Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Zwanzigster Abschnitt. Mehl- und Milchspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

zarten Blätter, an welchen man die Rippen läßt, spalte man bloß, das Herz teile man in 2 oder 4 Teile. Beim Waschen wechsle man das Wasser, schwinge den Salat aus, lege ihn in die Salatschüssel, vermenge ihn unmittelbar vor dem Gebrauch mit Pfeffer, Salz, feingeschnittenem Schnittlauch, Essig und Öl.

1172. Brunnkresse (Cresson) findet man im Herbst, Winter und Frühling an den kleinen Bächen. — Ein Liter (kleiner Becher) für 6 bis 8 Personen. Man schneide die dicksten Stiele ab, wasche den Salat im kalten Wasser, schwinge ihn gut aus und menge Pfeffer, Salz, 1 Löffel voll Essig und 2 Löffel voll Öl darunter. — Brunnkresse ist ein feiner Salat, wird vorzugsweise zu gebratenem Geflügel serviert.

1173. Rebkresse (Nüßli). Ein Liter (kleiner Becher) für 6 bis 8 Personen, wird im Winter auf den Wiesen und in den Reben gesammelt. Man erlese ihn sorgfältig, wasche ihn und menge Pfeffer, Salz, 1 Löffel voll Essig und 2 Löffel voll Öl darunter; derselbe ist ein gewöhnlicher Salat.

1174. Gemischter Salat.*) Salade mêlée. Für 8 bis 10 Personen. 1 Salatkopf, 2 Hände voll Gartenkresse, 1 Hand voll sehr junger Lattichsalat, zu dünnen Scheibchen geschnittene Monatrettige. Nachdem die Salatarten in kaltem Wasser erfrischt und gereinigt worden, wird das Wasser ausgeschwungen, in einer Salatschüssel unmittelbar vor dem Servieren mit feingeschnittenem Schnittlauch, Pfeffer und Salz bestreut und mit 2 Löffeln voll Essig und 4 Löffeln voll Öl vermengt.

1174a. Krautstielsalat. Salade de trognons de choux. 2 Bund Krautstiel für 6 bis 8 Personen. Kochzeit ½ Stunde. Krautstiel Nr. 1028 werden wie dort angegeben weichgekocht, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz zu Salat angemacht.

Zwanzigster Abschnitt.

Mehl- und Milchspeisen.

1175. Allgemeines über die Mehlspeisen. Sie sind im Ganzen nicht sehr nahrhaft und schwer verdaulich. Jedoch können sie durch die Beimischung von Milch und Käse nahrhafter und

*) Hier fehlende Salate siehe 6. Abschnitt, „Salat von Fleisch," siehe Nr. 431 und 432.

durch die Verbindung mit Eiern, welche die Speisen luftiger und leichter machen, verdaulicher gemacht werden. — Wenn sie mit Beigerichten, welche die Verdauung fördern, wie grüner Salat, gekochtes Obst, oder mit grünen Gemüsen serviert werden, so sind sie dennoch gute und willkommene Nahrungsmittel und bieten reiche Abwechslung.

1176. Maccaronis. Macaronis. 300 Gr. für 6 Personen. Gute Maccaronis (neapolitanische, von sehr festem Teig fabriziert, sind die besten) lege man in siedendes, gesalzenes Wasser, koche sie 1/2 Stunde weich, versuche sie, um zu wissen, ob sie genug gesalzen sind; dann ziehe man sie heraus, lasse sie im Seihbecken abtropfen, richte sie auf eine Gemüseplatte in der Mitte erhöht an, schmälze sie mit in 40 bis 50 Gr. Butter gerösteten Brosamen, d. h. gieße diese samt der Butter über die angerichteten Maccaronis.

Die Maccaronis sollen schön rund und nicht verkocht sein. Leicht verkochende Maccaronis dürfen nur 1/4 Stunde gekocht werden.

1177. Gebratene Maccaronis mit Käse. Macaronis au fromage. Man koche die Maccaronis wie oben, lasse sie gut vertropfen, bestreiche den Boden einer irdenen Kasserolle mit 30 bis 40 Gr. süßer Butter, streue geriebenen Käse darauf, dann eine Lage weichgekochter Maccaronis, dann wieder Käse und Maccaronis, und fahre abwechselnd so fort; zuletzt lege man 15 Gr. süße Butter darauf, decke einen Deckel darüber, brate sie 1/2 Stunde langsam auf Kohlen oder ganz schwachem Feuer bis sich am Boden eine schöne Kruste bildet. Man rechnet 50 bis 100 Gr. Schweizer- oder 40 bis 60 Gr. Parmesanerkäse.

Man serviert sie in der gleichen Kasserolle oder stürzt sie auf eine Platte um, das Gebratene nach oben gekehrt.

Andere Art. Eine Kochplatte wird mit Butter oder Fett ausgestrichen; dann werden die Maccaronis wie im vorhergehenden Rezept darauf geordnet, zuletzt süße Butterflöckchen darauf gelegt und das Ganze etwa 10 bis 15 Minuten in dem heißen Ofen gebacken und in der gleichen Platte serviert.

1178. Maccaronis auf neapolitanische Art. Macaronis à la napolitaine. Man koche die Maccaronis wie obige und bereite eine Tomatessauce wie folgt: In 30 bis 40 Gr. heißes Schweinefett (ja nicht süße Butter) gibt man das durchgetriebene Mark von 4 bis 5 großen Tomates, fügt feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, sowie ein kleines Stückchen Zucker bei und kocht es gut durch während 1 1/2 Stunden. Die gekochten Maccaronis schütte man in ein Seihbecken, lege eine Lage davon auf eine Gemüseplatte, streue reichlich geriebenen Parmesanerkäse darüber, fahre so fort bis die

Maccaronis samt dem Käse angerichtet sind, übergieße das Ganze mit der heißen Tomatessauce und serviere sie sogleich. Man nimmt dazu 50 bis 100 Gr. gesalzenen Schweizer- oder 40 bis 60 Gr. Parmesanerkäse.

1179. Maccaronis nach Mailänder Art. Macaronis à la milanaise. Für 10 Personen. 1/2 Kilogr. Maccaronis, 125 Gr. Parmesanerkäse, 60 Gr. süße Butter, 2 Deciliter Milch. Die Maccaronis werden wie oben gekocht und vertropft, dann lasse man in einer Kasserolle ziemlich viel süße Butter flüssig werden, lege die Maccaronis hinein, streue Parmesanerkäse darüber, wenn alles gut durcheinander ist, schütte man die Milch daran und lasse es noch ein wenig auf dem Feuer, indem man es öfters untereinander wannt.

1180. Maccaronis nach Sicilianer Art. Macaronis à la sicilienne. Zu 1/2 Kilogr. Maccaronis, 250 Gr. süße Butter, 1/2 Kilogr. Ochsenfleisch, 1/2 Zwiebel, 4 Deciliter eingemachte Tomates, 250 Gr. Parmesanerkäse.

Man lasse die Hälfte der Butter in einer Kasserolle zergehen, brate darin das zerschnittene, mit Salz bestreute Fleisch unter öfterem Rühren schön gelb, nehme es dann auf einen Teller heraus. Dann reibe man die Zwiebel mit Salz, hacke sie fein, verrühre sie in der gleichen Kasserolle zu einem Brei, rühre den Tomatespüree darunter, lege auch das Fleisch dazu, lasse die Sauce fast einkochen und schütte 4 Deciliter Wasser daran. Wenn das Fleisch weich ist, nehme man es heraus, hacke es sehr fein, vermische es mit dem Fond, worin es gebraten worden. Endlich richte man eine Lage der in gesalzenem Wasser weichgekochten, gut vertropften Maccaronis auf eine mit Butter bestrichene Gemüseplatte (Kochplatte) an, streue geriebenen Parmesanerkäse darauf, lege kleine Stückchen Butter verteilt darüber, dann eine Lage von dem gehackten Fleisch und fahre so fort bis alles aufgebraucht ist (zuletzt Butter und Käse) und stelle sie zugedeckt 1/4 Stunde auf Kohlen oder in den Ofen zum Anbraten.

1181. Macaronis au gratin. Man bestreiche eine Kochplatte (welche man auf den Tisch gibt) reichlich mit süßer Butter, streue geriebenen Parmesanerkäse hinein, dann eine Lage gekochte Maccaronis, wieder Käse, eine Lage von gehacktem oder in Würfelchen geschnittenen Schinken und fahre abwechselnd fort bis alles in die Platte verteilt ist. Dann streiche man eine dick eingekochte Süßbutter- oder Tomatessauce darüber, streue nochmals Käse darauf, dann Chapelüre (gestoßenes Brot), lege kleine Stückchen Butter dicht darauf herum und backe es nach der Größe der Portion 15 bis 30 Minuten in einem heißen Ofen und serviere es sogleich auf derselben Platte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1181a. **Maccaronis-Croquettes.** Croquettes de Macaronis. Für 12 Croquettes 300 Gr. Maccaronis, 60 Gr. süße Butter, 150 Gr. geriebener Schweizerkäse, 2 ganze Eier und 1 Eigelb. Die Tags vorher in gesalzenem Wasser weichgekochten, kalten Maccaronis werden fein gehackt, in einer Kasserolle mit dickem Boden die süße Butter flüssig gemacht, die Maccaronis nebst Käse beigefügt und einige Minuten miteinander unter öfterm Umrühren gedämpft, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Hierauf nehme man das Kochgeschirr vom Feuer, menge die verklopften Eier gut unter die Masse, forme hievon längliche Croquettes oder Kugeln, welche man in Paniermehl umwendet und in heißer Butter schwimmend schön hellbraun bäckt.

Maccaroni-Croquettes serviert man allein zu grünem Salat oder zu einem beliebigen Braten.

1182. **Nudeln.** Nouilles. Für 6 Personen. 300 Gr. frisch zubereitete oder getrocknete Nudeln (siehe Nr. 11) lege man in siedendes gesalzenes Wasser, koche sie 15 Minuten (Maschinennudeln 1/2 Stunde). Unterdessen röste man 30 bis 40 Gr. gehacktes Brot (mies-pain) in 30 bis 40 Gr. süßer oder 30 Gr. eingekochter Butter, richte die gekochten und gut vertropften Nudeln auf eine Gemüseplatte in der Mitte erhöht an, gieße die gerösteten Brosamen samt der Butter sehr heiß darüber. Man serviert die Nudeln zu beliebigem Fleisch mit Sauce, zu Salat oder mit gekochtem Obst. Maschinennudeln von sehr festem Teig kocht man 1/4 Stunde und läßt sie 1/4 Stunde beiseits in Wasser und Dampf stehen ehe man sie anrichtet.

1183. **Geröstete (geprägelte) Nudeln.** Nouilles gratinées. Übriggebliebene gekochte Nudeln zerschneide man ein wenig, lasse in einer flachen Pfanne ein Stück süße Butter zergehen, eingekochte oder Fett heiß werden, brate die Nudeln darin auf der einen Seite gelb (auf nicht zu starkem Feuer), und mische sie dann mit dem Schäufelchen gut untereinander. Fast unmittelbar bevor man sie anrichten will mische man 1 oder mehrere zerklopfte Eier darunter, lasse sie am Boden nochmals anbraten und richte sie umgestürzt auf eine runde Platte an.

1184. **Gefüllte Nudeln.** Nouilles farcies. Für 6 Personen. 3 bis 4 Eier, 115 Gr. süße Butter, 375 Gr. Mehl. Die Eier rühre man in flüssig gemachte süße Butter, gieße dieses in die Mitte des aufgehäuften Mehles, wirke es nebst Salz zu einem festen Teig, den man in 6 Stücke schneidet und zudeckt bis folgende Fülle gemacht ist.

Fülle: Man hacke 1 starke Hand voll Spinatblätter, 1 schwache Hand voll Zwiebelröhrchen und Petersilie zusammen, dämpfe dieses einige Minuten in flüssig gemachter süßer Butter, stelle es vom Feuer, rühre 7 Eier, Pfeffer, Salz, Muskatnuß,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

zuletzt 1 starker halber Deciliter Rahm darunter und bringe es wieder unter Rühren auf das Feuer bis die Fülle dick ist, aber noch nicht kocht; dann lasse man sie etwas abkühlen.

Den Nudelteig wälle man dünn aus, bestreiche die Blätter mit Eiweiß, verteile die Fülle auf drei derselben, lege die andern darüber. Dann schneide man mit einem Messer oder Rädlein fingerslange, nicht zu schmale Riemen, backe sie in heißer Butter schön gelb, gieße folgende Sauce auf die Platte und richte die Nudeln darauf an.

Sauce: Man lasse 30 Gr. süße Butter in einem Pfännlein zergehen, rühre 10 Gr. Mehl hinein, 3/4 Glas Rahm und, wenn noch zu dickflüssig, etwas Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß, richte sie an sobald sie kocht.

Gefüllte Nudeln können auch in gesalzenem Wasser gekocht und mit gerösteten Brosamen und Butter übergossen werden.

Zu diesen Nudeln kann man auch den gewöhnlichen Nudelteig anwenden, 375 Gr. Mehl, 5 bis 6 Eier, Salz.

1185. Nudeln von gebrühtem Teig. Nouilles échaudées. 375 Gr. gesiebtes Mehl brühe man unter raschem Rühren in einer Schüssel mit 6 Deciliter kochender Milch an, wirke es dann auf dem Brett zu einem festen Teig, indem man Mehl darauf streut, und wenn nötig solches noch unter den Teig mengt. Dann bereite man Nudeln davon nach der in Nr. 11 gegebenen Anweisung, koche sie in gesalzenem Wasser und schmälze sie mit Butter und in derselben gerösteten Brosamen ab.

1186. Reisnudeln. Nouilles de riz. Man koche den Reis in Milch nebst Zucker und ein wenig Salz zu einem dicken Brei, backe dünne Omeletten nach Nr. 156, bestreiche dieselben auf einer Seite mit der Reisfülle, rolle sie zusammen, lege sie dicht nebeneinander auf eine mit Butter bestrichene Tortenform, gieße mit Zucker vermengten Rahm darüber, verteile einige Stückchen süße Butter darauf, backe sie 1/2 Stunde in einem heißen Ofen und serviere sie in der Form.

1187. Maultäschli. Man bereite Nudelteig Nr. 11 von 250 Gr. Mehl und 3 großen Eiern für 6 Personen. Kochzeit 1 1/2 Stunden.

Hievon schneide man 4 Stücke und lasse sie mit einem Tuch bedeckt 1/4 Stunde ruhen; dann wälle man sie so dünn als möglich aus, bestreiche jedes ausgewällte Blatt mit süßer Butter, streue feingeschnittene Zwiebelröhrchen, Schnittlauch, Petersilie darauf, decke die anderen darüber mit der bestrichenen Seite über das Grüne, schneide sie in fingerslange und zweifingersbreite Stücke, lege sie in kochende Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser, in welchem man sie 1/4 Stunde kochen läßt, darauf in das Seihbecken schüttet und mit heißer Butter samt in derselben gerösteten Brosamen übergießt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1188. Rahmstrudeln. Roulades à la crême. Für 7 Personen. Zubereitungszeit 1½ bis 2 Stunden. 250 Gr. Mehl, 2 Eier und was 1 Ei ausmacht Rahm, 2 Deciliter sauren Rahm, 125 Gr. süße Butter, 4 Eier, den durch ein Sieb getriebenen dicken Käse von 1 Liter geronnener Milch, ein wenig Salz.

Man bereite den Nudelteig Nr. 11 von obigem Mehl, Eiern und Rahm, schneide ihn in 4 Stücke, lasse ihn mit einem Tuch zugedeckt ¼ Stunde ruhen und wälle ihn dann zu papierdünnen Blättern aus. — Zur Fülle rühre man die Butter schaumig, nehme nach und nach die Eigelb darunter, den mit dem Milchkäse vermischten sauren Rahm, ebenfalls auch eine Prise Salz und zuletzt die zu sehr festem Schnee geschwungenen Eiweiß. Nun lege man eines der ausgewällten Blätter auf eine Serviette, streiche süße flüssige Butter darüber, lege dann den vierten Teil der Fülle ausgebreitet darauf, lasse den Strudel über sich zusammenrollen, indem man das Tuch auf einer Seite in die Höhe hält und lege ihn der Rundung nach in eine reichlich mit Butter bestrichene Kuchenform, ebenso verfahre man mit den andern bis man alle vier in der Form hat. Alsdann backe man sie während ½ Stunde im heißen Ofen gelb, gieße 4 Deciliter Rahm mit Milch vermischt daran und setze einen Deckel darauf. Sobald alles aufgesogen ist, gieße man 3 in 4 Deciliter Milch verrührte Eier nebst ein wenig Salz daran und stelle den Strudel noch so lange in den Ofen zurück bis solches gestockt ist und serviere ihn in der Form.

1189. Andere Art. (Rahmstrudeln.) Für 6 Personen. Zubereitungszeit 1½ Stunden. Man bereite den Strudelteig, welcher im 23. Abschnitt angegeben ist, breite ihn über einem Tuch aus und verteile obige Fülle darauf: Man gieße 1 Liter vollständig geronnene Milch in ein Sieb oder aufgespannte Serviette, drücke das dünne gut davon aus, damit der zurückgebliebene Käse recht trocken zurückbleibt, welchen man durch ein Sieb treibt und unter die Fülle mischt. Nun hebt man das Tuch auf einer Seite in die Höhe und läßt den gefüllten Teig sich übereinander rollen zu einer Wurst, welche man vom Tuch ab in einen weiten Hafen voll gesalzenes Wasser fallen läßt und ½ Stunde siedet. Alsdann nimmt man ihn sorgfältig heraus, schneidet ihn in halbfingerslange Stücke, richtet sie auf eine Platte in der Mitte erhöht an und schmälzt sie mit heißer Butter nebst darin gerösteten Brosamen ab. — Will man diese Strudeln aufziehen, so lege man sie an einem Stück in eine gut mit Butter bestrichene Bratpfanne und schütte, nachdem sie gelb gebacken, 4 Deciliter Milch oder Rahm daran, so daß derselbe bis an die halbe Höhe darin liegt. Nun lasse man ihn noch ¼ Stunde zugedeckt im Ofen, schneidet ihn in Stücke und trägt ihn mit heißer Milch übergossen auf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1190. Griesstrudeln. Roulades à la semoule. Für 6 Personen. Zubereitungszeit 1½ Stunden. 125 Gr. Gries, 125 Gr. Butter, 2 Deciliter Rahm, 4 Eier. Strudelteig (s. 23. Abschnitt).

Man lege den Gries in eine Schüssel, gieße den Rahm darüber, decke ihn zu, damit er aufquillt. Dann bereite man den Strudelteig und lasse ihn ½ bis 1 Stunde zugedeckt ruhen. Hierauf rühre man die Butter nach Nr. 56 schaumig, nehme nach und nach die Eigelb darunter, dann den eingeweichten Gries, zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß. Alsdann ziehe man den Teig aus auf einem Tuch, lege kleine Stückchen süße Butter darauf herum, verteile die Strudelmasse darüber, halte auf einer Seite das Tuch ein wenig in die Höhe und lasse den Strudel über sich zusammenrollen, welchen man vom Tuch ab in kochendes gesalzenes Wasser fallen läßt, während 20 Minuten abgedeckt und darauf 10 Minuten zugedeckt kochen läßt. Hierauf nehme man den Strudel sorgfältig heraus, schneide ihn in Stücke, richte sie auf eine durchwärmte Platte an und schmälze sie mit heißer Butter nebst darin gerösteten Brosamen.

1191. Wasserspätzchen (Knöpfli). Noques à la wurtembergeoise. ½ Kilogr. Mehl, Salz, 4 Deciliter Wasser, 4 bis 6 Eier. (Für 6 Personen 3 Eier und 375 Gr. Mehl.) Man rühre das Mehl in einer Schüssel mit Wasser an, schlage nach und nach die Eier hinein, füge das nötige Salz bei und schaffe den Teig etwa ½ Stunde tüchtig, bis er sich von der Schüssel löst. Hierauf läßt man den Teig wo möglich eine Stunde ruhen, was ihn luftiger macht. Dann nehme man etwas von dem Teig auf ein Brettchen, schiebe mit einem Messer ganz dünne lange Flöckchen rasch davon ab in siedendes, gesalzenes Wasser, indem man das Messer öfters in letzterem taucht. Sobald eine gute Anzahl derselben beim Kochen in die Höhe steigt, nehme man sie mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie in bereitstehendes heißes, gesalzenes Wasser und fahre so fort bis der Teig aufgebraucht ist. Sodann schütte man die fertigen Spätzlein in ein Seihbecken, lasse das Wasser vollständig davon abfließen, richte sie auf eine Gemüseplatte in der Mitte erhöht an und schmälze sie mit in Butter gerösteten Brosamen oder länglich geschnittenen Zwiebeln wie Nudeln ab. Ist der Teig mit 6 Eiern gemacht, so kann man ihn durch den Seiher ins kochende Wasser laufen lassen.

Billigere Herstellung. Den Teig bereite man wie oben von Mehl, 1 bis 3 Eiern, Wasser und Salz, oder ganz ohne Eier; der Teig wird dann ein festerer sein als wenn sich Eier darin befinden, mehr Wasser darf aber deshalb nicht genommen werden.

1192. Spätzli mit Käse. Noques au fromage. Wenn die Knöpfli fertig zubereitet sind, so werden sie lagenweise in eine Platte

angerichtet, zwischen jede Lage geriebener Käse (im Ganzen 50 bis 60 Gr.) gestreut und nach Belieben mit in heißer Butter gerösteten Brosamen geschmälzt.

1193. Grüne Wasserspätzchen. Noques aux fines herbes. Zu Spätzchen von 1/2 Kilogr. Mehl hacke man eine Hand voll gereinigten Spinat, ebensoviel Petersilie und Zwiebelröhrchen, dämpfe es in flüssig gemachter süßer Butter, rühre es unter den fertigen Teig und verfahre im übrigen wie oben.

1194. Geröstete Wasserspätzchen. Noques sautées. Übriggebliebene Spätzchen werden wie Nudeln Nr. 1183 geröstet (geprägelt).

1195. Zwetschgenknödel. Quenelles aux pruneaux. 600 Gr. in der Schale gekochte Kartoffeln, 150 Gr. Mehl, 60 ziemlich große ganze Zwetschgen, 30 Gr. süße Butter, 2 Eier, Salz.

Die frischgeschwellten Kartoffeln werden als heiß mit dem Wällholz zerdrückt, Mehl, flüssig gemachte Butter, Eier und Salz darunter gemengt. Dieser Teig wird ziemlich dünn ausgewällt, mit einem Ring oder Glas ausgestochen und in jedes Teigstückchen eine Zwetschge gehüllt, so daß sie überall bedeckt ist. Hierauf werden die Knödel in gesalzenem Wasser so lange gekocht, bis sie heraufkommen. Geriebenes Milchbrot röste man hierauf in süßer Butter hellgelb, menge reichlich Zucker und ein wenig Zimmt darunter, thue es in eine Schüssel, jeweilen einige Eßlöffel voll in eine Omelettenpfanne und drehe einige aus dem Wasser gezogene, gut vertropfte heiße Knödel darin herum und richte sie auf eine tiefe Platte pyramidal an. Man serviert sie allein. — Statt obigem Teig kann von Mehl, Eiern, etwas Wasser und Salz ein sehr weicher Nudelteig gemacht werden; die weitere Behandlung ist dieselbe. Auch können von jedem beliebigen Obst Knödel gemacht werden. Zu Kirschenknödel lege man jeweilen 4 Kirschen auf ein Teigstückchen, bei Äpfelknödel jedoch nur einen Schnitz.

1196. Weißbrotknöpfli. Quenelles au pain. Für 6 Personen 5 bis 6 5-Cts.-Wecken (350 Gr. Weißbrot) weiche man in kalter Milch ein, drücke sie alsdann fest aus, lasse in einer flachen Pfanne 60 bis 80 Gr. süße Butter zergehen, dämpfe eine kleine, feingeschnittene Zwiebel und einen Teil von den ausgedrückten Wecken darin, auch wenn man es liebt feingehackten Spinat, Petersilie und Zwiebelröhrchen, je eine Hand voll. Dann thue man alles in eine Schüssel, füge Salz bei, rühre nach und nach 5 bis 6 Eier darunter, lege von dieser Masse löffelvollweise in nicht zu stark kochendes, gesalzenes Wasser, lasse sie ungefähr 7 Minuten langsam kochen, richte sie auf eine Gemüseplatte an und schmälze sie mit in Butter gerösteten Brosamen. Um gewiß zu

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

sein ob sie genug gekocht sind, zerschneide man eines, ist die Durchschnittsfläche durchweg gleichmäßig fest, so sind sie gut.

Sie können auch, nachdem sie gekocht sind, in einer flachen Pfanne in heißer Butter auf beiden Seiten gebacken werden.

1197. Kapuzinerknöpfli. Für 6 Personen werden 500 Gr. altgebackenes, in feine Scheibchen geschnittenes Brot in einer Schüssel mit ½ Liter siedender Milch, in der 80 Gr. Zucker aufgelöst wurde, übergossen, so daß das Brot gut angefeuchtet ist, dann zugedeckt und einige Minuten stehen gelassen. Hernach wird es mit dem Kartoffelstöpsel fein zerstampft, 50 Gr. erlesene und gereinigte Rosinen und ebensoviel Weinbeeren, samt einer Messerspitze Zimmt zugefügt, nach Belieben 1—2 Eier darunter gemengt und alles mit einem starken Kochlöffel zu einer zusammenhängenden Masse geknetet. In der Omelettenpfanne wird ein Löffel Fett oder Butter rauchheiß gemacht, mit einem Löffel von der Masse gleichmäßige, nicht zu große Klöße abgestochen, in der Pfanne etwas flachgedrückt, auf mäßigem Feuer auf beiden Seiten gelb gebraten, mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut und mit einer Wein- oder Fruchtsauce serviert.

1198. Wasserschnitten. Für 6 Personen. Man rühre in einer Schüssel 150 Gr. Mehl, Salz, 2½ Deciliter Milch, 5 Eier zu einem sehr dickflüssigen Teig an, tauche in Scheiben geschnittene Wecken darin, lege dieselben in siedendes, gesalzenes Wasser und koche sie nicht zu rasch bis sie an die Oberfläche kommen; dann richte man sie auf eine Gemüseplatte in der Mitte erhöht an, schmälze sie wie Nudeln mit in Butter gerösteten Brosamen oder gerösteten Zwiebeln.

1199. Jägerklöße, bairische Nudeln (Knödeln). Quenelles de chasseurs. Für 6 Personen. Man schneide 125 Gr. geräucherten Speck in kleine Würfel, lasse sie in einer flachen Pfanne ein wenig ausbraten, schneide 250 Gr. Wecken oder Weißbrot ebenfalls in Würfel, röste die eine Hälfte in dem ausgebratenen Speck, die andere Hälfte der Brotwürfel übergieße man mit 2 Deciliter heißer Milch. — Alles dies nehme man in eine Schüssel, streue Salz und Pfeffer darunter und füge noch 1 feingeschnittene, in Butter oder Speck geröstete Zwiebel bei und rühre 4 Eier sowie 15 Gr. Mehl darunter. Nun wird die Masse mit einem starken Kochlöffel so lange geknetet bis ein zusammenhängender fester Teig entsteht. Dann werden mit mehliger Hand nußgroße Klöße geformt, diese in siedendem, gesalzenem Wasser langsam gekocht, bis sie durchweg die gleiche Festigkeit haben, in der Mitte erhöht auf eine Gemüseplatte angerichtet und mit in Butter gerösteten Brosamen übergossen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Sie werden als Fastenspeise zu Salat, zu einem saftigen Gemüse oder zu einem Braten mit saurer Rahmsauce Nr. 260 serviert.

1200. Griesklöße (Pflutten). Noques de semoule. Für 6 Personen. 1½ Liter Milch, Salz, 30 Gr. süße Butter, 250 Gr. Gries. Die Milch, Salz und Butter setze man auf das Feuer, rühre, wenn es kocht, schnell und von hoch oben herab (um Knollen zu vermeiden) den gesiebten Gries hinein und rühre darin fort bis es eine feste Masse ist. Dann stelle man sie vom Feuer, rühre nach Belieben 1 bis 2 mit einigen Löffeln Milch vermischte Eier in die heiße Griesmasse, stelle sie in diesem Fall unter fortgesetztem Rühren noch ein wenig auf das Feuer, ohne sie anbrennen zu lassen. Hernach zerlasse man in einem Pfännlein eingekochte Butter, lasse sie rauchheiß werden, tauche einen eisernen Löffel darin, steche die Klöße damit aus und lege sie nebeneinander auf eine Gemüseplatte, streue auf je eine Lage Klöße Chapelüre (gestoßenes Brot) und fahre so fort bis alle in schöner Ordnung in der Mitte erhöht angerichtet sind; gieße zuletzt heiße Butter darüber samt in derselben gerösteten Brosamen und serviere sie sogleich. Chapelüre bezweckt, daß die Pflutten von einander abgesondert bleiben.

Billigere Herstellung. Die Eier kann man weglassen oder weniger nehmen, auch kann halb Milch und halb Wasser genommen werden.

1201. Gebackene Griesklöße. Noques de semoule frites. Für 6 Personen. Man bereite obige Masse (die Butter und Eier können dann wegbleiben, jedoch werden sie feiner mit Eiern), schütte sie auf eine flache Platte oder Brett etwa zweifingersdick, lasse sie darauf erkalten, schneide sie in längliche oder gewöhnliche Vierecke, drehe dieselben in Mehl um und backe sie in einer flachen Pfanne nebeneinander gelegt auf starkem Feuer auf beiden Seiten gelb. Vorzüglich werden sie, wenn sie anstatt nur in Mehl in zerklopften Eiern umgedreht werden.

Wenn man das Erkalten der Griesmasse nicht abwarten kann, so steche man mit einem in Mehl getauchten Löffel von der noch heißen Masse Klöße aus, drehe dieselben noch in Mehl um und backe sie. Sie sind auf diese Weise auch gut und schneller gebacken als wenn die Masse ganz kalt ist. Eier dürfen in diesem Fall jedoch nicht fehlen, sonst halten sie nicht zusammen.

1202. Maisschnitten oder Polenta. Noques au polenta. Für 6 Personen wird 1 Liter Wasser oder halb Milch und halb Wasser siedend gemacht, 30 Gr. süße, eingekochte Butter oder Fett, sowie ein Kaffeelöffel voll Salz hineingegeben, 300 bis 350 Gr.

Maismehl mit 50 Gr. Mehl vermischt von hoch oben hineingerührt und die Masse auf schwachem Feuer gekocht bis sie glatt ist und sich von der Pfanne löst und nach Belieben noch 1 bis 2 Eier hineingerührt. Dann wird die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett gestrichen, erkalten gelassen, in Vierecke geschnitten und in heißem Fett auf beiden Seiten hübsch gelb gebacken.

Oder die in Scheiben geschnittene Polenta wird lagenweise in eine mit Butter ausgestrichene und mit Käse ausgestreute Kochplatte gelegt, zwischen jede Lage wieder etwas Käse gestreut (etwa 50 bis 60 Gr.), oben darauf Butterflöckchen gelegt und im heißen Ofen während etwa 15 bis 20 Minuten hübsch hellbraun gebacken.

1203. Welschkorn-(Maisgries)-Klöße. Wie Griesklöße von Maisgries bereitet. Man kann die Klöße mit in Butter geröstetem Brot abschmälzen, oder mehr Butter unter die Masse nehmen, wo dann das Abschmälzen unterbleibt.

1204. Dampfnudeln. Für 6 Personen 1/2 Kilogr. Mehl, eine Prise Salz, 2 bis 3 Eier, 2 Deciliter Milch, 40 bis 60 Gr. süße Butter, 15 Gr. gepreßte Bierhefe, 2 Eßlöffel voll gestoßener Zucker. Es können auch weniger Eier genommen werden, oder sie können auch ganz wegbleiben, jedoch werden die Dampfnudeln dann weniger fein.

Von den erstgenannten Zuthaten wird ein Hefenteig Nr. 1437 glatt gearbeitet und in einer gedeckten Schüssel einige Zeit an gelinde Wärme zum Ruhen gestellt. Wenn sich derselbe anfängt zu heben, so setze man auf ein dick mit Mehl bestaubtes Brett 40 Gr. schwere kleine Dampfnudeln und lasse sie haben, was etwa 1 bis 1 1/2 Stunden Zeit erfordern wird. Zum Backen lege man einen Eßlöffel voll eingekochte Butter in eine gußeiserne Kasserolle oder Tortenform, gieße, wenn dieselbe heiß ist, so viel Wasser zu, daß die Dampfnudeln nachher zu halber Höhe in die Flüssigkeit zu liegen kommen, füge einige Eßlöffel voll gestoßenen Zucker bei (anstatt Wasser und eingekochter Butter kann Milch und 20 bis 40 Gr. süße Butter genommen werden), lege die Dampfnudeln nebeneinander hinein, setze einen gutschließenden Deckel darauf, stelle die Dampfnudeln in den heißen Ofen bis die Flüssigkeit eingedampft ist und die Nudeln unten eine braune Kruste haben, was in einem guten Ofen 20 bis 30 Minuten Zeit erfordert. Während dieser Zeit soll nicht darnach gesehen werden, da die Nudeln sonst gerne einfallen. Sie werden mit dem Schäufelchen losgelöst.

Liebt man sie oben nicht weiß, so kann man in den letzten Minuten den Deckel abnehmen und die Dampfnudeln Farbe annehmen lassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Dampfnudeln können auch auf einem Backblech, ohne Butter und Milch, im Ofen gebacken werden.

Oder man setze einen Kohlendeckel fest auf die Kasserolle, bedecke ihn mit glühenden Kohlen, stelle die Kasserolle ebenfalls auf Kohlen oder ganz schwaches Feuer und backe die Dampfnudeln langsam, ohne sie abzudecken. Wenn man hört, daß sie anbraten, welches geschieht, sobald das Wasser ausgedämpft ist, so stelle man sie vom Feuer, gieße noch ganz wenig Wasser daran und lasse sie stehen bis sie sich von der Kasserolle lösen. Diese Masse gibt 2 Mal zu backen; man gibt sie zu gekochtem Obst, Thee, Kaffee, oder Vanille-Milch Nr. 1353.

Auch hier leistet der Dampfkochtopf (bestes Fabrikat von Ch. Umbach in Bietigheim) ganz vorzügliche Dienste. Wenn die vorgeschriebene Flüssigkeit siedet, so werden die Dampfnudeln dicht nebeneinander hineingesetzt, der Dampfkochtopf fest zugeschraubt und die Nudeln, ohne danach zu sehen, während 30 Minuten auf ganz schwachem Feuer geschmort, nach welcher Zeit sie schön aufgegangen mit dem Schäufelchen herausgenommen werden können.

1205. Milchspeise mit Milchbrot. Pouding au pain. Für 6 Personen. Zubereitungszeit 1 Stunde. 8 Deciliter Milch, 6 bis 8 Eier, 1½ doppeltes Milchbrot, 50 bis 80 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 60 Gr. Zucker, 30 bis 50 Gr. Rosinen. — Die Eier werden verrührt nebst Mandeln, Zucker, Rosinen, dann die Milch beigefügt, das Milchbrot der Länge nach entzwei geschnitten, dann dünne kleine Schnitten davon gemacht und in die Masse gelegt. Eine Kupferform oder Kochplatte wird mit süßer Butter bestrichen, die Masse eingefüllt, mit einem Deckel zugeschlossen und im heißen Ofen aufgezogen bis es gestockt ist, etwa ½ Stunde.

1206. Reisbrei.*) Riz au lait. Für 6 Personen. 200 bis 250 Gr. Reis wird erlesen, schnell gewaschen, mit 1 Tasse Wasser gekocht bis dasselbe aufgesaugt ist, 1½ bis 2 Liter Milch, sowie etwas Salz beigefügt und der Brei 1 Stunde auf ganz schwachem Feuer gekocht, auf eine warme Platte angerichtet und Zucker und Zimmt darüber gestreut. Nach Belieben kann schon etwas Zucker mitgekocht und ein Stückchen süße Butter beigefügt werden, was den Brei natürlich verfeinert.

Leichter verdaulich wird der Reisbrei, wenn er auf ganz schwachem Feuer 2 bis 3 Stunden langsam gekocht wird. Es darf dann jedoch nur stark die Hälfte Reis genommen werden.

---

*) Jedem Brei kann man einige Minuten vor dem Anrichten Eier beifügen.

1207. **Mehlbrei.** Bouillie de farine. Für 6 bis 8 Personen. Man lasse in einer Pfanne 30 Gr. süße Butter zergehen, gieße 2 bis 3 Liter Milch dazu, rühre 250 Gr. Mehl mit 8 Deciliter kaltem Wasser zu einem dünnflüssigen Teig an, rühre denselben der Knollen wegen durch ein Sieb in die siedende Milch, füge Salz bei, lasse ihn unter fleißigem Rühren auf schwachem Feuer 1/2 Stunde kochen, stelle ihn vom Feuer ab, lasse ihn zugedeckt 5 bis 10 Minuten stehen, damit die am Boden sich befindliche Kruste (Schärrete) sich besser ablösen lasse und richte ihn an. Nach Belieben kann man, ehe man den Brei vom Feuer nimmt, 1 bis 2 Eier mit kalter Milch und gestoßenem Zucker verrühren und darin aufkochen. — Man verwende hiezu sehr frische Milch, da Mehlbrei gerne gerinnt. Auch ist es ratsam, dieselbe bei schwüler Witterung abzurahmen und den Rahm erst vor dem Anrichten wieder beizufügen, da ganze Milch am schnellsten gerinnt. Bei Milchmangel kann der Brei von halb Milch und halb Wasser bereitet werden. Er ist dann natürlich viel weniger nahrhaft. — Auch kann die Butter wegbleiben, jedoch wird der Brei dann weniger fein.

1208. **Hafermues oder Hafergriesbrei.** Bouillie de semoule d'avoine. Für 6 Personen wird ein Löffel Butter oder Fett heiß gemacht, 200 Gr. Hafergries leicht darin geröstet, mit einer Tasse Wasser abgelöscht, 1 1/2 bis 2 Liter Milch oder Milch mit Wasser, sowie etwas Salz und nach Belieben Zucker beigefügt und der Brei 1/2 bis 3/4 Stunden gekocht, mit Zucker und Zimmt bestreut und zu gekochtem Obst serviert. Dieser Brei sollte, seines großen Nährwertes wegen, viel mehr Verwendung finden.

1209. **Reismehlbrei.** Bouillie de farine de riz. Für 6 Personen. Wie Mehlbrei, nur wird das Reismehl nicht mit Wasser, sondern mit kalter Milch angerührt.

1210. **Griesbrei.** Semoule au lait. Für 6 Personen. 2 bis 3 Liter Milch lasse man aufkochen, füge ein wenig Salz und Zucker bei, rühre 250 Gr. Gries von hoch oben hinein, koche den Brei 1/2 Stunde, stelle ihn 10 bis 15 Minuten vom Feuer ab und richte ihn an. Nach Belieben kann man halb Wasser und halb Milch nehmen.

1211. **Welschkorn-(Maisgries-)Brei.** Für 6 Personen. 200 bis 250 Gr. Maisgries, 2 bis 3 Liter Milch, 8 Deciliter Wasser, 30 Gr. süße Butter, im übrigen wie Griesbrei. Nach Belieben kann man halb Wasser und halb Milch nehmen.

1212. **Kartoffelbrei.** Bouillie de pommes de terre. Wird bereitet wie Kartoffelpüree Nr. 1107, doch mit mehr Milch zu der gehörigen Flüssigkeit verdünnt.

1213. **Aepfelbrei.** Bouillie de pommes. Für 6 Personen 1 Kilogr. geschälte saure Äpfel koche man in Wasser weich, verrühre sie oder treibe sie durch ein Sieb, setze sie nochmals mit 100 bis 150 Gr. Zucker aufs Feuer und rühre, wenn sie recht eingekocht sind, von 15 bis 30 Gr. Mehl, mit 2 Deciliter frischem Rahm oder Milch ein dünn angerührtes Mehlteiglein, dem noch 1 bis 2 Eier beigefügt werden können, in die Äpfel, koche es noch 10 bis 15 Minuten und richte den Brei an. Nach Belieben kann man in Butter geröstete Brosamen darauf geben.

1214. **Kürbisbrei.** Bouillie de citrouille. Für 6 Personen 2 mittlere Kürbis. Die Kürbise werden geschält, halbiert, die Kerne ausgeschnitten, das übrige in Schnitze geteilt, in Wasser weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Das abgeflossene Wasser thue man samt 200 Gr. Zucker wieder in die Pfanne zurück unb lasse es einkochen, die Schnitze treibe man durch ein Sieb und verrühre das Durchgetriebene mit dem ziemlich eingekochten Saft. Alsdann verrühre man 30 Gr. Mehl mit 4 Deciliter Rahm oder Milch, zerklopfe nach Belieben noch 2 Eier damit und lasse das Teiglein unter beständigem Rühren in den Brei laufen, welchen man bis ans Kochen bringt und anrichtet. Nach Belieben streue man in Butter geröstete Brosamen darüber.

Einundzwanzigster Abschnitt.

In Butter gebackene Mehlspeisen.

1215. **Bemerkenswertes über das Backen in Butter.** Zum Backen soll die Butter oder das Fett rauchheiß sein, da das zu Backende sonst nicht aufgeht und fettig wird, was auch kein Vorteil ist, da auf diese Weise unnötigerweise Fett verbraucht wird. Am besten eignet sich zum Backen die Fettmischung, die in Nr. 41 angegeben und welche bei Backfett Nr. 40a ebenfalls erwähnt wird, da sie sehr ökonomisch ist und den Speisen weder einen unangenehmen Geschmack noch eine weiße Kruste hinterläßt. (1/3 eingekochte Butter, 1/3 eingekochtes Schweinefett, 1/3 eingekochtes Ochsennierenfett). Werden dieser Masse etwa 2 Löffel voll Olivenöl beigegeben, so wird das zu Backende röscher, geht besser auf und wird weniger Fett verbraucht. — In süßer Butter kann, wegen dem Schäumen, nicht gebacken werden, jedoch in eingekochter Butter, in Schweinefett und