

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Hausfreundin

ein Buch für alle

Bender, Auguste

Bühl (Baden), 19XX

Kochrezepte

[urn:nbn:de:bsz:31-94295](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-94295)



Kochrezepte.



Eierpudding.



Als eine selbst für Kranke leichtverdauliche Nachkost, die ohne besondere Umstände auch in einfachen Häusern hergestellt werden kann, empfiehlt sich eine in England und Amerika beliebte Eierspeise — Custard genannt. Dieselbe läßt sich in verschiedenen Arten herstellen.

1. Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter Milch, versetzt dieselbe mit etwas Zitronenschale, Vanille, oder in deren Ermangelung auch mit starkem Kaffeeextrakt und süßt nach Belieben, dann gießt man die Milch in einen erwärmten Topf und stellt diesen in ein Gefäß mit kochendem Wasser, bis die Milch abermals zu kochen anfängt. Dann rührt man 3 gequirte Eier hinein, setzt das Rühren etwa 5 Minuten lang fort, bis die Masse, ohne zu gerinnen, dick geworden ist, und hierauf läßt man sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel laufen. Um das Gerinnen zu verhindern, thut man am besten, das Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

2. Custard in der Schale. Zu 12—14 Tassen nimmt man 1 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker und 6 Eier. Man schlage die Eier, das Gelbe separat, dann nochmals mit dem Zucker und dem geschlagenen Eiweiß und thue es in die Milch nebst beliebigem Gewürzextrakt. Dann werden die Tassen mit der Masse gefüllt, etwas Zimt oder Muskatnuß wird oben darauf gestreut, und die Speise

wird in tiefen, zur Hälfte mit Wasser gefüllten Blechpfannen bei mäßiger Hitze gebacken. In 20 Minuten probiert man mit dem Löffelstiel, ob die Masse fest ist. Es erfordert die größte Aufmerksamkeit, daß die Hitze nicht zu stark und die Zeit des Backens nicht zu lang wird, damit die Milch nicht gerinnt. Kalt wird das Gericht mit allerlei Obst, oder süßem Rahm oder Milch gegeben, doch kann es nach Belieben auch warm gegessen werden.

Milchpudding.

Eine andere Nachkost, die ich übrigens nur in amerikanischen Farmhäusern gegessen habe, wird aus frischer Milch und Lab bereitet. Das Lab (die innere Haut des vierten Magens junger Kälber) bringt die Masse rasch zum Gerinnen, scheint aber in Deutschland schwer erhältlich zu sein. Die geronnene Masse wird mit Zucker gesüßt, und in einer Milch- oder Rahmsauce gegeben. Jedenfalls könnte auch Zimt oder ein anderes Gewürz dazu gethan werden.

Rote Grütze

nennt sich ein in Süddeutschland völlig unbekannter Pudding, dessen Einfachheit und Schmachhaftigkeit allenthalben seine Einführung empfehlen:

Beliebiger Obstsaft von frischen oder eingemachten Früchten wird mit Gries, Buchweizengrütze oder Sago gekocht, bis die Masse gar ist, gesüßt nach Bedürfnis und in eine mit Wasser ausgespülte Form gethan. Erkalte giebt man die Speise mit Milch, Rahm- oder Vanillesauce.

Wasserkuchen.

1 Pfund Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 große Tasse Milch und für 10 Pfennig darin aufgelöste Gese wird zusammen zum Teig in einer Serviette in kaltes Wasser gethan. Nachdem der Teig gegangen ist, wird er mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker vermischt, zwei Finger dick

ausgewellt, oder zu Brot geformt, mit Butter bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut und ziemlich rasch — in $\frac{1}{2}$ Stunde etwa — gebacken.

Auflauf mit Kompot.

Gefochtes oder eingemachtes Obst thut man in eine Schale (Schüssel), kocht einen Gries- oder Reismehlbrei in Milch, Zucker und etwas Gewürz, schüttet denselben darüber, etwa einen Finger dick, übergießt ihn mit einem Guß von Zucker, Eiweiß und etwas Roterübenessig und läßt das Gericht im Ofen etwas trocknen.

In Ermangelung anderer Früchte habe ich das Rezept auch mit gewöhnlichen gedörrten Apfelschnitzen probiert und etwas von der Brühe unter das geschlagene Eiweiß gemischt. Auch so ist das Gericht schmackhaft geworden, besonders unter der Verwendung des *R n o r r s c h e n R e i s m e h l s*.

Holunderbeersuppe.

Daß man aus Holunderbeeren nicht allein Gelee, sondern auch eine schmackhafte Suppe bereiten kann, lernte ich vor noch nicht langer Zeit in Leipzig von meinen Logiswirten, die aus dem Erzgebirge stammten. Ich ließ mir das Rezept geben: 2 Eßlöffel voll Holunderbeeren, 3-4 Zwiebäckchen, ein Theelöffel voll Rum wird tüchtig gekocht und dann mit einem gequirkten Eigelb abgezogen.

Kartoffelkuchen.

Noch besser aber schmeckte mir ein Kartoffelkuchen, den mir die gleichen Leute Sonntag morgens zum Kaffee schickten; das Rezept lautet: 1 Pfund Mehl, 1 Pfund geriebene Kartoffel, Zucker, große und kleine Rosinen, Butter und Eier werden mit Hefe und Milch zu flach geformten Kuchen verarbeitet. Bevor er in den Ofen kommt wird er mit Butter, Zucker und Zimt bestrichen und dann noch einmal bei dem Herausnehmen.

Bayrische Klöße.

Hat man übriges gekochtes Schweinefleisch, welches nicht fett sein darf, so wiegt man es mit etwas Speck fein, dämpft eine Zwiebel und Petersilie in Butter, schneidet 4 Milchbrote in feine Scheiben und übergießt sie mit etwas heißer Milch, und gibt 3 Eier und 3 große Kochlöffel voll Mehl dazu, verarbeitet die Masse tüchtig, formt sie zu runden Klößen und kocht diese in Salzwasser, worauf man sie mit in Butter gerösteter, feingeschnittener Zwiebel übergießt.

Die Klöße sind in der Regel fertig, wenn sie oben schwimmen, zur Vorsorge aber schneide man immer erst einen auf, um zu sehen, ob sie gar sind. Ist dies der Fall, so müssen sie gleich herausgenommen und warm gestellt werden.

(Aus Emmy Brauns „Neues Kochbuch“, 8. Auflage. J. Schäffer Grünstadt, f. Inserat S. 113.)

Schokoladepudding.

Warm und kalt zu geben.

$\frac{1}{5}$ Liter Milch; 1 Paket Schokoladepudding-Pulver; 30 Gramm Butter; 80 Gramm Zucker; 3 Eier.

Das Pudding-Pulver wird mit 4 Eßlöffeln der Milch angerührt, die übrige Milch mit der Butter zum Kochen gebracht, das Pudding-Pulver hinzugegeben und unter beständigem Rühren zu einem steifen Brei gekocht und mit den nach und nach hinzugegebenen Eidottern und dem Zucker so lange geschlagen, bis ein ebenmäßiger Teig entstanden ist. Nun wird das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß behutsam durchgemischt, der Teig in eine Form gegeben und $1\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Man giebt eine Vanille-Tunke dazu.

(Aus Gebrüder Stollwerks „Kochbüchlein“. Siehe Inserat auf der Deckelseite.)

