

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

I. Pfannkuchen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

bleiben, daß es gut ist, die Eier jeweils vor dem Gebrauch zu quirlen oder sie mit einer Gabel zu schlagen. Besonders bei den Nudeln ist das zu empfehlen.

## I. Pfannkuchen.

### 347. Gewöhnliche Pfannkuchen.

Zähle 6—8 Eßlöffel Mehl in eine Schüssel, rühre dasselbe mit Milch und etwas Salz glatt, schlage 5—6 Eigelb daran und menge den Schnee von 6 Eiweiß darunter. Lasse in einer Pfanne etwas Schmalz heiß werden, gieße von dem Teig einen kleinen Schöpflöffel voll hinein, backe ihn unter öfterem Rütteln der Pfanne auf beiden Seiten gelb, richte ihn auf einer warmen Platte an. Fahre so fort, bis der Teig zu Ende ist.

### 348. Pfannkuchen.

(Vorzüglich.)

Etwa 70 g feines Mehl, 5 Eier und schwach  $\frac{1}{8}$  l Milch sowie etwas Salz werden genommen. Erst wird das Mehl mit der Milch und dem Salz glattgerührt, die Eier geschieden, das Gelbe gut verrührt und daruntergemengt und von dem Weißen Schnee geschlagen. Der Teig muß tüchtig geschlagen sein, ehe der Schnee daruntergemengt wird. Hierauf wird ein Löffel Fett in der Pfanne heiß gemacht und darauf eine dünne Lage Teig gegossen. Man läßt den Teig schön gelb backen und dreht ihn auf die andere Seite, um ihn ebenfalls gelb zu backen.

Diese Menge gibt etwa 6 Pfannkuchen.

### 349. Gute Eierkuchen.

Ein Teelöffel Mehl wird mit etwas Salz und Milch zu einem glatten Teiglein gerührt, daran werden 4 oder 5 Eier



eingeschlagen, aber immer das vorhergehende tüchtig geschlagen, ehe ein neues hinzukommt.

Sind alle 5 Eier eingeschlagen, dann wird der Teig nach Bedarf noch etwas mit Milch verdünnt und  $\frac{1}{4}$  Stunde stark mit dem Kochlöffel geschlagen. Inzwischen wird 1 Eßlöffel ausgekochte Butter heiß gemacht, der Teig langsam dareingegossen und auf nicht zu starkem Feuer gebacken.

Die Masse darf nicht eher umgewendet werden, als bis die ungebäckene Seite keine Flüssigkeit mehr zeigt.

Dieser Eierkuchen schmeckt zu weißen Gemüsen, auch Gelbrüben mit Erbsen, Salat und Kompott vorzüglich und kann als Zwischenspeise oder als Nachtisch mit Kompott gegeben werden.

### 550. Schmarn (Schmarren).

(Alpenrezept).

Man quirlt  $\frac{1}{4}$  l Milch, 4 Eier, 8 Eßlöffel Mehl und etwas Salz sehr stark, läßt in einer flachen dicken Pfanne 1 großen Löffel Schmalz sehr heiß werden und gießt hernach den Teig hinein.

Sobald die untere Seite schön gelb geworden, wendet man den Schmarn mit dem Schmarnschäufele. Ist auch die andere Seite schön gelb gebacken, so zerreißt man den Schmarn mit dem Schäufele in größere Brocken.

Will man den Schmarn recht knusperig haben, so wird er in den Bratofen geschoben, wo er auch noch mehr aufgeht.

### 551. Kartoffelpfannkuchen.

(Sehr gut.)

Ungefähr 12 dicke Kartoffeln werden roh geschält und gerieben; in einem Seiher läßt man sie abtropfen. Nun werden die Kartoffeln mit Kartoffelmehl vermischt, eine große Zwiebel wird gerieben und dazugetan;  $\frac{1}{2}$  l kochende Milch wird dann über die Kartoffeln gegossen, so daß der Teig gebrüht wird. Nun kommt Salz, 2 Eier, 3 Löffel Mehl



dazu und alles wird durcheinandegerührt. Es wird Fett heiß gemacht und der Teig mit einem Löffel dareingeschöpft, damit es kleine Kuchen gibt, die gut durchbacken.

### 352. Aufgezogener Pfannkuchen I.

Rühre 4—6 Eigelb, 2 Eßlöffel Mehl und süßen Rahm zu einem Teig, bis er dünn genug ist. Dann kommt der Schnee der Eiweiß hinzu und etwas Salz. Man läßt nun Butter in einem eisernen Topf heiß werden, den Teig hineinlaufen und bäckt ihn im Backofen schön gelb. Der Pfannkuchen wird mit Zucker und Zimt bestreut und als Nachtisch gegeben.

### 353. Aufgezogener Pfannkuchen II.

Pfannkuchen werden in 3 Finger breite Streifen geschnitten, mit Rosinen und Zucker bestreut, gerollt, in eine Pfanne oder Auslaufform gesetzt, mit Milch übergossen und im Backofen aufgezogen.

### 354. Gefüllte Pfannkuchen.

Es werden dünne Pfannkuchen gebacken und kaltgestellt, d. h. auseinandergelegt.

Nun wiegt man Schinken, Kalbsbraten, Zwiebeln, Peterfilie fein und legt das auf den erkalteten Pfannkuchen, rollt ihn auf und schneidet ihn in 2 Teile. Nun werden die Stücke zuerst in Ei, dann in geriebenem Weizenmehl umgedreht, in schwimmendem Fett gebacken und heiß zu Tisch gegeben. Zu Spinat sehr gut.

### 355. Gefüllter Pfannkuchen (Omelette).

1 Eßlöffel voll Mehl, ein wenig Milch werden mit 4 Eigelb gerührt. Der Schnee von 4 Eiweiß wird dazugemengt, darauf die Masse mit frischer Butter (so viel man zu einem gewöhnlichen Pfannkuchen braucht) in einer Pfanne auf ge-



Indem Feuer langsam nur auf einer Seite gebacken. Dann wird der Kuchen auf einen Teller gelegt und die gelbgewordene Seite zur Hälfte mit eingemachten Früchten bestrichen und die andere Hälfte übergeschlagen. Diese Masse kann auch in schwimmendem Fett gebacken werden; man legt sie mit dem Löffel ein. Es werden ganz lustige Küchlein daraus.

### 556. Omelette soufflée.

Man nehme 1 Kochlöffel feines Mehl und rühre es glatt mit 1 Eßlöffel Rahm. Dazu tut man 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, 3 Eigelb und den Schnee von 3 Eiweiß.

Nun legt man ein kleines Stückchen Butter in die Stielpfanne und läßt sie heiß werden, gießt den Teig hinein und deckt einen gewölbten Deckel darüber, so lange die Pfanne auf dem Herd steht. Stellt man sie in den Bratofen, so nimmt man den Deckel weg.

Die Omelette wird nur auf der untern Seite gebacken; sie wird auf eine warme Platte gelegt, zusammengeslagen und mit Zucker bestreut.

### 557. Fleischpfannkuchen I.

(„Blinde Fische“.)

Verschiedenes gebratenes Fleisch wird fein gewiegt; auch Schinkenreste können verwendet werden. Ein in kaltes Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, in Butter gedünstete feingewiegte Zwiebeln und Petersilie werden mit 1 Ei zusammengerührt. Pfannkuchen, die man vorher gebacken haben muß, werden in der Mitte durchgeschnitten, die Stücke mit Füllsel bestrichen, zu etwa 2 Finger breiten Streifen zusammengerollt, hernach in Weckmehl umgedreht und in heißem Schmalz schön gelb gebacken.

Sie werden warm als Zugabe zu Gemüse oder zu Salat aufgetragen.



## 558. Fleischpfannkuchen II.

Verschiedenes Fleisch wird fein in Vierecke geschnitten, mit brauner dünner Mehltunke gedämpft und auf die Pfannkuchen gestrichen; diese werden gerollt, in Stücke geschnitten und in schwimmendem Fett gebacken.

## II. Allerlei Mehl- und Eierspeisen.

## 559. Kartäuserklöße.

Von 4 Milchbrotten wird die Rinde abgerieben und jedes Brötchen in 2 Teile geschnitten. Man kann zu 2 Brötchen 1 Ei und, will man üppiger sein, zu je 1 Brötchen 1 Ei nehmen.

Die Eier werden gut verrührt oder mit einer Gabel geschlagen, dazu gibt man 4 Eßlöffel gestoßenen Zucker und nach und nach schwach  $\frac{1}{2}$  1 Milch. Das alles wird tüchtig durcheinandergerührt. Die Brötchen werden nun in diese Flüssigkeit gelegt und müssen durchweichen. Ist das geschehen, so dreht man sie in dem abgeriebenen Brotmehl herum und läßt sie in heißer Butter auf allen Seiten schön gelb backen. Noch heiß bestreut man sie mit einem Gemisch von Zucker und Zimt und gibt sie mit Kompott oder Fruchtjaft als Nachtisch.

Diese Menge reicht für 4 Personen.

## 360. Gute Dampfnudeln.

Von 5 frischen Milchbrotten wird nur das Äußerste, Harte abgerieben und jede Hälfte einmal durchgeschnitten. Dann werden 5 Eier mit etwas Milch gut angerührt, die Milchbrote hineingelegt, bis sie ganz durchweicht sind. Ist dies geschehen, so wird ein nicht zu kleines Stück Butter in eine eiserne Pfanne getan, dieselbe halb mit Milch an-