

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die praktische Reform-Küche**

**Mauterer, Carl**

**Karlsruhe, 1910**

8. Belegte Brötchen für 4 Personen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57184**

## Belegte Brötchen.

191.

### Kräuter-Brötchen.

50 Gr. feingehackte Küchenkräuter, 30 Gr. Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 1 Zitronensaft, 150 Gr. Reform-Butter.

Die Reformbutter wird, wenn sie zu fest, etwas angewärmt, gut verrührt und mit all den sehr feingehackten Zutaten angerührt. Mit dieser Kräuterbutter werden Stückchen Schrotbrot bestrichen.

192.

### Tomaten-Brötchen.

Mit obiger Butter oder auch mit gewöhnlicher Reformbutter, werden Nuzungen oder Stückchen von Schrotbrot bestrichen und mit frischen Tomatenscheiben belegt.

193.

### Pilz-Brötchen.

100 Gr. Steinpilze oder Champignons, 100 Gr. Reformbutter, 20 Gr. Zwiebeln, Salz.

Die feingeschnittenen Zwiebeln werden in Butter gedämpft, die gereinigten und in Scheiben oder kleine Würfel geschnittenen Pilze etwas mitgedämpft. Wenn die Pilze erkaltet sind, so schneide man Scheibchen von Schrotbrot, bestreiche sie mit Reformbutter und belege diese mit dem Pilzgericht.

194.

### Quark-Brötchen.

100 Gr. Weiskäse, 20 Gr. Zwiebeln, 20 Gr. Schnittlauch, 30 Gr. Butter,  $\frac{1}{10}$  Ltr. Süßrahm, Salz.

Zwiebeln und Schnittlauch werden in Butter weich gedämpft. Der Käse wird durch ein Sieb gestrichen, mit Zwiebeln, Süßrahm und Salz angemacht und auf die mit Butter bestrichene Schrotbrotstückchen gebracht.

Es können auch von Parmesan- oder Schweizerkäse nachfolgender Art Brötchen bereitet werden. Der geriebene Käse wird mit Süßrahm angemacht und auf die gebutterten Schrotbrotstückchen gestrichen.



## 195.

## Nußfleisch-Brötchen.

Mit Reformbutter bestrichene Nußzungen oder Schrotbrötchen werden mit Nußfleisch Nr. 142 belegt. Es empfiehlt sich, die Nußfleischscheibchen vorher in Butter anzubraten.

## 196.

## Brötchen von Pastetenfüllung.

Schrotbrötchen werden mit Reformbutter gut bestrichen und mit der erkalteten Pastetenmasse Nr. 140 belegt.

## 197.

## Brötchen mit Eier.

50 Gr. Steinpilze, 20 Gr. Zwiebeln, 10 Gr. Suppengrünes mit etwas Knoblauch,  $\frac{1}{2}$  Milchbrot, 30 Gr. Butter, 1 kleine Gurke, 5 Gr. Kapern, Salz, 3 hartgekochte Eier, 10 Gr. Tomaten, etwas Süßrahm, M a g g i - W ü r z e.

Feingehackte Zwiebeln, Knoblauch, Grünes, Kapern und Gurken werden in Butter gedämpft, nun kommen die gehackten Pilze und Tomaten dazu, werden etwas mitgedämpft. Die Eier und das eingeweichte Milchbrot werden durch ein Sieb passiert. Nun wird alles untereinander gemengt, mit Süßrahm und Salz angemacht und die mit Reformbutter bestrichenen Brötchen belegt.

## Pudding-Speisen für 4 Personen.

Man wähle eine möglichst glatte Form, die man mit Butter austreibt und mit Kokosnüssen, Mandeln oder Weidemehl bestreut. Die Form darf mit Masse aber nur zu zwei Drittel voll gemacht werden, weil der Pudding im Ofen noch aufgeht. Man setze die gefüllte Form in einen Hafen, in dem sich zur schwachen Hälfte kochendes Wasser befindet. Es darf aber nicht mehr Wasser sein, damit es nicht überkocht, oder in die Form läuft. Nun wird der Hafen mit dem Pudding in die heiße Backröhre gestellt und  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde gekocht. Größere Puddinge brauchen längere Zeit. Wenn man nicht weiß, ob der Pudding fertig ist, so nehme man ein 8 bis 10 Zentimeter langes Hölzchen, stecke es in die Mitte des Puddings, nach ungefähr einer Minute herausgezogen, muß das Hölzchen glatt und nicht mehr vom Teig behaftet sein. Soll der Pudding auf dem Gasherde gekocht werden, so muß das in einer