Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

6. Nachtische und Puddings

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

und am besten Hammelfleisch dazu; doch läßt es sich auch mit Schweine- oder fettem Rindfleisch herstellen. Der rohe, zerteilte Weißkohl wird auf einem Durchschlage mehrere Male mit kochendem Wasser übergossen und dann schichtweise mit rohen Kartoffelscheiben, Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und dem in Stücke zerteilten Fleisch in eine Auflaufschüssel gepackt. Das Ganze wird mit vorhandener Brühe oder Bratensoße (sonst Wasser) übergossen und, mit dem nötigen Salz versehen, eine gute Stunde im Bratofen gebacken. Das Gericht muß wohlfeil genannt werden, weil nicht viel Fleisch dazu nötig ist. Wegen seines Fettgehalts kann man noch Kartoffeln dazu essen.

---

6. Nachtische und Puddings.

Rote Apfelspeise.

500 g geschälte und gesäuberte Falläpfel werden in 1/2 Liter Wasser mit Zitronenschale, 125 g Zucker und zwei Eßlöffeln Zitronensaft weich gekocht. Zuletzt löst man zehn Blatt rote Gelatine in ganz wenig heißem Wasser auf und rührt diese unter den Apfelbrei. Eine Vanillesoße wird dazugereicht.

Kartoffelküchlein.

250 g geriebene Kartoffeln schüttet man auf das Nudelbrett und vermengt damit 60 g Butter, 90 g Zucker, 15 g Zimt und 60 g mit der Schale zerstoßene Mandeln (einige bittere darunter). Dann wird ein Ei verquirlt und daruntergemengt, die Masse gut durchgearbeitet, mit einem knappen Teelöffel Backpulver gemischt, ausgerollt und in Formen ausgestochen. Hierauf lassen sich die Küchlein sowohl auf gefetteter Platte im Ofen als in schwimmendem Fett gar backen.

Brotsturz.

Harte Brotreste werden derartig in Milch eingeweicht, daß sich die Masse zu Mus verrühren läßt. Auf 1 kg Brotmus rechnet man dann zwei schaumig geschlagene Eidotter, einen Teelöffel Salz, eine Tasse Zucker, 80 g kleine Rosinen und sechs Tafeln aufgelöste rote Gelatine. Wenn alles gut durchgerührt ist, fügt man noch etwas Zitronensaft hinzu, vermengt nochmals alles und gibt es in eine mit feinem Oel (Mandelöl) ausgestrichene Form, um es vor dem Gebrauche zu stürzen. Fruchtsaft dient als Soße.

Dicker Kirsch- oder Pflaumenkuchen.

1/2 Liter Milch wird mit 1/2 Liter Wasser und einem eigroßen Stück Butter gekocht. Hierauf rieselt man 250 g Grieß hinein, rührt die Masse vom Topf und stellt sie zum Abkühlen hin. In die fast erkaltete Masse gibt man zwei verquirlte Eidotter, die mit 100 g Zucker schaumig gerührt wurden. Dann werden die entstielten frischen oder auch eingemachten Kirschen oder entsteinte frische Pflaumen hineingetan, der Schnee von den zwei Eiern wird daruntergemengt und der Kuchen bei guter Hitze etwa 1 Stunde im Bratofen gebacken.

Apfelsinenspeise.

Auf je drei Eier nimmt man drei Löffel Zucker, drei Blatt Gelatine, von einer Apfelsine den Saft und von einer halben die abgeriebene Schale. Zucker und Eidotter werden 1/4 Stunde gerührt, worauf Saft und Schale der Apfelsinen und die in einer halben Tasse Wasser aufgelöste Gelatine hinzugefügt werden. Fängt die Masse an, steif zu werden, wird der Eierschnee daruntergerührt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Schokoladenpudding.

60 g Kakao wird mit wenig Wasser, Zucker und Vanille auf dem Feuer angerührt, hierauf 1 Liter Milch dazugegossen und, wenn diese kocht, 125 g Grieß unter stetem Rühren dazugegeben. Nach gutem Durchkochen schüttet man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt nach dem Erkalten und gibt eine Vanillesoße dazu.

Die vierzig Märtyrer.

In Rumänien wird am Tage der vierzig Heiligen, am 9. März, folgende Nachspeise gegessen: Das bekannte Kindergebäck „Schebbeletten" wird in heißem, mit Orangenblütengeschmack versetztem Zuckerwasser erweicht und mit zerstoßenen Nüssen bestreut. (Orangenblütenwasser erhält man für 10 Pfennig beim Drogisten.)

Aepfel in Vanillesoße.

Geschälte und gevierteilte Aepfel werden in Zucker, Wasser und wenig Butter gar gedünstet und mit einer Vanillesoße überschüttet.

Gestürzter kalter Reis.

250 g Reis wird in Wasser aufgequollen und mit $^1/_2$ Liter Apfelsaft (durch Kochen von Apfelschalen und einigen Aepfeln gewonnen), einem nußgroßen Stück Butter, Zucker, Zimt und Zitronenschale weich gekocht. Dann legt man eine Form mit eingemachten Früchten aus, schüttet den warmen Reis darauf und gibt die erkaltete Speise gestürzt mit Frucht- oder Vanillesoße.

Bettelmannspudding.

Für 20 Pfennig altbackene Brötchen werden von der Rinde befreit und in $^1/_2$ Liter heißer Milch eingeweicht. Die Brotrinden röstet und stößt man im

Mörser. Unter die erweichte Brotmasse rührt man ein eigroßes Stück Butter, zwei mit 125 g Zucker schaumig gerührte Eigelbe, eine Prise Salz, 100 g Rosinen und die zu Schnee geschlagenen beiden Eiweiße. Hierauf wird eine Auflaufform mit Fett ausgestrichen, mit gerösteten Krumen ausgestreut und die Masse hineingegeben. Oben darüber streut man nochmals geröstete Krumen und backt die Speise eine gute halbe Stunde.

Kokosnußspeise.

Zwei Kokosnüsse werden zerschlagen, um die Milch herauszulassen. Die Fruchtfleischstücke reibt man, feuchtet sie mit Wasser an und preßt den Brei durch ein Tuch. Auf diese Weise gewinnt man eine Flasche dicke, ausgepreßte Kokosnußmilch. Auf diese Milch rechnet man zwei Eßlöffel Mondaminmehl, zwei Eßlöffel Zucker und vier Eßlöffel geriebene Vanilleschokolade. Mondamin, Zucker und Schokolade werden mit der Kokosnußmilch verrührt und auf dem Feuer unter fortgesetztem Rühren zum Kochen gebracht. Man läßt die Masse einigemal aufkochen, füllt sie dann in eine ausgespülte Form und stürzt sie, wenn erkaltet. Vanillesoße wird dazugereicht. Dieses Rezept reicht für fünf bis sechs Personen. Ohne Schokolade ergibt das gleiche Rezept auch einen schmackhaften Pudding mit Fruchtsoße.

Kartoffeltorte.

100 g Butter (oder Ersatz dafür) wird schaumig gerührt; sechs Eigelbe werden mit 250 g Zucker, dem Saft einer Zitrone und der fein gehackten Schale der halben Zitrone $^1/_2$ Stunde gerührt. Dann mengt man alles zusammen, mischt 500 g gekochte, geriebene Kartoffeln und rührt den Eierschnee leicht darunter und backt die Torte bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Pfannkuchen von Buchweizenmehl.

Zwei glatte Obertassen Buchweizenmehl, drei Tassen heißes Wasser, eine Tasse dicke saure Sahne und Salz werden gut miteinander gerührt und sofort in heißem Fett gelbbraun gebacken.

Fastnachtskuchen.

1 Liter Milch wird angewärmt, für 5 Pfennig Hefe (Gest, Bärme) darin verrührt und 500 g Mehl gut damit vermengt. Hierauf stellt man die Masse zugedeckt mehrere Stunden warm hin. Nach dem Aufgehen schlägt man zwei Eigelbe hinein, fügt einen Teelöffel Salz und einen Eßlöffel Zucker hinzu, verrührt (falls vorhanden) einen Eßlöffel voll Reismehl mit der Masse und zieht sie mit dem Schnee der Eiweiße ab. Dann beginnt das Backen in Oel. Die Kuchen, je drei in einer großen Pfanne (ein Holzlöffel voll Masse auf jeden Kuchen), müssen schön locker werden und gelbbraun backen. Sowie sie aus der Pfanne kommen, bestreut man sie mit Zucker und gibt das Gericht mit Backobst nach einer Suppe als Hauptessen.

Norddeutscher Pudding.

125 g gehacktes Nierenfett, 375 g Mehl, etwas Salz und ein Eßlöffel voll Zucker werden mit so viel lauwarmem Wasser zu einem Teig verarbeitet, daß er sich gut ausrollen läßt. Es wird dann ein etwa zwei Messerrücken dickes, langes Stück ausgerollt, mit Pflaumenmus oder Marmelade bestrichen und, in eine Serviette gebunden, 2 Stunden tüchtig gekocht.

Nierenfettpudding mit Aepfeln.

Für 10 Pfennig Rindsnierenfett wird recht fein gehackt und mit der Hand in 500 g Mehl hineingearbeitet. Hierauf fügt man einen Eßlöffel voll

Zucker, einen Teelöffel voll Salz, etwas Zimt und eine Prise Nelkenpfeffer sowie die nötige Menge lauwarmen Wassers hinzu, bis man einen gut ausrollbaren Teig hergestellt hat. Dieser wird ausgerollt, eine Puddingform ausgefettet, mit dem Teig umlegt und die Höhlung mit geschälten Apfelspalten ausgefüllt. Reichlich Zucker muß darübergestreut werden. Der Rest Teig wird als Deckel darübergelegt, die Ränder müssen gut miteinander befestigt werden, und nachdem der Deckel der Puddingform geschlossen wurde, kocht man den Pudding $2^1/_2$ bis 3 Stunden im Wasserbade.

Reisauflauf.

Ein guter Milchreis wird mit zwei in Milch verquirlten Eiern verrührt, gut gesüßt, mit geriebener Zitronenschale und -saft gewürzt, in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und $^1/_2$ Stunde gebacken. Eine Obstsoße oder irgendwelcher Fruchtsaft wird dazugereicht.

---

7. Billiges Backwerk.

Kümmelkuchen.

500 g Mehl, ein Ei, 85 g gutes Fett, 85 g Zucker, reichlich $^1/_4$ Liter Milch, ein Teelöffel Backpulver, ein gehäufter Teelöffel Kümmel und 50 g Zitronat. Das Fett wird mit dem Mehl zusammengearbeitet, das Ei mit der Milch verschlagen, hierauf alles zusammengemischt, in eine gut gefettete Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Kaffeekuchen.

250 g Mehl wird mit 12 g Backpulver, $^1/_{10}$ Liter Milch, 100 g Butter, 25 g Zucker, etwas Salz, Zitronenschale und zwei verquirlten Eiern zu einem