jeder Art, $\frac{1}{2}$ Pfd. fetter geräucherter Speck, $\frac{1}{2}$ Pfd. dickes Kalbfleisch, 2 gestoßene Nelken, 1 Messerspitze Pfeffer, 3 Eier, 50 g geriebener Kräuterkäse, 2 Eßlöffel Kapern, $\frac{1}{4}$ l Bouillon, 1 Weißbrot, 1 Zwiebel, 60 g Butter.

Zubereitung: Wildfleisch — es können Bratenreste sein —, Speck und Kalbfleisch werden 3mal durch die Fleischmaschine genommen. Das Weißbrot wird in Bouillon eingeweicht, auf dem Herd ein geschmeidiger Kloß abgebacken. Aus diesem, dem Fleisch, der feingewiegten, geschwisthen Zwiebel, Salz, 1 Ei, Pfeffer und Gewürz wird eine wohlchmeckende Fleischfarce hergestellt. Die übrigen Eier werden in zwei Eßlöffeln Sauce oder Bouillon verquirlt, mit dem Käse über die Maccaroni gegeben, gut vermischt. Die Pastete weiter fertiggestellt und gebacken wie Farcepastete.

◆ ◆ Saucen. ◆ ◆

Für 6 Personen berechnet.

84. Butterfauc.

Zutaten: 80 g frische Butter, 1 abgestrichener Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ l gute Bouillon, event. aus 2 Maggi-Bouillonwürfeln, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Schmeißers Saucenwürfel, einige Tropfen Maggiwürze.

Zubereitung: Die Butter wird braun gemacht, das Mehl hineingestreut, aufgekocht, unter Rühren die Bouillon hinzugegeben, ebenso der in wenig Wasser aufgelöste Saucenwürfel, und die Sauce 10—15 Minuten langsam gekocht, mit Maggiwürze, dem nötigen Salz abgeschmeckt.

85. Kapernfauc.

2—3 Eßlöffel Kapern werden grob gewiegt, in der nach obiger Nummer hergestellten Butterfauc einmal aufgekocht, mit einigen Tropfen Zitronensaft abgeschmeckt.

86. Madeirafauc.

Butterfauc wird mit 3 Eßlöffeln Madeira, einigen Tropfen Zitronensaft erhitzt und abgeschmeckt.

87. Burgunderfauc.

4 Eßlöffel Burgunderwein oder sonstiger guter Rotwein werden in der Butterfauc erhitzt, die Sauce mit 1 Prise Zucker, 1 Prise Cayennepfeffer abgeschmeckt.

88. Tomatenauce.

Die nach Vorschrift bereitete Butterauce wird mit 4 Eßlöffeln Tomatenpüree oder mit 2 kleinen Tomaten, die man schmort und durch ein Sieb strich, aufgekocht, mit Salz, Pfeffer und Maggiwürze abgeschmeckt.

89. Pilzauce.

1 Hand voll Pilze, Pfifferlinge oder Steinpilze, werden gepulvt, gewaschen, gewiegt, in 10 g Butter 5 Minuten gedünstet, samt Saft in die Butterauce gegeben, einigemal aufgekocht, die Sauce mit dem nötigen Salz, 1 Teelöffel feingewiegter Petersilie, die man erst in ein wenig Butter anschwitzen kann, abgeschmeckt.

90. Champignonauce.

Die Champignon einer kleinen Büchse werden in feine Blättchen geschnitten, in 1 Teelöffel Butter angedünstet, samt dem Champignonwasser in der Butterauce einmal aufgekocht, die Sauce mit 1 Eßlöffel Madeira, 1 Eßlöffel Weißwein, dem nötigen Salz abgeschmeckt.

91. Trüffelaauce.

Die Trüffeln einer kleinsten Büchse werden in Blättchen, diese in Stiften geschnitten, samt Saft an die Butterauce gegeben, einmal aufgekocht, die Sauce mit 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Eßlöffel Madeira, 1 Prise Paprikapfeffer, dem nötigen Salz abgeschmeckt.

92. Feine Senfauce.

2 Eßlöffel vom feinsten Tafelsenf verrührt man gut mit 1 Eßlöffel Zitronensaft, gibt es an die Butterauce, läßt einmal aufkochen und schmeckt die Sauce mit 1 Prise Pfeffer, dem nötigen Salz, nach Belieben auch mit Zucker ab.

93. Kräuterauce.

Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Tymian u. s. w., je ein Teelöffel, fein gewiegt, werden in 10 g Butter geschwitzt, in der Butterauce einmal aufgekocht, die Sauce gut abgeschmeckt.

94. Tartarenauce.

Kräuter wie in voriger Nummer angegeben und behandelt, 1 Teelöffel Senf, 2 Teelöffel feingewiegte Kapern, 1 Teelöffel Zitronensäure werden in der Butterauce aufgekocht, diese mit dem nötigen Salz, Maggiwürze, 2 Prisen Paprika pikant abgeschmeckt.

Vegetarische Gerichte

zu denen mit großem Vorteil für die Ernährung **Dr. Klopfer-Nudeln** und **-Maccaroni** in Anwendung kommen können. Zutaten immer für 6 Personen berechnet.

95. Vegetarischer Nudelbraten (nahrhaft wie Fleisch).

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. **Dr. Klopfer-Nudeln**, 100 g Grünkern, 100 g Haferflocken, 1 kleiner Selleriekopf, 1 Zwiebel, 1 kleine Tomate, 1 abgestrichener Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Eier, 4 Eßlöffel trockene,