

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

VII. Mehlspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

VII. Mehlspeisen.

1. Knöpfe.

Man rührt 1 Pfund Mehl mit 3—4 Eiern und ebenso viele Löffel voll Milch oder Wasser an, daß es einen dicken, jedoch noch flüssigen Teig bildet und klopft ihn so lange, bis er Blasen wirft; nimmt dann etwas davon auf ein Brettchen und legt mit einem Messer kleine, längliche Stückchen in kochendes Salzwasser, jedoch nicht viele auf einmal. Diese hebt man mit dem Schaumlöffel heraus, wenn sie gekocht haben, schwenkt sie in lauwarmem, etwas gesalznen Wasser schnell ab und legt sie in eine Platte, die auf heißem Wasser warm gestellt wird, bis alle Knöpfe fertig sind; dann übergießt man sie mit heißer Butter, in welcher geriebenes Weißbrod geröstet wird und gibt sie gut heiß zu Tische.

NB. Es muß die Pfanne, in der die Knöpfe gemacht werden, ganz voll Wasser sein und dasselbe soll fortwährend kochen.

Wird gegeben zu Sauerbraten, Sauerkraut oder als Fastenspeise zu Obst und Salat.

2. Gebratene Knöpfe.

Auf obige Art gemachte Knöpfe legt man nach dem Abschwenken zum Erkalten auf eine Platte auseinander, läßt in einer flachen Pfanne einen Eßlöffel voll Butter heiß werden, gibt die Knöpfe hinein und rührt sie durcheinander, bis alle gut heiß sind; alsdann läßt man sie bei mäßigem Feuer unter öfterm Schütteln so lange braten, bis sich unten eine gelbe Kruste gebildet,

richtet sie auf eine runde Platte an, und zwar so, daß die untere Seite nach oben kommt. Einige Minuten vor dem Anrichten können noch 1—2 mit etwas Rahm verklopfte Eigelb darüber gegossen werden.

Wird als Fastenspeise zu Obst oder Salat gegeben.

NB. Bei Mehlspeisen darf an den Eiern nicht gespart werden; man soll eher ein Ei mehr als weniger nehmen.

3. Nudeln.

Man nimmt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt 4 Eier, die mit 4 Eßlöffel voll Wasser verklopft sind, hinein, mengt dies mit der Hand durcheinander in der Weise, daß das Mehl nur nach und nach dazu geschoben wird und bearbeitet den Teig so lange, bis sich in der Mitte desselben kleine Löcher gebildet haben, worauf er in 4 Theile geschnitten wird. Hierauf wird das Nudelbrett mit etwas Mehl bestreut und der Teig wird in der Richtung gegen den Rand hin so fein als möglich gewellt. Letzteres geschieht jedoch nur auf einer Seite des Teiges; er darf nicht umgekehrt werden. Getrocknet wird derselbe auf einem reinen Tischtuche. Die so gewellten Nudelfuchen rollt man, jeden besonders, zusammen, schneidet sie $\frac{1}{2}$ Ctm. breit, kocht sie in reichlichem Salzwasser einmal auf, jedoch nicht viele miteinander, schwenkt sie in lauwarmem Wasser ab und das Weitere geschieht wie bei „Knöpfe“.

4. Nudelauflauf.

Die abgekochten Nudeln werden zum Erfalten auf eine flache Platte gelegt, 4 Eier mit 4 Eßlöffel voll Rahm verrührt, der dritte Theil der Nudeln in eine Auflauf- oder Nudelform gegeben, von der verrührten Masse darüber gegossen und so fortgefahren, bis Alles eingefüllt ist. Hierauf wird etwas geriebenes Brod da-

rüber gestreut und der Auslauf in einem mäßig erwärmten Ofen eine halbe Stunde aufgezogen.

Obst oder Milcherème kann dazu gegeben werden.

5. Knöpfleauslauf.

Genau nach obigem Rezept.

6. Griesknöpfle.

In 1 Liter kochende Milch oder halb Milch, halb Wasser, wird, nebst etwas Salz, 1 Pfund Weizengries eingerührt. Der Gries muß langsam, unter sehr raschem Umrühren, beigegeben werden, sonst wird die Masse knollig; 40 Gramm Butter werden ebenfalls mit verrührt. Mit dem Rühren wird bis zum Kochen fortgefahen; sodann läßt man die Masse noch eine Viertelstunde ziehen, nicht mehr kochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein Eigelb sowie 4—6 Eßlöffel voll dicken saueren Rahm hinein und verarbeitet Alles tüchtig durcheinander. Hierauf taucht man einen Blechlöffel in heiße Butter, sticht damit die Knöpfle aus, legt sie auf eine erwärmte Platte und gibt sie zu Tische.

Sie dienen als Fastenspeise zu Obst oder Salat; auch zu Sauerbraten können sie gegeben werden.

7. Gebratene Griesknöpfle.

Die auf obige Art zubereiteten Griesknöpfle werden, statt ausgestochen, 1 Ctm. hoch auf das Radelbrett zum Erkalten auseinandergestrichen, in viereckige Würfel geschnitten und in der Omelettepfanne, eines neben dem andern, auf beiden Seiten gebacken.

Auf feinere Art werden sie in verklopftem Eigelb oder in feinem Omeletteteig eingetaucht und gebacken.

8. Schinkenudeln.

Man verwiegt ein halbes Pfund magern, gekochten Schinken (Neste können auch dazu verwendet werden),

rührt 4 Eier daran, dämpft eine fein verwiegte Zwiebel in Butter weich, mischt diese nebst $\frac{1}{4}$ Liter sauern Rahm unter die Schinkenmasse und verföhrt dann, wie bei „Nudelauflauf“.

9. Dampfnudeln.

Ein Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 3 Loth Zucker, beinahe ein halber Liter Milch, etwas Citronensaft, ein verrührtes Ei, eine Messerspiße voll Salz sowie 15 Gramm in lauwarmer Milch aufgelöste Preßhese werden zu einem festen, jedoch noch lockern Teige gut verarbeitet und nachher in die Wärme gestellt, bis er gut gegangen ist. Hierauf wird der Teig ausgewellt und mit einem Gläschen runde Küchlein ausgestochen. Diese läßt man nochmals gehen; dann kommen 10 Gramm Zucker, 10 Gramm frische Butter nebst $\frac{1}{4}$ Liter Milch in eine eiserne Pfanne oder Casserolle mit Deckel und läßt die Küchlein darin auf nicht zu starkem Feuer so lange aufziehen, bis die Milch eingetrocknet ist.

Sie werden als Fastenspeise mit Milchsaucе serviert.

10. Kartoffelnudeln.

10 mittelgroße Kartoffeln werden geschwellt, geschält, so lange sie noch heiß sind, und gleich mit dem Rollholz auf dem Nudelbrett zerdrückt. Hierauf werden sie mit einem Eßlöffel voll Salz, 2 Eßlöffel voll Mehl und einem Ei zu einem Teige verknetet, zu einer langen dicken Wurst ausgerollt und Stückchen davon abgeschnitten, welche nochmals zu fingerdicken Nudeln ausgerollt werden. Dann läßt man in einer Pfanne 2 Eßlöffel voll Butter vergehen, legt die Nudeln hinein und backt sie auf beiden Seiten gelb.

11. Kartoffelköße.

12 mittelgroße, mehligе Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser abgekocht, fein zerdrückt, so lange sie noch heiß sind, 60 Gramm Butter nebst 4 Eiern dazu gegeben

und das Ganze mit dem Kochlöffel verarbeitet. Hierauf bestreut man sich die Hände mit Mehl, formt nußgroße Klöße daraus und setzt alle auf das mit Mehl bestreute Nudelbrett, kocht alle mitsammen 10 Minuten in kochendem Salzwasser und übergießt sie nach dem Anrichten mit heißer Butter.

Sie werden zu Sauerkraut oder Obst serviert.

12. Brodflöße.

90 Gramm Butter werden schaumig gerührt, nach und nach 3 Eier dazu gegeben und gerührt, bis es ein glattes Teigchen bildet; dann kommt ein Kaffeelöffel voll Salz, eben so viel fein verriebene Peterfilie nebst 2 in kleine Würfel geschnittene Bröddchen dazu, mengt das Alles zu einem dicken Teige, formt etwas mehr als nußgroße Klöße daraus und kocht dieselben 10 Minuten in kochendem, mit etwas Butter vermischem Salzwasser. Sie werden gehäuft angerichtet und mit in Butter braun geröstetem Weißbrod überstreut.

Werden als Fastenspeise mit Obst oder Sauerkraut zu Tische gegeben.

13. Rahmstrudel.

Man verklopft ein Ei, nimmt etwas Salz, 40 Gramm Butter sowie $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmes Wasser, rührt ein halbes Pfund erwärmtes Mehl in eine Schüssel, gießt die verklopfte Masse nach und nach dazu, bereitet damit einen leichten, nicht zu festen Teig und bearbeitet denselben auf dem Backbrette, bis er Blasen hat, deckt ihn mit einer Schüssel zu und läßt ihn so eine halbe Stunde ruhen. Hierauf in 4 Theile getheilt, wird er messer-
dick ausgewellt und auf einem erwärmten, über einen Tisch ausgebreiteten Tischtuche fein ausgezogen, so daß man eine grobe Schrift hindurchlesen könnte. Das Ziehen des Teiges hat nach dem Rande hin zu geschehen. Diesen

Teig überstreicht man mit dickem, sauern Rahm, überstreut ihn mit Corinthen, Rosinen sowie mit etwas Zucker, rollt ihn zusammen, so daß die bestrichene Seite nach innen kommt, legt alle 4 gerollten Streifen der Länge nach in eine mit Butter bestrichene Form, gießt so viel kochende Milch daran, daß die Bodenfläche damit bedeckt wird, streut etwas Zucker darüber, stellt die Form in den Ofen, bis die Milch eingetrocknet ist und der Strudel eine lichtbraune Farbe hat, richtet ihn auf eine erwärmte Schüssel an, gibt $\frac{1}{8}$ Liter süßen, kochenden Rahm daran, überstreut ihn nochmals mit Zucker und gibt ihn selbstständig zu Tische.

14. Pfannkuchen.

a.

6 Eßlöffel voll Mehl werden mit 4 Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter süßem, sowie mit einigen Eßlöffeln voll saurem Rahm oder Milch und etwas Salz zu einem glatten Teige verrührt. In der Omelettepfanne wird ein Eßlöffel voll Butter heiß gemacht, der dritte Theil des Teiges hinein gegeben, auf gutem Feuer gebacken bis zur braungelben Farbe, unter steter Bewegung der Pfanne, legt den Kuchen flach auf eine runde Platte, so fortfahrend bis alle gebacken sind. Dieselben müssen gut heiß serviert werden.

Beigaben sind: gekochtes Obst, Salat, Spinat oder grünes Kraut.

b.

4 Eigelb werden mit $\frac{1}{8}$ Liter halb süßem und halb saurem Rahm, etwas Salz sowie einem Eßlöffel voll Mehl, das zuvor mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch angerührt wurde, gut verklopft; kurz vor dem Backen kommt der geschlagene Schnee von den 4 Eiweiß dazu. Hierauf läßt man in der Omelettepfanne etwas Butter heiß werden, gießt die Hälfte vom Teige hinein, backt ihn nur auf einer Seite gelb und

vollt ihn zusammen; so wird auch mit der andern Hälfte verfahren. Ist sehr fein und leicht, muß aber gleich zu Tische gegeben werden. Man kann ihn auch als süße Speise geben; dann wird er vor dem Zusammenrollen leicht mit Johannis- oder Himbergelée bestrichen und nach dem Zusammenrollen mit Zucker bestreut.

15. Omeletten.

4 Eßlöffel voll Mehl werden mit 4 Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, einem Eßlöffel voll saurem Rahm, etwas Salz und einer Messerspitze voll Schnittlauch gut verrührt. Dann läßt man in der Omelettepfanne etwas Butter heiß werden und gibt von dem Teige hinein, läßt ihn gut auseinander fließen, backt ihn auf nicht zu starkem Feuer, eigentlich nur auf Kohlen, auf beiden Seiten braungelb; das Ansitzen des Teiges muß durch Benützung des Schöpfelchens, sowie durch fortgesetzte Bewegung der Pfanne vermieden werden. Ist das Omelette gebacken, wird es zusammengerollt, auf eine erwärmte Platte angerichtet und so fortgeföhren, bis alle gebacken sind.

Diese Masse soll 5—6 Stücke geben.

Sie werden zu gekochtem Obste, Salat oder Spinat serviert; müssen jedoch gleich nach dem Backen zu Tische gegeben werden.

16. Französische Omeletten.

2 Eßlöffel voll feines Mehl werden mit 5 Eiern, $\frac{1}{8}$ Liter halb süßem und halb saurem Rahm, $\frac{1}{4}$ Liter süßer Milch, etwas Salz nebst einem Eßlöffel voll zerwiegem Schnittlauche gut verührt. Das Uebrige geschieht wie bei Nr. 15.

17. Mehl-Schmarren.

Ein halbes Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter süße sowie $\frac{1}{8}$ Liter saure Milch werden mit 3 Eiern gut verrührt; hierauf läßt man in einer Omelettepfanne 1 Eßlöffel voll Butter heiß

werden, gießt dann von der Masse fingerdick hinein, läßt es ungefähr 3 Minuten auf mäßigem Feuer, sieht mit dem Schöpfelchen nach, ob die untere Seite braungelb ist, kehrt es dann stückweise um und läßt diese Seite ebenfalls braungelb backen. Nachher wird Alles klein verhackt, unter fortwährendem Umwenden 5 Minuten geröstet und gehäuft angerichtet.

Sehr gut zu Sauerkraut, sauern Rüben, Salat und Obst.

18. Gebackene Brodschnitten.

Man bereitet einen gewöhnlichen Pfannkuchenteig, schneidet Weißbrod in dünne Scheiben, taucht sie in den Teig und backt sie in heißer Butter braungelb.

Beigaben: wie zu Omeletten.

19. Goldschnitten.

Ein längliches Weißbrod oder 4 gewöhnliche Brödchen werden in 1 Centimeter dicke Scheiben geschnitten und nur kurze Zeit in Milch eingeweicht, da die Scheiben nicht zerfallen sollen. Hierauf werden 4 Eigelb mit 4 Eßlöffel voll süßem Rahm und etwas Salz gut verklopft, das eingeweichte Brod darin getaucht und in nicht zu heißer Butter bei mäßiger Hitze braungelb gebacken.

Wird zu Spinat recht heiß serviert; man kann auch eine Wein- oder Milchsauce bereiten.

20. Gefüllte Klädlein, sogen. Manttaschen.

Ein Weißbrod wird in etwas Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und mit 2 Eiern, etwas Salz nebst einem Eßlöffel voll verwiegter Petersilie sowie 6 Eßlöffel voll saurem Rahm gut vermengt; dann bereitet man einen gewöhnlichen Nudelsteig, wellt ihn messerrückendick aus, schneidet viereckige, handgroße Stücke daraus, legt von der Masse gleichmäßig darauf, schlägt die 4 Ecken

darüber und kocht sie 5 Minuten in Salzwasser, legt sie mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Platte und gibt einen Eßlöffel voll gut heiße Butter daran.

Als Beigabe dient gekochtes Obst.

21. Gefüllte Bröddchen.

4—6 frische Milchbröddchen werden in der Mitte durchgeschnitten, ausgehöhlt und kurze Zeit in Milch eingeweicht. Dann wird Apfel-Compot auf dem Feuer mit etwas geriebenem Weißbrod sowie 2 Eigelb gut mitsammen verrührt und in die Bröddchen eingefüllt. Hierauf werden sie wieder zusammengelegt, in einen Omeletteteig eingetaucht und in reichlich heißer Butter braungelb gebacken.

Man serviert sie zu Wein-Crème.

22. Karthäuser-Bröddchen.

4—6 Milchbröddchen, an welchen die Kruste leicht abgerieben wird, werden quer durchgeschnitten. Hierauf verklopft man 2 Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, legt die Bröddchen hinein, kehrt sie öfters darin um, damit sie gut angefeuchtet werden. Dann werden die Bröddchen in der abgeriebenen Kruste umgekehrt und in Butter gelb gebacken.

Man serviert sie warm zu Compot.

NB. Die Bröddchen können auch in Wein eingeweicht werden; dann kommt unter das geriebene Brod eine Messerspitze voll gestoßener Zimmt und die Bröddchen werden zu Wein-Crème serviert.

23. Hefeküchlein.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch, 3 Eiern und 15 Gramm Hefe tüchtig geklopft und zum Gehen auf den warmen, aber nicht heißen Herd gestellt, oder sonst an einen warmen Ort. Ungefähr 2 Stunden soll die Masse gehen. Dann wird

das Backbrett mit etwas Mehl bestreut, der Teig darauf genommen und mit einem Trinkglas runde Küchlein daraus geformt. Diese läßt man nochmals gehen und formt dann, fortwährend mit den Fingerspitzen am Rande herum ziehend, große Küchlein daraus, die gleich in reichlich heißer Butter gebacken werden.

Beigaben sind gewöhnlich gekochtes Obst.

24. Apfelfüchle.

a.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Weine langsam angerührt und so lange gerührt, bis es erkaltet ist. Dann mengt man nach und nach 3 Eier und etwas Salz dazu. Hierauf werden feine mittelgroße Äpfel geschält, in der Mitte durchgeschnitten, das Kernhaus herausgenommen, jede Hälfte in 4 Scheiben geschnitten; jedes Stück wird mit der Gabel einzeln angefaßt, mit Hilfe eines Messers im Teige eingetaucht, unwickelt und in heißer Butter nicht zu schnell und so lange gebacken, bis die Äpfel weich sind.

Nachher werden die Küchlein zum Abtropfen auf Brodschnitten gelegt.

Mit Zucker und Zimmt bestreut, gibt man sie als süße Speise zu Tische.

b.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit 4 Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, sowie einer Messerspitze voll Salz zu einem feinen Teige verrührt. Die geschälten Äpfel werden in runde Scheiben geschnitten, nachdem die Kerne sorgfältig entfernt wurden.

Das übrige Verfahren geschieht wie bei a.

25. Füchle von gebrühtem Teige.

In einen halben Liter kochende Milch wird auf gutem Feuer so viel Mehl eingerührt, daß es einen festen Brei bildet, der sich beim Rühren selbst von der Pfanne

löst. Dann kommt diese Masse in eine Schüssel zum Erkalten und werden nach und nach 6 Eier nebst etwas Zucker oder Salz darunter gemengt und das Ganze gut verklopft. Die Rükche legt man sodann mit einem Eßlöffel in reichlich heiße Butter, backt sie auf nicht sehr starkem Feuer braungelb und bestreut sie mit Zucker. Sie werden zu Compot oder Wein-Crème serviert.

26. Blizanf.

5 1/2 L. Milch

Ein halbes Pfund Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch angerührt; sodann werden 5 Eigelb, 125 Gramm frische Butter, ein Theelöffel voll Zucker sowie eine Messerspiße voll Salz darunter gemengt, noch $\frac{1}{8}$ Liter lauwarme Milch daran gegeben, die ganze Masse gut verrührt, der Schnee von den 5 Eiweiß beigefügt, in kleine, mit Butter bestrichene Förmchen halb voll eingefüllt und in gut heißem Ofen eine halbe Stunde gebacken.

Sie werden mit Apfel-Compot als Fastenspeise serviert; müssen jedoch vom Ofen weg gleich zu Tische gegeben werden.

27. Stränble.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit 4 Eiern und so viel Milch, bis es einen dicken Omeletteteig bildet, verrührt. Diese Masse wird durch einen Trichter in reichlich heißes Fett gegossen, den Trichter stets im Kreise drehend, und hellgelb gebacken.

Man serviert sie zu gekochtem Obst oder Salat.

28. Brod-Auflauf, sogen. Bettelmann.

Ein Milchbrödchen wird in feine Scheiben geschnitten, eine Kuchenform oder tiefe Platte, welche Ofenhitze ertragen kann, ausgestrichen und mit dem Brode flach belegt; 6 Eier, nebst einem Eßlöffel voll Zucker, sowie $\frac{3}{8}$ Liter Milch werden mitsammen verrührt und daran

gegossen. Diese Masse läßt man bei mäßiger Hitze im Ofen aufziehen, bis sie oben braungelb geworden ist.

Wird gleich nach dem Backen selbstständig serviert.

29. Käseauflauf.

Ein halbes Pfund geriebener Schweizerkäse wird mit 4 Eigelb und 4 Eßlöffel voll dicken, sauern Rahmes gut verklopft, der Schnee von den 4 Eiweiß beigefügt, die Masse in eine feuerfeste Schale eingefüllt und bei gelinder Hitze $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

Wird in demselben Geschirr selbstständig als Nachtessen serviert.

NB. Nudeln-, Knöpfle-, Makaroni-Auflauf erhält dieselbe Zubereitung, wie der Käse-Auflauf.

30. Makaroni.

Ein Pfund Makaroni, im Spezereiladen gekauft, werden 10 Minuten in kochendem Salzwasser abgekocht; dann erfolgt dieselbe Behandlung, wie bei den Nudeln.

31. Makaroni mit Käse.

Ein halbes Pfund Makaroni wird auf obige Art abgekocht, abgeseiht, mit 125 Gramm frischer Butter, 200 Gramm geriebenem Schweizerkäse und etwas Salz in einer Casserolle auf mäßiges Feuer gestellt und mit dem Schöpfelchen sorgfältig darin gerührt, bis die Butter zerflossen ist und die Makaroni, mit dem Käse verbunden, lange Fäden ziehen.

An Stelle der Makaroni können auch Knöpfle oder Nudeln verwendet werden.

Dient als Fastenspeise zu Sauerkraut.

Reispeisen.

32. Reis mit Apfel.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird in Wasser weich gekocht; dann wird eine Form mit Butter bestrichen, eine Schicht Reis hinein gegeben, darüber eine Schicht Apfelmus; jede Schicht mit Zucker und Zimmt bestreut, wird so fortgeföhren, bis aller Reis in der Form ist. (Nur muß die oberste Schicht „Reis“ sein). Hierauf wird ein Glas Rothwein darüber gegossen und die Masse im Ofen gebacken, bis sich eine braune Kruste bildet.

Auf eine flache Platte umgestürzt, wird diese Speise ohne jede Beilage serviert.

33. Reiskuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis läßt man in 1 Liter Milch dick einkochen und erkalten; gibt 4 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, das Eigelb gut verrührt, 3 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Zimmt hinein, mengt Alles gut durcheinander, bestreicht eine Pfanne mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brode, füllt die Masse hinein und backt sie bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten gelb.

Wird warm mit Apfel-Compot serviert.

34. Reis als Gemüse.

1 Pfund Reis wird mit kaltem, gesalzenem Wasser, welches drei Viertel hoch über dem Reis stehen muß, auf gelindem Feuer, ohne darin zu röhren, so lange gekocht, bis der Reis beinahe trocken ist. Hierauf gibt man 60 Gramm Butter daran, schüttelt oder röhrt ihn leicht; dann wird er angerichtet und mit in kleine Würfel geschnittenem und in heißer Butter geröstetem Weißbrod bestreut.

Kalbs-, Rinds- oder Hammelsbraten, auch Koteletten, können dazu gegeben werden. Besonders gut und leicht verdaulich für Kranke.

NB. Reis ist an Stelle der immerwährenden Kartoffeln zu empfehlen, da derselbe bedeutend mehr Nahrungstoff enthält, als die meisten Gemüse und sehr billig ist.

35. Reisgemüse als Fastenspeise.

1 Pfund Reis wird mit 2 Liter kaltem Wasser zugefügt, schnell zum Kochen gebracht, aber nur einige Male aufgekocht. Hierauf wird das Wasser abgeschüttet und der Reis in der Casserolle kalt gestellt. Nachher werden 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, sowie etwas Salz daran gegeben und auf mäßigem Feuer gut verrührt; sobald die Masse zu dämpfen anfängt, wird 1 Liter kochende Milch daran gegossen und läßt das Ganze noch 20 Minuten kochen.

Wird ohne Beilage als eine sehr nahrhafte Fastenspeise serviert.

Für Kranke kräftig und leicht.

36. Reisauflauf.

In $\frac{1}{2}$ Liter Milch läßt man 30 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker vergehen und bringt es zum Kochen. Dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Reis hinein gerührt und gekocht, bis er weich ist. Nun läßt man ihn erkalten, rührt sechs Eigelb, eines nach dem andern hinein, fährt mit dem Umrühren weiter, bis die Masse glatt ist und mengt leicht den Schnee von sechs Eiweiß darunter.

Die Masse wird nun in eine Form gefüllt, glatt gestrichen, ein Stückchen Butter, sowie etwas gestoßener

Zucker daran gegeben und bei nicht zu starker Hitze eine halbe Stunde gebacken.

Die Masse läßt sich auch in Pudding-Form einfüllen.

Eierspeisen.

37. Gekochte Eier.

Man wäscht frische Eier rein ab, legt sie in gut kochendes Wasser und läßt dieselben zwei Minuten kochen, wenn sie nur weich sein sollen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in gut warmes Wasser und serviert sie nebst Eierbecher und Löffelchen, hierzu fingerlange, schmale Weißbrod-Schnitte, die man wie Scheiterhaufen aufschichtet.

Halbweiche Eier werden 4 Minuten, ganz harte Eier werden 8—10 Minuten gekocht.

38. Gebackene Eier.

Man hat dazu eigene Pfannen mit mehreren Vertiefungen, gibt in jede derselben etwas Butter und wenn diese heiß ist, so schlägt man in jede Vertiefung ein Ei, bestreut es mit etwas Salz und stellt sie so lange auf gelindes Feuer, bis das Weiße fest, das Gelbe jedoch noch weich ist. Dann werden sie mit einem Blechlöffel heraus gehoben und zu Spinat oder grünen Erbsen serviert; können auch selbstständig zu Tische gegeben werden.

39. Groß-Eier.

4 hartgekochte Eier werden in gebrühtem Teige umgewendet und in reichlich heißem Fette gebacken, dann taucht man sie nochmals im Teige und backt sie wie das erste Mal, und fährt so 3—4 Mal fort.

Es gibt dies eine gute Speise und wird zu ge-
kochtem Obste oder zu einer Sauce serviert.

40. Gefüllte Eier.

4 hartgekochte Eier werden nach dem Erkalten
der Länge nach vorsichtig durchgeschnitten, damit das
Weiße nicht verletzt wird. Das Gelbe wird heraus-
genommen, verrührt, mit etwas Senf, fein vermiegem
Schnittlauch und Salz vermengt, in die Eiweiß-Hälften
eingefüllt.

Man serviert sie, mit Petersilienzweigen dazwischen,
auf einer flachen Schüssel; sie werden meistens extra
zu Tische gegeben.

41. Verlorene Eier.

Die Eier werden vorsichtig in kochendes Salzwasser
geschlagen und 3—4 Minuten darin gekocht; dann
werden sie entweder in Fleischsuppe, Schwarzbrot-
suppe oder in folgender Sauce gegeben:

Für 8 verlorene Eier werden 1 Eßlöffel voll fein
vermiegte Schalotten und 1 Eßlöffel voll Mehl in
60 Gramm Butter, weiß verdampft, und mit $\frac{1}{4}$ Liter
Wasser und etwas Salz gut verrührt bis es kochen
will. Hierauf wird $\frac{1}{8}$ Liter saurer Rahm daran ge-
geben; die Eier werden in eine Schale gelegt und die
Sauce darüber gegossen. Es können auch hartgekochte
Eier zu dieser Sauce verwendet werden.

Dient als Fastenspeise zu kleinen Salzkartoffeln.

42. Rühreier.

8 Eier werden mit etwas Salz und 1 Kaffee-
löffel voll fein vermiegte Petersilie gut verklopft und
mit 60 Gramm frischer Butter in einer flachen Pfanne
auf gutes Feuer gestellt. Sobald die Butter heiß ge-
worden ist, werden die Eier mit einem Schöpfelchen

umgekehrt und sobald das Ganze einen dicken Brei bildet, auf eine erwärmte Platte angerichtet und zu gekochtem Obste serviert.

43. Aufgezogene Eier.

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt; dann werden nach und nach 4 Eier, sowie 125 Gramm Mehl hinein gegeben. Die Masse wird sodann in kleine Formen halbvoll eingefüllt, im Ofen oder auf dem Herde aufgezogen, bis sie hellgelb gebacken ist.

Sie werden zu Wein- und Milch-Crème serviert, oder zu gekochtem Obste.

44. Eierkäse.

4 Eier werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch gut verrührt, 2 Eßlöffel voll gebrannter Zucker in eine Blechform gegeben, die Masse dazu gefüllt, die Form in heißes Wasser gestellt und auf dem Herde oder im Ofen so lange gekocht, bis die Masse fest ist, was ungefähr $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden dauert.

Auf eine runde, etwas tiefe Platte gestürzt, wird diese Speise selbstständig zu Tische gegeben. In dieser Weise zubereitet, nennt man sie eigentlich: gestürztes Crème.

Als Eierkäse wird die Masse in kleine Förmchen eingefüllt.

Diese Speise ist leicht, darum für Kranke empfehlenswerth.

Pudding.

Vorbemerkung.

Die Form ist beim Gebrauche stets mit Butter zu bestreichen, mit gestoßenem Weißbrode zu bestreuen; der eingefüllte Pudding muß in kochendes Wasser gestellt werden.

45. Brodpudding.

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt; nach und nach kommen 6 Eigelb, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälte, fein verriebene Mandeln, 30 Gramm Korinthen, etwas Zimmt, 125 Gramm geriebenes, mit einem Eßlöffel voll Rahm angefeuchtetes, Schwarzbrot dazu; das zu Schnee geschlagene Eiweiß von den 6 Eiern wird leicht darunter gemengt, die Masse in die Form eingefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Man serviert ihn zu Weinsauce.

46. Zwiebackpudding.

180 Gramm Zwieback wird in Stücke gebrochen, trocken in die Form gelegt und lagenweise Folgendes dazwischen gestreut: 30 Gramm Korinthen, 30 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, 90 Gramm Zucker und etwas geriebene Zitronenschale, sowie ein wenig Zimmt. Hierauf werden 6 Eier mit $\frac{3}{8}$ Liter Milch verrührt und darüber gegossen, 2 Stunden stehen gelassen; dann 2 Stunden gekocht und zu einer beliebigen Puddingsauce serviert.

47. Griesmehlpudding.

125 Gramm Gries werden in $\frac{3}{8}$ Liter Milch zu einem steifen Brei gekocht, 125 Gramm Butter daran gerührt; die Masse läßt man sodann erkalten. Hierauf gibt man unter stetem Rühren 4 Eigelb, 60 Gramm Zucker, 30 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, etwas geriebene Zitronenschale, sowie den Schnee von den 4 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine Form und kocht sie 2 Stunden.

Man serviert Obst- oder Weinsauce dazu. Dieselbe Masse ist in Kuchenform in einer halben Stunde gebacken.

48. Apfelauflauf.

a.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes, mit Wein angefeuchtetes, Brod, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird schaumig gerührt, 8 Eigelb, Aepfel, Zucker, Zimmt und Muskatnuß nach Belieben, zuletzt der Schnee, rührt Alles gut durcheinander und füllt es in eine Form.

b.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann nach und nach 7 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gut verrührt, dann geriebene, in Wein angefeuchtete, Gipsel darunter, gut gerührt, dann fein geschnittene Aepfel, Zimmt, Nelken, Muskatnuß gut darunter gerührt, dann der steife Schnee der 7 Eier leicht darunter, in eine bestrichene Form gefüllt und im Ofen schön gelb aufziehen lassen.

49. Feiner Apfelauflauf.

Man nimmt feine mürbe Aepfel und Eingemachtes zum Füllen, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker (oder $\frac{1}{4}$ Pfund), 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, eine halbe Zitronenschale, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, die Eigelb darunter gemengt wie beim gebrühten Teig. Die Aepfel werden geschält und so ausgebohrt, daß die Stielseite unverletzt bleibt. Die Höhlung wird mit Eingemachtem gefüllt und dann werden sie in einer Schüssel, in der es gut backt, schön neben einander gestellt. Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, Mehl mit Milch angerührt, auf das Feuer gebracht und weiter gerührt, bis es sich von der Pfanne löst. Unterdessen rührt man die andere Butter schaumig, gibt die Eidotter, Zucker, Zitronenschale und die etwas abgekühlte Masse dazu, ebenso den Schnee von den Eiern und gießt Alles über die Aepfel, stellt

es gleich in den Ofen und läßt es eine Stunde in mittlerer Hitze backen und gibt es in derselben Schüssel zu Tisch.

50. Apfelschaum.

Die Äpfel werden ganz gebraten, hernach die Haut abgeschält und die Äpfel durchgepreßt, dann schaumig gerührt, das Weiße von 3—4 Eiern zu Schnee geschlagen, mit Zucker vermengt und wenn die Äpfel kalt sind, Alles durcheinander gerührt. Man kann es als Dessert geben.

51. Apfelstrudel.

1 Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht und von 5 Pfg. Hefe und ein bißchen Mehl ein Vorteig gemacht; 6 Loth ausgelassene Butter, 2 ganze Eier, Milch, Salz und einige Löffel Zucker werden zusammengemührt, zum Vorteig mit abermals 5 Pfg. Hefe, das Ganze mit lauwarmer Milch zu einem schönen Teig gemacht und in die Wärme gestellt. Inzwischen werden gute Äpfel in feine Schnitzchen geschnitten, mit Zucker und Zimmt bestreut; wenn der Teig schön gegangen, werden mit dem Löffel eigroße Stückchen auf's Brett gesetzt, dieselben ausgezogen, mit Apfelschnitzchen gefüllt, zusammengewickelt und in einer Rachel, welche dick mit Butter bestrichen, schön nebeneinander gelegt, lasse die Strudeln noch ein wenig gehen, bestreibe sie dann mit Eigelb und backe dieselben in einem ziemlich heißen Ofen.

52. Gebrührter Auflauf.

In einer Pfanne wird ein Schoppen Milch mit 6 Loth Mehl zu einem glatten Teig gerührt, hierauf 6 Loth Butter hinein gethan, auf das Feuer gestellt und so lange gerührt, bis er sich von der Pfanne löst, worauf er in eine Schüssel zum Erkalten gethan wird. Nachher

werden 6 Eigelb, 5 Loth Zucker und einige Körnchen Salz hineingerührt, zuletzt der Schnee der 6 Eier leicht darunter gemengt, in eine bestrichene Form gefüllt und im Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden schön gelb aufziehen lassen.

53. Omelette süßl.

Man rührt 6 Eigelb mit 6 Löffel Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang, dann 6 Löffel Mehl, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gemengt, 2 Löffel Arac dazu und langsam gebacken.

54. Rahmauflauf.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird mit 6 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen 125 Gramm geriebene Gipsel, 125 Gramm feingewiegte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Liter saurerer Rahm und zuletzt der Schnee der 6 Eier hinzu. In eine bestrichene Form gefüllt und im Ofen schön braun gebacken.

55. Sauer-Rahmauflauf.

Man kocht zuerst einen Mehlsbrei, dann wird ein Stückchen Butter, 4—5 Eigelb, ebenso viele Löffel saurer Rahm, Zucker und Zimmt nach Belieben durcheinander gemacht, der Brei hineingerührt, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen und auch dazu gethan; dann wird ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse hineingethan und während einer kleinen halben Stunde im Ofen aufgezogen.

56. Auflauf.

8 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln, $2\frac{1}{2}$ Pfund Staubzucker.

