Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

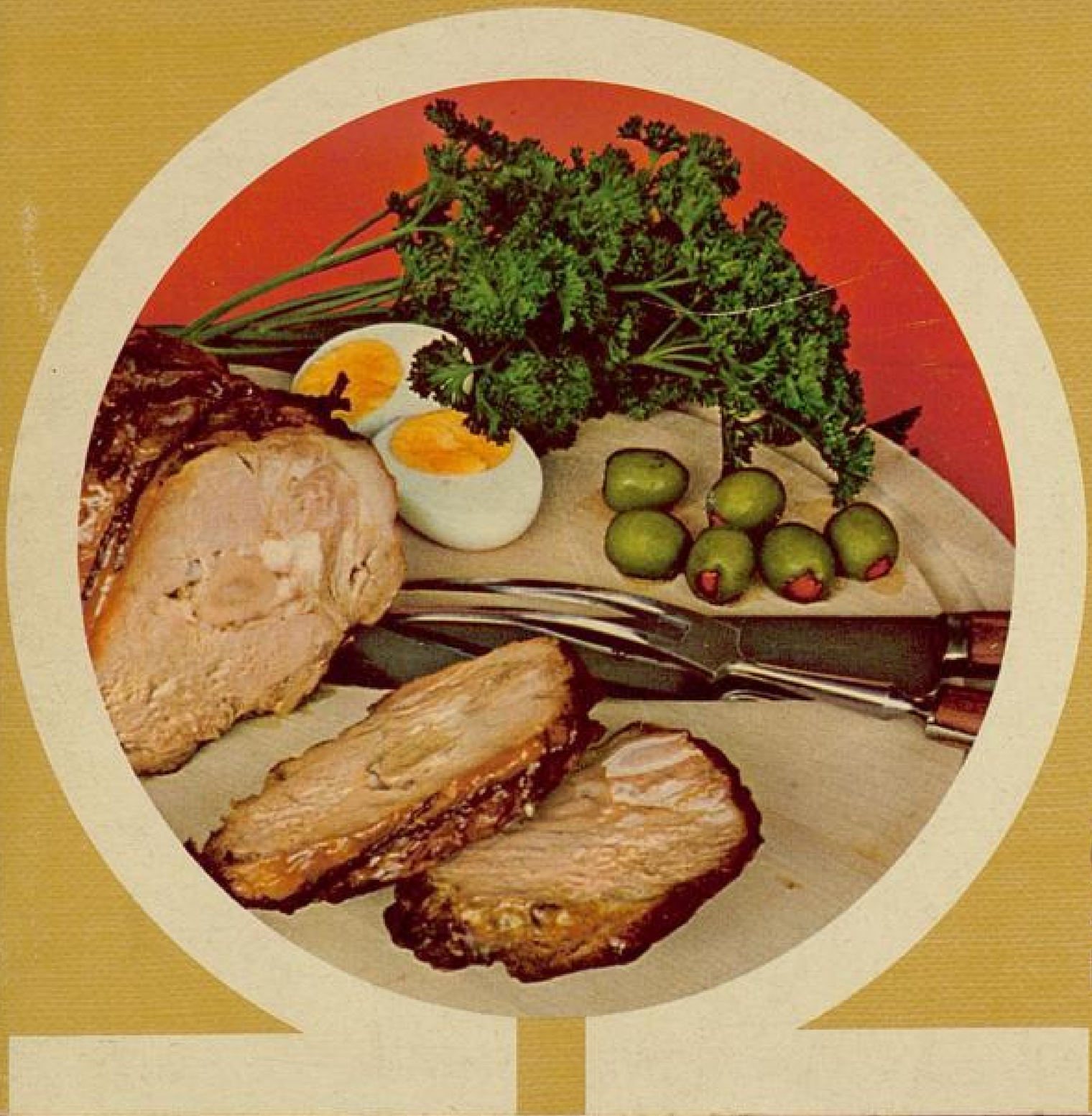
NEFF Elektro-Kochbuch

Neff-Werke <Bretten, Baden>

Bretten, [ca. 1960]

urn:nbn:de:bsz:31-106104

Visual Library



NEFF

Elektro-Kochbuch

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

K 118 H 1113

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Der NEFF-Elektroherd	4
Die Kochplatten	
a) Normal- und Blitzkochplatten	4
b) Spezialkochplatte „Autotherm"	4
Der Thermostatbackofen	5
Die Grilleinrichtung	5
UOG-Schaltung	5
Die Teil- und Vollautomatik	5
Das Zubehör zum NEFF-Elektroherd	6
Die Pflege des NEFF-Elektroherdes	7
Das Arbeiten mit dem NEFF-Elektroherd	8
Das Kochgeschirr	8
Das Kochen auf der Platte	
a) Normal- und Blitzkochplatte	9
b) Spezialkochplatte „Autotherm"	9
Die Einstellung des Backofenschalters	
a) Einstellung der Temperaturen von 50–275° C	9
b) Einstellung der Unterhitze	10
c) Einstellung der Oberhitze	10
d) Einstellung des Grills	10
Das Braten im Thermostatbackofen	10
Das Backen im Thermostatbackofen	
a) Die Backformen	12
b) Die Einschubhöhe	12
c) Die Backzeiten	13
Die voll- und teilautomatische Benutzung des NEFF-Elektroherdes	13
a) Kochplatten	14
b) Backofen	15
Haltbarmachen von Obst und Gemüse	
Das Sterilisieren in Gläsern	17
Allgemeine Grundbegriffe	20
Die Rezepte	21–62
Tabellen:	
Back- und Brattabelle	63
Tabelle für das Einsetzen von Gebäck in den Backofen	64

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK KARLSRUHE

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rezeptübersicht

Suppen Seite 21
Fleischbrühe - Hühnerbrühe
gebundene Suppe, hell
Blumenkohlsuppe-Tomatensuppe
Geflügelcremesuppe
gebundene Suppe, dunkel
Ochsenschwanzsuppe
Gulaschsuppe - Fischsuppe,
portugiesisch - Weinsuppe

Suppeneinlagen Seite 24
Einlauf - Eierstich
Schneeklöße - Flädchen
Markklößchen - Grießklößchen

Soßen Seite 26
Helle Soße
Dill- oder Kräutersoße
Tomatensoße - Weißweinsoße
Grüne Soße - Dunkle Soße
Braune Pilzsoße - Madeirasoße
Senfsoße - Cumberlandsoße

Quellgerichte Seite 28
Brühreis - Curryreis - Apfelreis
Spaghetti mit Tomatensoße
Spätzle

Klöße Seite 30
Grießklöße - Kartoffelklöße
Thüringer Klöße - Serviettenkloß
Krautklöße

Kartoffelgerichte Seite 31
Labskaus - gedünstete
Kräuterkartoffeln - Kartoffelbrei
Kartoffelgemüse

Gemüse Seite 33
Pilze gedünstet - Gefüllte
Paprikaschoten - Letscho
Ind. Reis-Porreegemüse
Rotkraut - Gefüllter Kohlkopf
Rosenkohl

Eintopfgerichte Seite 35
Pichelsteiner mit Fleisch - Pichel-
steiner mit Fisch - Kartoffelsuppe
mit Würstchen - Weiße Bohnen
Erbsensuppe mit Schweinsohren
Porree-Eintopf - Eintopf
vegetarisch - Wirsing mit
Hackklößchen - Linseneintopf

Pfannengerichte Seite 37
Eierkuchen - Schaumomelette
Leberkrusteln - Kartoffelbällchen
Kartoffelcroquetten
Quarkkeulchen - Kartoffelpuffer

Schmorgerichte Seite 38
Kalbsherz, geschmort - Gulasch
Rahmschnitzel - Rindsrouladen

Braten Seite 39
Schweinebraten - Kasseler
Rippenspeer - Rinderfilet
Kalbsnierenbraten - Hackbraten
Gänsebraten - Entenbraten
Rehbraten - Hasenbraten

Fischgerichte Seite 42
Gedünstete Kabeljauscheiben
Gebratene Schollen
Goldbarschschnitten
Bananen-Curry-Fisch
Zubereitung im Backofen:
Fisch gebraten, Fisch gedünstet

Aufläufe Seite 45
Spaghettiauflauf - Fischauflauf
Mailänder Auflauf - Fischauflauf
mit Blumenkohl - Leberpastete
Reisauflauf mit Aprikosen
Biskuitauflauf

Süßspeisen Seite 47
Vanillecreme
Äpfel in Vanillecreme
Abgeschlagene Zitronencreme
Karamelcreme - Rote Grütze

Rührteig Seite 48
Napf- oder Rodonkuchen
Marmorkuchen
Geburtstagskuchen - Sandkuchen
Blechkuchen mit Mandeln oder Obst
Feiner Haselnußkuchen

Mürbeteig Seite 50
Apfeltorte mit Gitter - Quark-
torte - Kirschtorte mit Makronen-
decke - Linzer Torte - Käse-
stangen - Schwarzweißgebäck

Biskuitteig Seite 52
Biskuittorte - Biskuitrolle

Füllungen für Biskuit und anderes Gebäck Seite 53
Buttercreme - Vanille-
Buttercreme - Nougatcreme

Hefeteig Seite 54
Hefekleingebäck - Hefeblech-
kuchen (Streusel, Bienenstich,
Obst) - Zuckerkuchen
Rosenkuchen - Kranzkuchen

Brandteig Seite 56
Windbeutel - Eclairs
Spritzgebäck

Blätterteig Seite 57
Quarkblätterteig - Nußhörnchen
Halbmonde - Würstchen im
Schlafrock

Weihnachtsgebäck Seite 58
Spekulatius - Springerle
Honigkuchen - Nürnberger
Lebkuchen - Makronen
Bischofsbrot - Dresdener Stollen
Zuckerguß - Eiweißglasur

Fettgebackenes Seite 61
Spritzkuchen - Natronkränze
Mürbe Bällchen - Berliner
Pfannkuchen - Apfelküchle

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Verehrte Hausfrau!

Sie haben sich für einen NEFF-Elektroherd entschieden und wir gratulieren Ihnen dazu. Die NEFF-Herde sind nicht allein formschön, sondern besitzen alle modernen technischen Einrichtungen, die Ihnen die Gewähr für ein schnelles, sauberes, sicheres, zuverlässiges und bequemes Arbeiten geben. Mit dem vorliegenden Kochbuch erhalten Sie nicht allein eine Auswahl guter, erprobter Rezepte, sondern wir wollen Sie mit dem Herd so vertraut machen, daß Sie ihn richtig ausnutzen können und viel Freude mit ihm haben.

Zunächst betrachten wir gemeinsam Ihren neuen Herd. Er fügt sich gut in Ihre Küche ein und ist ein Gerät, auf das Sie stolz sein können und das jederzeit betriebsbereit ist. Die meisten NEFF-Elektroherd-Typen sind mit einem Abdeckblech versehen, es bildet aufgeklappt einen Wandschutz.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der NEFF-Elektroherd

Je nach Wahl ist der NEFF-Elektroherd mit 2, 3 oder 4 Kochplatten mit Überfallrand bestückt, die fest und sicher in einer wasserdichten, weißemaillierten Mulde sitzen. Der Überfallrand ermöglicht eine leichte Reinigung. Die zum Kochen, Braten usw. benötigte Wärme wird in den Heizdrähten der Kochplatten erzeugt und durch Wärmeleitung an den Topf weitergegeben.

Die Kochplatten

a) Die Normal- und Blitzkochplatten

Alle Herdtypen sind mit den bewährten Normal-, einige außerdem mit Blitzkochplatten ausgerüstet. Mit einem Siebentaktschalter, der jeweils für eine Kochplatte bestimmt ist, lassen sich 6 verschieden hohe Leistungsstufen einstellen. Auf diese Weise ist es möglich, je nach Kochvorgang (Ankochen, Fortkochen, Braten usw.) und Kochgutmenge die geeignete Leistungsstufe zu wählen. Mit der größten Einstellung der Blitzkochplatte (die rot gekennzeichnet ist) werden alle Gerichte besonders schnell angekocht.

b) Die Spezialkochplatte „Autotherm"

In einer Reihe unserer Elektroherde ist die Spezialkochplatte „Autotherm" eingebaut. Sie ist eine automatisch arbeitende Kochplatte und verlangt daher nur eine einmalige Einstellung der gewünschten Temperatur zum Garen der Speisen. Ein Thermostat sorgt dann für die selbsttätige Regelung der Ankoch- und der Fortkochleistung und das Halten der Koch- und Brattemperatur auf der gewünschten Höhe. Die Platte ist äußerlich an dem beweglichen Temperaturfühler inmitten der Kochplattenoberfläche erkenntlich. Er fühlt die Temperatur des Topfbodens und damit des Kochgutes ab und steuert so über den Thermostaten die Energiezufuhr. Der Thermostat läßt sich stufenlos einstellen. Auf seinem Knebel sind die Zahlen 1–12 eingeprägt, außerdem ist er in drei farbige Bereiche eingeteilt, nämlich: gelb = Wärmen, orange = Kochen, rot = Braten. Die Automatik der Autothermplatte erfaßt also den gesamten Temperaturbereich zwischen 55 und 240° C. Während des Ankochens arbeitet sie genau wie die Blitzkochplatte mit einer hohen Leistung.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der Thermostatbackofen

Jeder Elektroherd besitzt einen Backofen, dessen Muffel aus einem Stück gezogen ist und der seitlich Einschubleisten ohne jede scharfe Kante hat, die das Einschieben des Brat- und Backgutes in der jeweils richtigen Höhe gewährleisten. Die Heizstäbe, die unter und über der emaillierten Backofenmuffel eingebaut sind, geben die Wärme an den Backofen ab. Die Leistung der Heizstäbe wird durch einen eingebauten Thermostaten (Temperaturregler) geregelt, der je nach Art und Menge des Back- oder Bratgutes die eingestellte Temperatur konstant hält. Der Backofen ist gut isoliert, so daß nach außen hin kaum Wärme verlorengeht. Eine Kontrollampe leuchtet jeweils dann auf, wenn der Backofen Strom aufnimmt.

Die Grilleinrichtung

In den Backöfen der meisten NEFF-Elektroherdtypen ist eine Grill-Steckdose eingebaut, die das nachträgliche Einstecken eines Grills ermöglicht. Einige Herdtypen werden von vornherein mit einem Grill geliefert. In den Typen mit einem Backofen von 33 cm Breite ist auf den Einbau der Steckdose verzichtet worden.

UOG-Schaltung

Der Backofen wird durch den Backofenschalterknebel bedient. Es ist ein sogenannter UOG-Schalter, bei dem die angegebenen Temperaturen von 50 bis 275° C eingestellt werden können, die durch den Thermostaten konstant gehalten werden. Bei Einstellung des Knebels auf „U" wird dem Backofen nur die Unterhitze, bei Einstellung auf „O" nur die Oberhitze zugeführt. Bei allen Herden mit Grill oder einer Grillsteckdose finden Sie auf dem Knebel des Backofenschalters ein, d. h. daß Sie mit Einstellen des den Grill in Betrieb nehmen.

Die Teil- und Vollautomatik

Jeder NEFF-Elektroherd besitzt technische Einrichtungen, die eine **teilautomatische Benutzung** des Herdes gestatten.

Die Spezialkochplatte „Autotherm" regelt die eingestellte Temperatur sicher, so daß eine Überwachung des Kochvorganges entfallen kann.

Der Kochautomat (Egomat), der in einigen Herdtypen eingebaut ist, arbeitet in Verbindung entweder mit **einer** Blitz- **oder** mit **einer** Normalkochplatte und garantiert das Kochen auf einer Kochplatte ohne Beaufsichtigung. Nähere Anweisungen wollen Sie bitte der Gebrauchsanleitung entnehmen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der Thermostat im Backofen stellt eine Erleichterung dar, die ein Benutzen des Backofens ohne Beaufsichtigung bietet.

Der Zeitschalter, der in einigen NEFF-Elektroherdtypen eingebaut ist, gewährleistet ein **vollautomatisches Arbeiten,** in manchen Herden in Verbindung mit der Spezialkochplatte „Autotherm", in anderen Herden in Verbindung mit dem Kochautomaten (Egomat) und einer Kochplatte oder in Verbindung mit dem Thermostat im Backofen. Der Zeitschalter schaltet den Strom zur gewünschten Zeit ein, Kochautomat oder Thermostate übernehmen die Überwachung und Regulierung der Stromzufuhr, und zur vorbestimmten Zeit schaltet der Zeitschalter den Strom wieder ab, so daß Sie beruhigt das Haus verlassen können und nach der Rückkehr fertiges Essen vorfinden.

Das Zubehör zum NEFF-Elektroherd

Zu jedem Elektroherd gehören bzw. können folgende Zubehörteile nachbestellt werden:

1 Gebrauchsanleitung mit Garantiekarte, auf die besonders hingewiesen und deren gründliches Lesen und Aufbewahren empfohlen wird,

1 Backrost,

1 Backblech,

1 emaillierte Fettpfanne,

1 Kochbuch.

Bei Herden mit Grill liegt zusätzlich bei:

1 Grillgitter mit Gabel,

1 Strahlblech und außerdem

1 Grillfibel mit vielen Rezepten und einer genauen Gebrauchsanleitung für den Grill.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Pflege des NEFF-Elektroherdes

Damit Sie, verehrte Hausfrau, stets viel Freude an dem Elektroherd haben, ist eine Pflege und Reinigung notwendig. Da aber alle Teile des Elektroherdes glatt und sauber verarbeitet sind und es auf dem Markt viele Spezial-Reinigungsmittel gibt, erfordert die Pflege und Reinigung wenig Zeit und Mühe. **Die Emailteile** säubern Sie am besten mit einem in lauwarme Spüllauge getauchten, ausgewrungenen Lappen und polieren mit weichem, trockenem Tuch nach.

Die Kochplatten und der Grill vertragen kein Wasser, sie dürfen nicht abgewaschen werden! Übergelaufenes Kochgut läßt sich im trockenen Zustand leicht abreiben oder abbürsten. Bitte verwenden Sie dazu aber keinesfalls eine Drahtbürste. Der Edelstahlrand der Platten und die Chromteile des Herdes können mit einem feinen Poliermittel (z. B. Wiener Kalk) blank erhalten werden. Nach der Reinigung reiben Sie die Plattenoberfläche mit Vaseline oder einem handelsüblichen graphithaltigen Kochplatten-Spezialpflegemittel hauchdünn ein, damit sich kein Rostansatz bilden kann. (Normales Speisefett oder -öl ist zur Plattenpflege nicht geeignet, da es fast immer geringe Mengen Kochsalz enthält und den Rostansatz eher fördert als verhindert.) Um letzteres ganz sicher zu vermeiden, sollten Sie sich zur Regel machen, Kochgeschirre nur trocken auf die Platten zu stellen und auch keine feuchten oder heißen Kochgeschirrdeckel auf ihnen abzulegen.

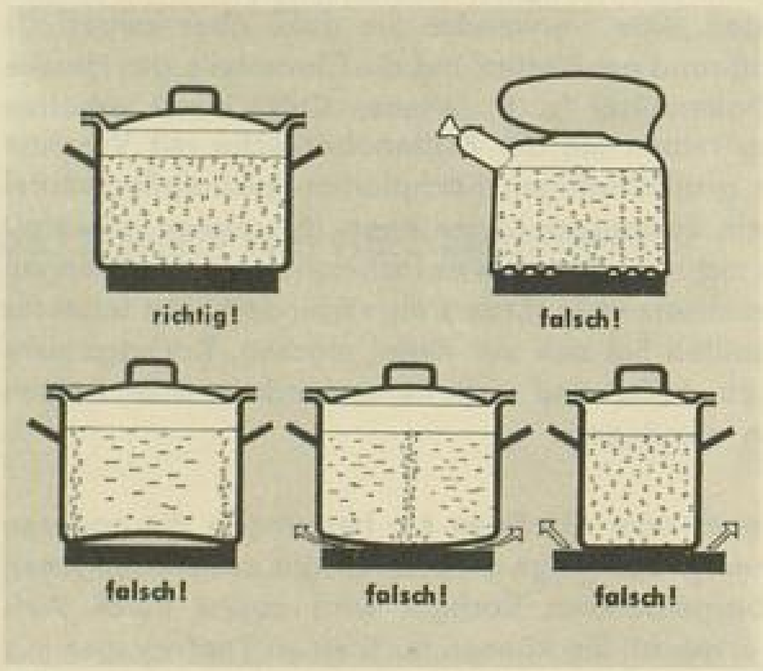
Den **Backofen** reinigen Sie nach dem Abkühlen am besten wie die anderen Emailteile des Herdes mit einem in Spüllauge getauchten, gut ausgewrungenen Lappen. Eingetrocknetes, übergelaufenes Kochgut wird zuerst durch Auflegen eines feuchten Tuches erweicht. Sie können auch einen Topfreiniger aus Kunststoff oder ein handelsübliches Backofenreinigungsmittel benützen. (Bitte verwenden Sie dazu keinesfalls scharfe Gegenstände, wie z. B. Messer oder Drahtbürste.) Bitte vergessen Sie dabei auch die Backofendecke, die Einschubleisten rechts und links sowie die Entlüfteröffnungen nicht! Lassen Sie die Tür danach noch eine Weile geöffnet, um ein gutes Austrocknen und Auslüften zu gewährleisten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Arbeiten mit dem NEFF-Elektroherd

Das Kochgeschirr

Um möglichst wirtschaftlich und rationell zu kochen und um keinen vorzeitigen Verschleiß der Kochplatten herbeizuführen, ist die Anschaffung von Elektro-Spezialgeschirr mit plangeschliffenem oder -gedrehtem Boden zu empfehlen, da das Kochgeschirr mit der ganzen Bodenfläche auf der Kochplatte aufliegen soll. So wird alle Wärme gut aufgenommen und ausgenutzt sowie außerdem Zeit gespart. **Wichtig ist auch, daß Töpfe und Pfannen in der Größe dem Durchmesser der Platte angepaßt sind. Sie dürfen größer, aber nicht kleiner sein als die Kochplatten. Bitte messen Sie deshalb beim Einkauf den Durchmesser des Topf- bzw. Pfannenbodens.**



Es ist auch ratsam, die Töpfe vor dem Kauf einmal umzudrehen. Vielleicht können Sie auf den Topfboden ein Lineal auflegen, welches den Topfboden gleichmäßig berühren muß. Zwei Postkarten sollten sich nicht zwischen Lineal und Topfboden schieben lassen. Der Topfboden kann auch an ein ebenes Möbelstück gehalten werden; es sollten dann keine Zwischenräume zwischen Möbelkante und Topfboden sichtbar sein.

Scheuen Sie nicht die Anschaffungskosten für die Töpfe. Sie werden bald an der niedrigen Stromrechnung sehen, daß sich die Ausgabe gelohnt hat. Dazu kommt, daß alle ausrangierten Töpfe gut zum „automatischen Kochen" in der Röhre verwendet werden können.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Kochen auf der Platte

Der Herd ist jederzeit betriebsbereit und braucht nur eingeschaltet zu werden. Der richtige Topf wird auf die entsprechende Platte gesetzt. Topfboden und Kochplatte sollen stets trocken sein.
Es werden eingeschaltet:

a) Normal- und Blitzkochplatte

die Stufe 3 zum Ankochen, Anbraten,
die Stufe 2½ zum Ankochen von großen Knollen, wie Sellerie, Rote Beete usw., auch von Hülsenfrüchten,
die Stufe 2 zum Braten und Backen von Pfannengerichten (Pfanne zuerst auf „3" erhitzen),
zum Kochen mit dem Egomat (wo vorhanden bei jedem Herd nur auf 1 Platte).

Die Stufen 1½, 1 und ½ werden je nach Topfgröße, Menge und Art des Kochgutes zum Weiterkochen verwendet. Sie sind einzuschalten, sobald das Gericht anfängt zu dampfen. Gerichte, die zum Überkochen neigen, werden kurz vor Erreichen des Siedepunktes auf die Fortkochstufe geschaltet. Wird auf ein ganz schnelles Ankochen Wert gelegt, wird die rot markierte „3" der Blitzkochplatte eingeschaltet. Ca. 5 Minuten bevor das Gericht gar ist, kann der Strom ausgeschaltet werden (Stufe 0), sofern die Kochplatte nicht weiterbenutzt wird, da die Kochplatte noch etwas Speicherwärme abgibt.

b) Spezialkochplatte „Autotherm"

der rote Bereich — zum Braten, Backen, Fritten, Kochen sehr großer Wassermengen,
der orangefarbene Bereich — zum Kochen,
der gelbe Bereich — zum Wärmen, Quellen.
In allen Herden, in denen diese Kochplatte eingebaut ist, liegt außerdem eine Broschüre bei: „NEFF – Wärmen, Kochen, Braten mit der Spezialkochplatte Autotherm", der Sie bitte alles Wissenswerte entnehmen wollen.

Die Einstellung des Backofenschalters

a) Einstellung der Temperaturen von 50–275° C

Der Backofenknebel wird sofort auf die zum Backen, Braten oder „automatischen Kochen" benötigte Temperatur gestellt. Eine Kontrollampe zeigt an, daß der Backofen beheizt wird. Leistung und Anzahl der Heizstäbe sind so ausgewählt, daß Unter- und Oberhitze gleichmäßig verteilt sind. Wenn die Kontrollampe das erstemal erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Durch

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

die gute Isolierung des Backofens wird die Temperatur einige Zeit auf der gleichen Höhe gehalten. Sobald der Backofen etwas abkühlt, z. B. beim Öffnen der Backofentür, schaltet der Thermostat den Strom wieder ein. Es wird jedoch stets die eingestellte Temperatur gehalten. Eine Veränderung der Thermostateinstellung ist nur in Ausnahmefällen erforderlich, z. B. beim Backen von Dresdener Stollen oder Brot. In beiden Fällen wird der Backofen mit einer hohen Temperatur vorgeheizt und nach Einschieben des Backgutes auf eine niedrigere Temperatur gedreht. Bei allen übrigen Back- und Bratvorgängen bleibt der Backofenknebel von Anfang bis Ende auf der gleichen Stellung stehen. (Ein besonderes Verfahren besteht beim Sterilisieren, vgl. Seite 18.)

b) Einstellung der Unterhitze

Der Backofenknebel wird auf „U" ▭ gestellt, wenn der Backofen nur mit Unterhitze beheizt werden soll (z. B. beim Dünsten von Fisch im Backofen oder beim Sterilisieren). Bei dieser Art der Beheizung spricht der Thermostat nicht an.

c) Einstellung der Oberhitze

Oberhitze wird vorwiegend dann benötigt, wenn im Herd kein Grill eingebaut ist. Sie wird zum Überkrusten von Gerichten und Vorspeisen und zum Backen von Baumkuchentorten benötigt. Der Backofenknebel wird auf „O" ▭ gestellt. Der Thermostat fungiert als Überhitzungsschutz und schaltet den Strom dann ab, wenn 300° C im Backofen erreicht sind.

d) Einstellung des Grills

Der eingebaute oder eingesteckte Grill kann gebraucht werden, sobald der Backofenschalter auf ▭ eingestellt ist und der Grill rot glüht. Ein mitgeliefertes Blech wird zwischen Grill und Backofendecke eingeschoben, damit die Backofendecke nicht verschmutzt. Die Tür bleibt während des Vorheizens und des Grillens geöffnet. Weitere Hinweise gehen aus der Grillfibel hervor.

Das Braten im Thermostatbackofen

Kleine Fleischstücke können in einem flachen Topf auf der Platte gebraten werden. Braten mit einem Gewicht über 750 g werden zweckmäßig im Backofen zubereitet. Sie behalten in der gleichmäßigen Wärme ein gutes Aussehen, schrumpfen nicht zusammen und nehmen die gewünschte Bräune an. **Fettes Fleisch und Geflügel** werden auf den Rost ⊓⊔⊓, der unmittelbar auf der Fettpfanne liegt, gegeben. In die Fettpfanne wird je nach Größe des Bratens $^1/_8$–$^1/_4$ Liter Wasser geschüttet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Mageres Fleisch und Hackbraten kommen direkt in die Fettpfanne, sie wird vorher nur mit kaltem Wasser ausgespült. Das Fleisch wird mit Fett bestrichen oder mit Speckstreifen belegt. Das gleiche gilt für mageres Geflügel und Wild. – Das Fleisch wird vor dem Braten gesalzen, Geflügel nur von innen.

Die Thermostateinstellung wird bei hohen Braten niedrig gewählt, damit das Fleisch langsam durchbrät und erst zum Schluß bräunt. Flache Braten mit kurzer Bratdauer vertragen eine höhere Temperatur.

Große hohe Braten und Gänse, Puter, Enten usw.	Mittelgroße, niedere Braten und Hühner	Kleine, flache Braten und Brathähnchen
Lange Bratzeit, niedere Temperatur, ca. 200° C	Mittlere Bratzeit, mittlere Temperatur, ca. 225° C	Kurze Bratzeit, hohe Temperatur, ca. 250° C

Die Braten werden stets so hoch es geht in den vorgeheizten Backofen geschoben. (Achtung: zwischen rohen Braten und Backofendecke müssen 3–4 cm Abstand sein, da das Fleisch während des Bratens „aufgeht".)

Als Bratzeit gilt je Zentimeter Fleischhöhe:

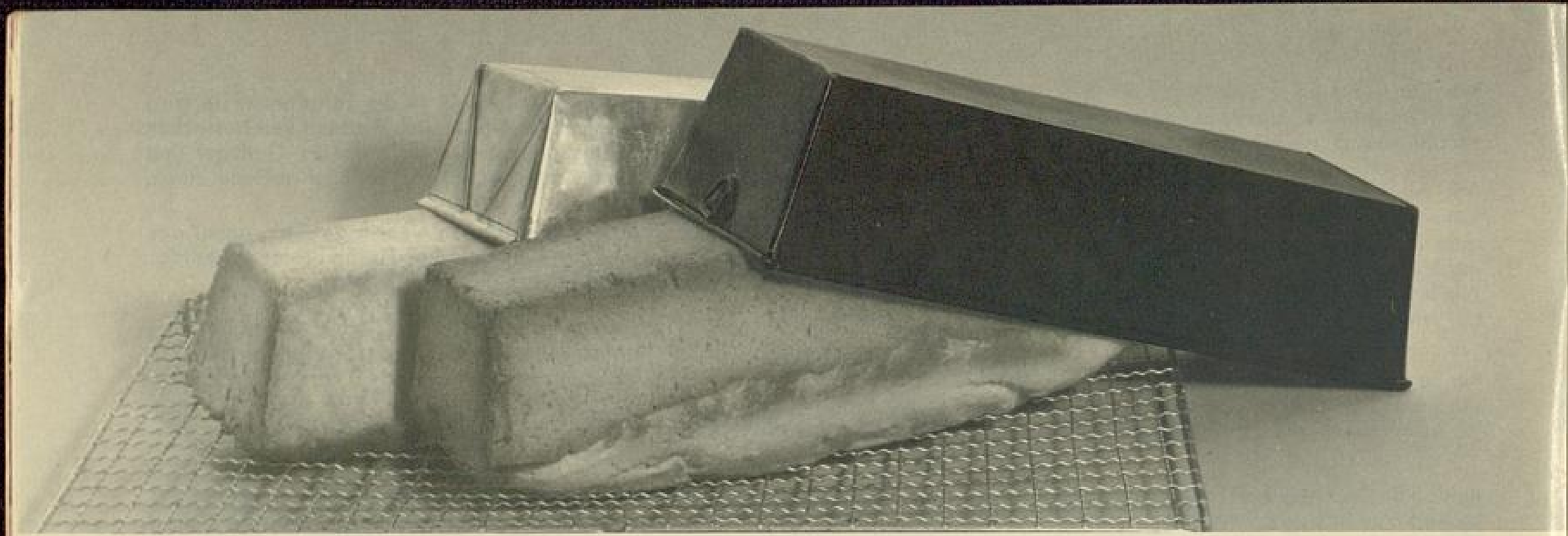
bei Braten ohne Knochen ca. 10 Minuten,
bei Braten mit Knochen ca. 13 Minuten.

Soll der Braten einen rosa Kern behalten (engl. Braten), genügen 8 Minuten Bratzeit pro 1 cm Fleischhöhe. Das früher übliche Begießen ist nicht nötig, da das Fleisch nicht austrocknet. Ebenso werden nur hohe Braten gewendet. Geflügel wird kurz vor dem Herausnehmen mit kaltem Salzwasser bepinselt, damit die Haut knusprig wird.

Soßenzutaten wie Zwiebeln, Wurzelwerk oder Tomaten werden bei Braten mit kurzer Bratdauer grob geschnitten gleich mit in die Fettpfanne gegeben. Bei Braten mit langer Bratzeit wird Wurzelwerk erst später dazugetan.

Wenn der Fond stark bräunt, wird heißes Wasser zugeführt. Saure Sahne wird erst nach der halben Garzeit zugegeben. Die Soße wird aus dem Fond, der sich in der Pfanne bildet, zubereitet. Der Satz wird mit heißem Wasser abgelöst und in einem Topf auf der Kochplatte aufgekocht, angedickt, pikant abgeschmeckt und wenn nötig durch ein Sieb gegossen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Das Backen im Thermostatbackofen

a) Die Backformen

Zum Abbacken der Teige kann jede Form aus folgendem Material verwendet werden:

Schwarz- oder Weißblech, Aluminium, Kupfer, Gußeisen, emailliertem Stahlblech, Steingut, Jenaer Glas.

Die Bräunung des Backgutes wird durch das Formenmaterial und deren Farbe beeinflußt, so daß sich auch Unterschiede in den Backzeiten ergeben. Kuchen in Schwarzblechformen bräunen sehr gut, während bei solchen in Weißblechformen das Gegenteil der Fall ist. Diese Formen erwärmen sich langsam. Kuchen in Aluminium- und Kupferformen backen sehr gleichmäßig.

b) Die Einschubhöhen

Die Einschubhöhe ist abhängig von der Art des Kuchens, dem Material der verwendeten Kuchenform und von der Backofenhöhe. Aus diesem Grund ist in den nachfolgenden Rezepten lediglich angegeben:

Einsetzen: unten, Mitte, oben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Grundsätzlich soll das fertig aufgegangene Gebäck etwa in der Mitte des Backofens, Kuchen in Formen etwas tiefer als in der Mitte, Gebäcke auf Blechen wenig höher als in der Mitte stehen.

Ausnahmen bilden alle Gebäcke in Weißblechformen. Sie können auf dem Rost auf den Backofenboden gesetzt werden. Vergleichen Sie bitte auch die Tabelle für das Einsetzen von Gebäck Seite 64. Sollen mehrere Kuchen in Formen gleichzeitig gebacken werden, können sie nebeneinander auf dem Rost eingesetzt werden. Bedingung dabei ist, daß die Kuchen gleiche Thermostateinstellung und gleiche Backzeiten benötigen.

Kuchen in Formen werden immer auf den Rost in den Backofen gestellt. Blechkuchen sind stets nacheinander zu backen, niemals übereinander, da das obere Blech zu viel Oberhitze, das untere zu viel Unterhitze bekäme.

c) Die Backzeiten

Die in den Rezepten genannten Backzeiten beziehen sich auf das **Einschieben der Teige in den heißen Backofen.** Richtig vorgeheizt ist der Backofen dann, wenn die Kontrollampe für den Backofen das erstemal erlischt.
Beim Backen mehrerer Kuchen nebeneinander verlängern sich die Backzeiten je nach Art und Menge des Gebäcks um 5–10 Minuten.
Für das Backen von Kuchen in Weißblechformen sind im allgemeinen die höchstgenannten Backzeitangaben gültig.
Ausnutzung der Speicherwärme: im Anschluß an die in den Rezepten genannten Backzeiten können alle Kuchen (mit Ausnahme des Kleingebäcks) ca. 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen bleiben und somit stromlos fertig backen.

Die voll- und teilautomatische Benutzung des NEFF-Elektroherdes
oder
„Das Kochen ohne dabei zu sein"

Die vollautomatische Benutzung des NEFF-Elektroherdes ist dann möglich, wenn im Herd ein **Zeitschalter** eingebaut ist, der den Strom zu der von Ihnen vorbestimmten Zeit automatisch ein- und ausschaltet. Der Vorteil besteht darin, daß Sie das Essen nur ein- oder aufsetzen müssen, ohne sich darum zu kümmern. Sie kochen also ohne dabei zu sein. So heißt auch die Broschüre, die allen NEFF-Elektroherden mit Zeitschalter beiliegt und nach der Sie sich bitte richten wollen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die teilautomatische Benutzung ist bei allen NEFF-Elektroherden ermöglicht, jedoch sind Sie, verehrte Hausfrau, im Moment des Stromein- und -ausschaltens stets beim Herd.

a) Kochplatten

Die teilautomatische Benutzung der **Spezialkochplatte „Autotherm"**: Es eignen sich alle Gerichte, die von Natur aus ein Garen ohne Beaufsichtigung gestatten. Milchreis, Schaumomelette, Auftauen und Garen von Gefriergemüse, Kochen von Mus usw., aber auch Fleisch- oder Hühnerbrühe, Eintöpfe, Kartoffeln oder Gemüsekochen. Alle Zutaten werden fix und fertig zubereitet mit Flüssigkeit und den Gewürzen in einen Topf getan.

Sie stellen den Schalterknebel auf die entsprechende Zahl (siehe Broschüre „NEFF–Wärmen, Kochen, Braten mit der Spezialkochplatte ‚Autotherm'") und das Gericht bleibt sich selbst überlassen, denn der Temperaturregler in Verbindung mit dieser Kochplatte sorgt für das Konstanthalten der eingestellten Temperatur, so daß Sie während der Kochdauer beruhigt das Haus verlassen können.

Sie schalten nach Beendigung der Kochzeit wie üblich selbst den Schalterknebel auf 0 und damit den Strom aus.

Der Kochautomat (Egomat) gewährleistet auch eine teilautomatische Benutzung. Mit ihm können folgende Gerichte zubereitet werden:

Brühe, Eintöpfe, Gemüse, Kartoffeln usw. Auch hier werden alle Nahrungsmittel vorher vorbereitet und mit den Gewürzen und der Flüssigkeit in einen Topf getan, der mitgelieferte Spezialdeckel wird darauf gelegt, der Egomat eingehangen (siehe auch Gebrauchsanleitung).

Nachdem Sie den Schalter eingestellt haben (auf Stufe 2), können Sie beruhigt den Herd verlassen, da der Kochautomat dafür sorgt, daß nur der zum Kochen notwendige Strom zugeführt wird. Sobald das Essen gar ist, stellen Sie selbst den Schalter wieder auf 0.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

b) Backofen

Bei der teilautomatischen Benutzung der Kochplatten wird jeweils nur ein Gericht gekocht. Wollen Sie, verehrte Hausfrau, aber Zeit gewinnen und ganze Menüs kochen ohne dabei zu sein, steht Ihnen hierfür der Backofen zur Verfügung. Es eignen sich viele Gerichte der bürgerlichen Küche dazu, die gleichzeitig roh in den Backofen geschoben werden, und es ist gleichgültig, ob die Speisen süß oder salzig sind und ob Fleisch oder Fisch verwendet wird. Der Eigengeschmack der einzelnen Speisen bleibt in jedem Fall erhalten. Selbst Kuchen und salzige Aufläufe können gleichzeitig gebacken werden.

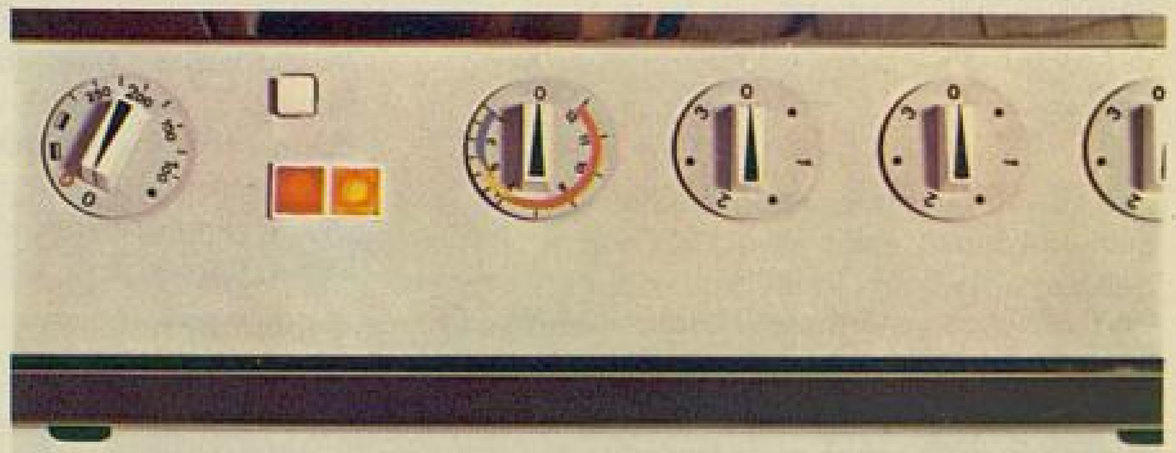
Für das Garen im Backofen können fast alle Töpfe verwendet werden, solche aus Porzellan oder Jenaer Glas haben den Vorteil, daß sie direkt auf den Tisch gebracht werden können. (Töpfe mit Kunststoffgriffen: nicht alle Kunststoffe sind hitzebeständig und vertragen Backofentemperaturen.)

Die Speisen, die kochen sollen, werden zugedeckt auf den Boden des Backofens geschoben (Gemüse, Suppe, Kartoffeln). Alle Speisen, die gebraten oder gebacken werden sollen, werden auf einem Rost darüber eingeschoben. Bratfleisch wird stets offen eingesetzt, Aufläufe werden in diesem Falle zugedeckt. Alle Speisen werden fertig zubereitet mit der nötigen Flüssigkeit und den Gewürzen in den kalten Backofen gesetzt.

Sie stellen den Thermostaten auf 225° C, die Garzeit beträgt je nach Art und Menge der Speisen 50–100 Minuten. Während dieser Zeit brauchen Sie weder nach den Speisen zu sehen noch darin zu rühren. Nach dieser Zeit stellen Sie den Backofenknebel auf 0, nehmen alle Töpfe heraus und schmecken fertig ab. So kochen Sie ohne dabei zu sein und gewinnen wertvolle Zeit.

Fertige Menüs, die im Einzelhandel aus der Kühltruhe gekauft werden, können im Backofen aufgetaut und heißgemacht werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Das im nebenstehenden Herd automatisch gekochte Essen sehen Sie auf Seite 2.

Beispiele:

Kasseler Rippenspeer, Kartoffeln, Sauerkraut, gefüllte Äpfel.

Bratwurst, Sauerkraut, Röstkartoffeln.

Hackbraten, Salzkartoffeln, Rosenkohl, Kirschenmichel.

Schweinebraten, Pellkartoffeln, Rotkraut, Heferosenkuchen.

Und viele andere.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Haltbarmachen von Obst und Gemüse

Das Sterilisieren in Gläsern

Obst und Gemüse zum Haltbarmachen muß frisch geerntet und gesund sein. Bei der Vorbereitung ist Sauberkeit oberstes Gebot.

Die Vorbereitung von Obst

Je nach Art wird das Obst gewaschen, geschält, entkernt oder entsteint, gewaschen und evtl. geschnitten und roh bis 2 cm unter dem Rand in sehr saubere, einwandfrei ganze Gläser gefüllt. Harte Birnen oder Quitten können einige Minuten in Zuckerlösung vorgekocht werden. Abgeschäumte Zuckerlösung wird auf alle Früchte heiß gegossen. Sie wird gekocht: im Durchschnitt auf 1 Liter Wasser 500 g Zucker. Bei sehr süßen Früchten wird weniger, bei sehr sauren Früchten mehr Zucker verwendet. Für ein Literglas wird im Durchschnitt $^1/_3$ Liter Zuckerlösung benötigt, evtl. etwas weniger. Saftreiche Früchte werden mit Streuzucker eingekocht. Auf 1 kg Obst wird im Durchschnitt 250 g Zucker gerechnet, bei süßen Früchten etwas weniger, bei sehr sauren Früchten mehr Zucker.

Die Vorbereitung von Gemüse

Gemüse wird gewaschen, geputzt, gewaschen und je nach Art zerkleinert. Es wird 3–10 Minuten blanchiert, d. h. eine kleine Menge des vorbereiteten Gemüses wird in einem Sieb über kochendes Wasser gehängt, der Deckel wird aufgelegt. (Empfindliches Gemüse wie junge Erbsen 3 Minuten, Spargel je nach Stärke 3–5 Minuten, hartes Gemüse bis 10 Minuten blanchiert.) Danach wird es sofort in die vorbereiteten Gläser gefüllt. Abgekochtes Wasser wird daraufgeschüttet, die Gläser werden geschlossen und sofort sterilisiert.

Die Ränder der Gläser werden mit einem sauberen Tuch abgewaschen, die gut gesäuberten Gummiringe und die Deckel werden naß daraufgelegt. Jedes Glas wird mit einer Sterilisierklammer versehen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Sterilisieren im Wasserbad auf der Kochplatte

Einzelne Gläser werden zweckmäßig im Einzelkocher auf der Kochplatte eingekocht.

Größere als 1 Liter Gläser werden ebenfalls im Wasserbad im Einkochtopf auf einer 2000 Watt Kochplatte (Blitz- oder Autothermplatte) sterilisiert.

Bis kurz vor Erreichen der notwendigen Temperatur wird eine hohe Stufe eingeschaltet und später eine niedere Stufe gewählt, so daß die Temperatur gleichmäßig gehalten wird. Die Sterilisierzeit beginnt mit Erreichen der Temperatur.

Sterilisiertemperatur und -zeit sind aus den Tabellen der Einkochtöpfe herstellenden Industrie ersichtlich, nach denen Sie sich bitte richten wollen.

Sterilisieren im Backofen

Sechs bis acht 1 Liter Gläser können im Backofen sterilisiert werden.

Der Backofenschalter wird auf 175° C gestellt. Sobald die Kontrollampe erloschen ist, wird die Fettpfanne in die erste Schiene von unten in den Backofen geschoben. Es besteht auch die Möglichkeit, den Backofenschalter beim Sterilisieren auf „U" ▭ (Unterhitze) zu stellen. Nach einem Vorheizen (U) von 20 Minuten (Kontrollampe erlischt dabei nicht) wird auch hierbei die Fettpfanne in der 1. Schiene von unten in den Backofen geschoben und bei beiden Methoden wie folgt weiterverfahren. Die wie angegeben fix und fertig vorbereiteten Gläser werden so in die Fettpfanne gestellt, daß sie sich nicht berühren. Heißes Wasser wird in die Fettpfanne zu den Gläsern gegossen, so daß die Fettpfanne knapp halbvoll ist. Die Backofentür wird geschlossen. Nach ca. 60 Minuten steigen kleine Perlen in den Gläsern auf. Die genaue Zeit ist abhängig von der Menge der Gläser, der Temperatur des Glasinhalts usw., sie kann deshalb nicht genau angegeben werden. Aus diesem Grund soll nach ca. 60 Minuten nachgesehen werden, ob im Glas schnell hintereinander kleine Bläschen aufsteigen. Bei kleineren oder weniger Gläsern ist bereits früher nachzusehen.

Sobald der Glasinhalt perlt (bei sechs bis acht 1 Liter Gläsern spätestens nach 70–75 Minuten vom Einsetzen an gerechnet), wird der **Backofenschalter** beim Sterilisieren von **Obst auf 0** und von **Gemüse auf 125° C** gestellt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Erst jetzt beginnt die eigentliche Sterilisierzeit, d. h. die Gläser bleiben noch folgende Zeit im geschlossenen Backofen:

Backofenschalter auf 0:

25 Min.: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Rhabarber, leicht zerkochende Apfelstücke, Gurken.

30 Min.: Alles nicht genannte Obst, Apfelstücke von härteren Apfelsorten, Tomaten.

35 Min.: Mus von Äpfeln oder anderem Obst, Tomatenmark.

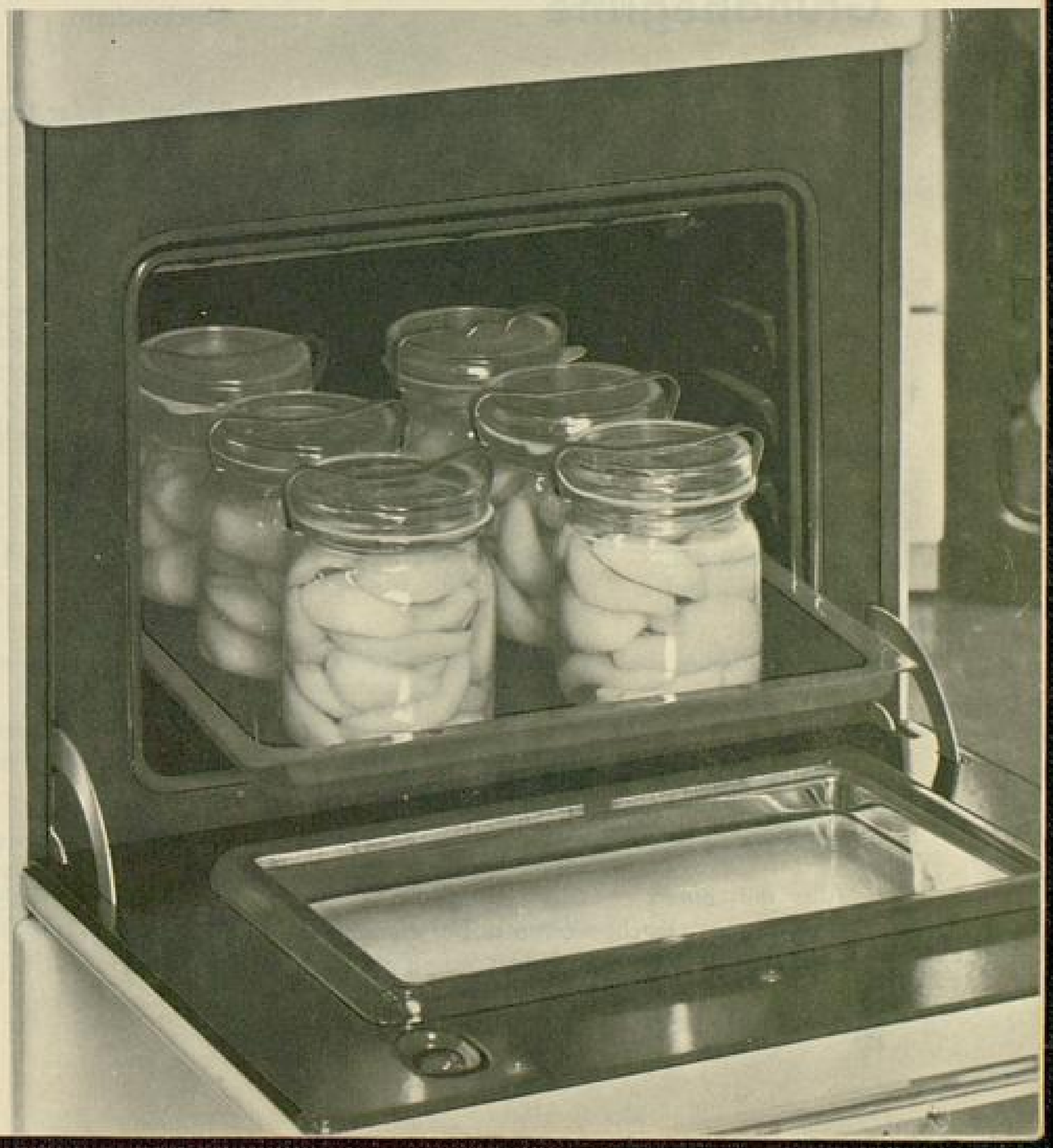
Backofenschalter auf 125° C:

80 Min.: Alles nicht genannte Gemüse. Anschließend 30 Minuten ohne Strom (Schalter auf 0).

90 Min.: Erbsen, ältere Möhren. Anschließend 30 Minuten ohne Strom (Schalter auf 0).

Alle Gläser werden sofort nach Ende der Sterilisierzeit aus dem Einkochkessel bzw. aus dem Backofen genommen, auf ein trockenes Tuch gesetzt und mit einem Tuch zugedeckt, damit sie vor Zugluft geschützt sind. Die Klammern werden erst am nächsten Tag entfernt.

Blechbüchsen oder festverschraubte Gläser müssen stets im Einkochtopf oder Kessel sterilisiert werden. Sie müssen im Wasser schwimmen und dürfen **niemals** im Backofen haltbar gemacht werden.



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Allgemeine Grundbegriffe

Abbrennen: Die angegebenen Zutaten im Topf auf der Kochplatte rühren, bis sie sich als Kloß vom Topfboden lösen.

Abschrecken: Fertige Gerichte, vor allem Teigwaren, abgießen und noch heiß mit kaltem Wasser übergießen.

Abziehen oder Legieren: Ein verrührtes Eigelb vor dem Anrichten zugeben.

Backen: Garen bei trockener Hitze im Backofen.

Braten: Garen im geschlossenen Backofen oder in heißem Fett in der Pfanne auf der Kochplatte.

Dämpfen: Garen im Wasserdampf.

Dünsten: Garen in wenig Flüssigkeit oder im eigenen Saft bei Zugabe von wenig Fett.

Einbrenne, Mehlschwitze oder Schwitze herstellen: Fett zerlassen, Mehl darin anrösten, Flüssigkeit langsam unterrühren, garkochen.

Flambieren: Übergießen mit 50–70prozentigem Alkohol, anzünden, brennend servieren.

Gratinieren: Überkrusten garer Speisen im Backofen.

Grillen: Garen auf dem Rost oder am Spieß unter Strahlhitze im offenen Backofen.

Kochen: Garen in kochender Flüssigkeit.

Quellen: Garen in Flüssigkeit bei milder Wärme.

Schmoren: Garen in wenig Flüssigkeit nach dem Anbraten in Fett.

* Dieses Zeichen besagt, daß bei der Zubereitung der Speisen ein neuer Arbeitsgang beginnt.

\+ Alle mit einem + versehenen Gerichte sind für das „Kochen ohne dabei zu sein" (automat. Kochen) besonders geeignet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rezepte

Die nachfolgenden Rezepte beziehen sich auf einen Haushalt mit 4 Personen.

Suppen

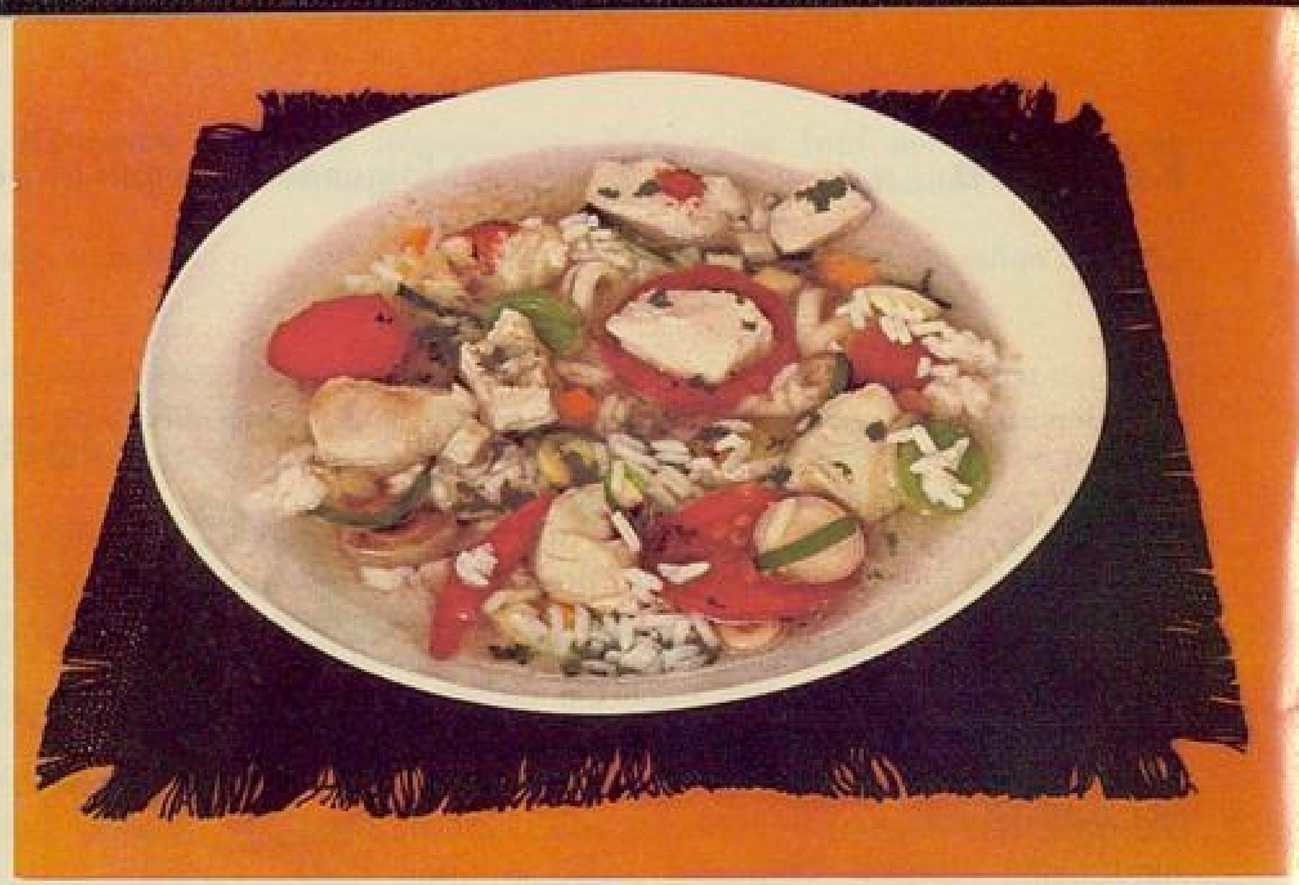
Das Gemüse wird gewaschen, geputzt, in grobe Stücke geschnitten und zusammen mit dem gewaschenen Fleisch und den gewaschenen Knochen sowie mit allen anderen Zutaten kalt angesetzt. Die Brühe wird am schönsten, wenn sie nur leise kocht. Das Fleisch laugt auch dann nicht aus und behält eine gute Farbe. Die Brühe wird nach Beendigung der Kochzeit durch ein Haarsieb gegossen und weiterverwendet. Das Fleisch kann in Würfel geschnitten als Suppeneinlage dienen. Fleisch wird dann mit kochendem Wasser zugesetzt, wenn das Fleisch als Hauptgericht verwendet werden soll und die Brühe nicht so kräftig zu sein braucht.	250 g Rindfleisch, 250 g Rinderknochen, 2 Liter Wasser, Sellerie, Möhre, Lauch, Salz, 1 Ecke Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 1 Messerspitze Zucker * gehackte Petersilie	**+ Fleischbrühe**
1 Huhn wird ausgenommen und gewaschen, mit Salz und Wasser angesetzt und weichgekocht.	1 Suppenhuhn, 2 Liter Wasser, 1 Messerspitze Zucker, Salz, wenig Rosmarin, 1 Möhre, * gehackte Petersilie, Hühnerfleisch	**+ Hühnerbrühe**
In das heiße (nicht braune) Fett wird unter Rühren das Mehl dazugegeben und hellgelb geröstet. Die Flüssigkeit wird langsam untergerührt. Nach dem Aufkochen wird abgeschmeckt.	30 g Fett, 40 g Mehl, 1 Liter Wasser oder Brühe, Salz	**Gebundene Suppe hell** (Grundrezept)
Der Blumenkohl wird geputzt, einige Zeit in Salzwasser gelegt und anschließend gar, aber nicht zu weich gekocht. Aus Fett und Mehl wird eine Schwitze bereitet, die mit der Flüssigkeit aufgefüllt wird. Die Suppe kann auf Wunsch mit einem Eigelb legiert werden. Blumenkohlröschen werden in die Suppe gegeben.	1 Blumenkohl, Salz, Wasser, * 30 g Fett, 40 g Mehl, 1 Liter Flüssigkeit, * 1 Eigelb, Salz, Muskat, * gehackte Petersilie	**Blumenkohlsuppe**
Es wird eine helle Grundsuppe zubereitet, die mit Lorbeerblatt und Zwiebel aufkochen soll. Das Tomatenmark wird mit etwas Milch oder Sahne verrührt zur Suppe gegeben. Die Suppe wird nach dem Abschmecken durch ein Sieb gegossen (damit Zwiebel und Lorbeerblatt entfernt werden) und mit Petersilie überstreut serviert.	1 Liter Grundsuppe hell, 1 Ecke Lorbeerblatt, auf Wunsch eine Zwiebel, 1 kleine Dose Tomatenmark, etwas süße Sahne, Milch oder Büchsenmilch, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Paprika, * gehackte Petersilie	**Tomatensuppe**

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Geflügelcremesuppe

30 g Fett, 40 g Mehl, 1 Liter Hühnerbrühe, * 1 Prise Zucker, Salz, Weißwein, 1 Eigelb zum Legieren.
Als Einlage: Champignons, Spargelstücke, Hühnerfleisch

Die helle Schwitze wird mit Hühnerbrühe aufgefüllt und nach dem Aufkochen mit Ei legiert, mit Salz, Weißwein und 1 Prise Zucker abgeschmeckt. Geschnittenes Hühnerfleisch, Spargelstücke und Champignonscheiben werden als Einlage in die Suppe gegeben.



Gebundene Suppe dunkel
(Grundrezept)

50 g Butter oder Margarine, 60 g Mehl, evtl. 1 Zwiebel in Würfel, 1 Liter Wasser oder Brühe, Salz

Das Mehl wird in das gebräunte Fett gegeben. Unter Rühren muß das Buttermehl gleichmäßig braun werden, bevor nach und nach die Flüssigkeit dazugegeben wird. Zwiebelwürfel werden erst nach leichter Bräunung des Mehls zugesetzt, damit sie nicht verbrennen.

Ochsenschwanzsuppe

40 g Fett, 500 g Ochsenschwanz, 1 Zwiebel, 1 Möhre, Suppengrün, 1 Ecke Lorbeerblatt, 1½ Liter Wasser, Salz, Paprika, wenig Thymian, 1 Prise Zucker, * 50 g Butter oder Margarine, 60 g Mehl zur Schwitze dunkel, * Madeira oder guter Rotwein

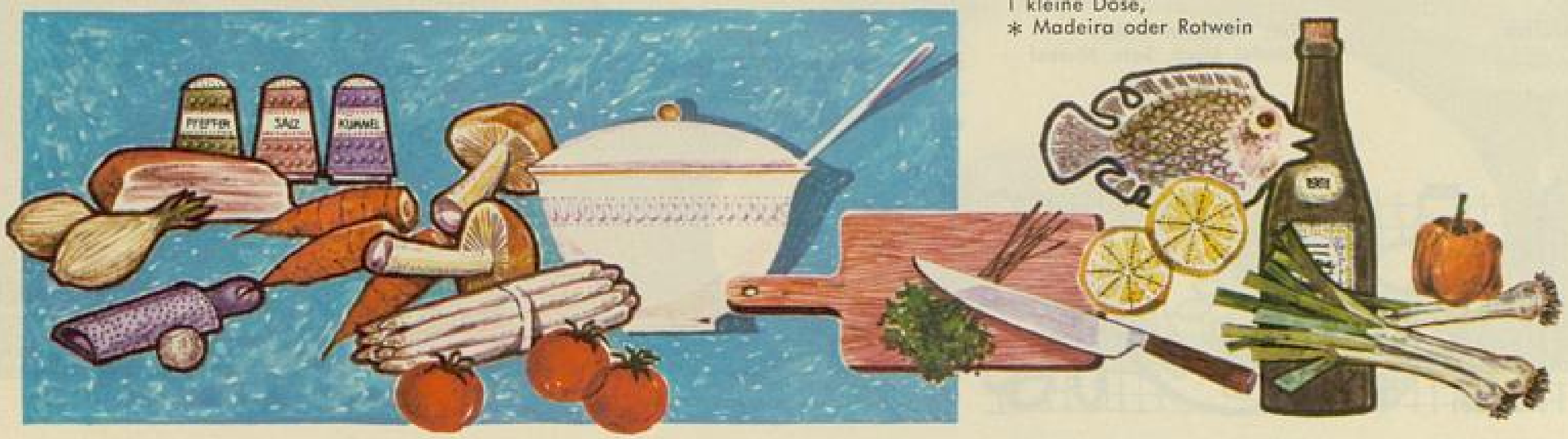
Die gewaschenen Ochsenschwanzstücke werden in dem heißen Fett braun geröstet. Nachdem Zwiebelwürfel und Wurzelwerk dazugegeben und angebraten sind, wird mit heißem Wasser aufgefüllt und so lange gekocht, bis das Fleisch gar ist. Eine dunkle Schwitze wird mit der durchgesiebten Brühe aufgefüllt, das abgelöste, kleingeschnittene Fleisch dazugegeben und gut abgeschmeckt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gulaschsuppe

50 g Schweineschmalz, 250 g Rindfleisch gut abgehangen (in kleine Würfel geschnitten), 40 g Mehl, 2 Zwiebeln in Würfel, 1 Zehe Knoblauch, 1¼ Liter Wasser, Salz, Paprika, Pfeffer, etwas Kümmel, 1 Prise Zucker, * 1 Eßlöffel Tomatenmark, 100 g Champignons oder 1 kleine Dose, * Madeira oder Rotwein

Das kleingeschnittene Fleisch wird in dem heißen Fett angebraten, das Mehl wird darübergestreut und mit angeröstet. Dann erst werden die Zwiebelwürfel dazugegeben und angebräunt. Die heiße Flüssigkeit wird daruntergerührt. Die Suppe soll bei milder Wärme solange kochen, bis das Fleisch gar ist. Tomatenmark und die in Scheiben geschnittenen Champignons werden kurz vor Kochende dazugegeben. Die Suppe wird pikant abgeschmeckt.



Fischsuppe portugiesisch

Siehe Bild Seite 22

4–5 Eßlöffel Öl, 1–2 Zwiebel in Würfel, 1 Möhre in Würfel, 1 Stück Sellerie in Würfel, 1 Stange Lauch in Streifen, 500 g geschälte Tomaten, 125 g Reis, 1½ Liter Wasser, Salz, * 500 g Seefisch geputzt, * Weißwein, Zitronensaft, 1 Prise Zucker, Paprika, * gehackte Petersilie

Die kleingeschnittene Zwiebel, das Wurzelwerk und die Tomaten werden in dem heißen Fett angedünstet. Der trockene Reis wird dazugegeben, etwas angeschwitzt und mit der kochenden Flüssigkeit aufgefüllt. Nachdem die Suppe auf milder Wärme fast fertig gegart ist, wird der kleingeschnittene Fisch dazugegeben. Er soll noch ca. 10 Minuten in der Suppe ziehen.

Weinsuppe

½ Liter Apfel- oder Weißwein, ½ Liter Wasser, 2–3 Teelöffel Stärkemehl, 2-3 Teelöffel Zucker, 2 Eier, 1 Stück Zitronenschale

Alle Zutaten werden in einem Topf gut verquirlt (Aluminiumtöpfe dürfen nicht verwendet werden, da die Suppe sonst grau wird) und bei milder Wärme bis zum Steigen geschlagen. Die Suppe wird abgeschmeckt und kann sofort heiß oder auch gekühlt serviert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Suppeneinlagen

Einlauf

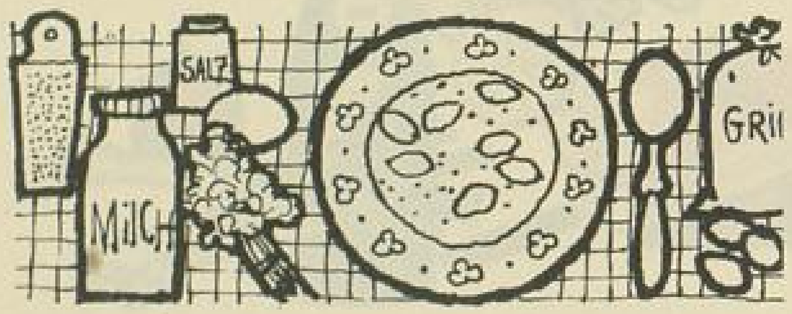
1–2 Eier, 2 Teelöffel Mehl, 1 Eßlöffel Wasser, Salz, Muskat

Alle Zutaten werden gut verquirlt und nach 1/4 Stunde Ruhe unter Rühren über einen Kochlöffelstiel in die kochende Brühe gegeben. Der Topf wird dann sofort vom Herd genommen.

Eierstich

2 Eier, 1 Eßlöffel Brühe, 1 Eßlöffel Milch, Salz, Muskat

Die Zutaten werden gut verquirlt auf einen gefetteten Suppenteller oder in eine Tasse gegeben. Der Eierstich soll im Wasserbad oder auf einem Zwischenring „stocken", nicht kochen, da er sonst großporig wird. Der in Würfel geschnittene Eierstich wird in die fertige Brühe gegeben.



Schneeklöße

2 Eiweiß, 2 Eßlöffel Zucker

Eischnee wird steifgeschlagen, der Zucker daruntergemengt. Mit 2 Eßlöffeln werden Klöße abgestochen, die bei zugedecktem Topf in der heißen Suppe ca. 5 Minuten ziehen sollen.

Flädchen
für Flädchensuppe

¼ Liter Milch, 1 Ei, 100 g Mehl, ½ Teelöffel Salz, * Speckschwarte oder Fett, * gewiegte Petersilie und Schnittlauch

Aus Milch, Salz, Ei und Mehl wird ein Pfannkuchenteig bereitet, der in einer mit Speckschwarte oder Fett ausgestrichenen Pfanne zu möglichst dünnen Kuchen ausgebacken wird. Die Eier-(Pfann-)kuchen werden erkaltet in feine Streifen geschnitten, die vor dem Servieren mit heißer Fleischbrühe übergossen werden. Die Suppe wird mit gewiegter Petersilie und geschnittenem Schnittlauch überstreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Markklößchen

40 g Rindermark oder 1 Eßlöffel Butter, 40–50 g Semmelmehl, 1 Ei, Salz, Muskat, evtl. gehackte Petersilie

Das Rindermark wird zuerst gewässert, abgetrocknet, zerlassen und dann erkaltet schaumig gerührt. (Anstelle von Rindermark kann Butter verwendet werden.) Die übrigen Zutaten werden untergerührt. Es werden entweder mit nassen Händen kirschgroße Klöße geformt oder die Klöße werden mit zwei Teelöffeln abgestochen. Sie müssen 5–8 Minuten in der heißen Brühe ziehen.

Grießklößchen

¼ Liter Milch mit 30 g Fett zum Kochen aufsetzen, 120 g grober Grieß, 1 Ei, Salz

Grieß wird in die kochende Milch eingestreut und solange gerührt, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Der Topf wird zur Seite gestellt, das Ei daruntergerührt. Die Masse wird gut abgeschmeckt. Mit zwei Teelöffeln werden Klößchen ausgestochen, die in Salzwasser leise kochen oder ziehen sollen. Grießklößchen eignen sich als Einlagen in süße Suppen oder salzige Brühen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

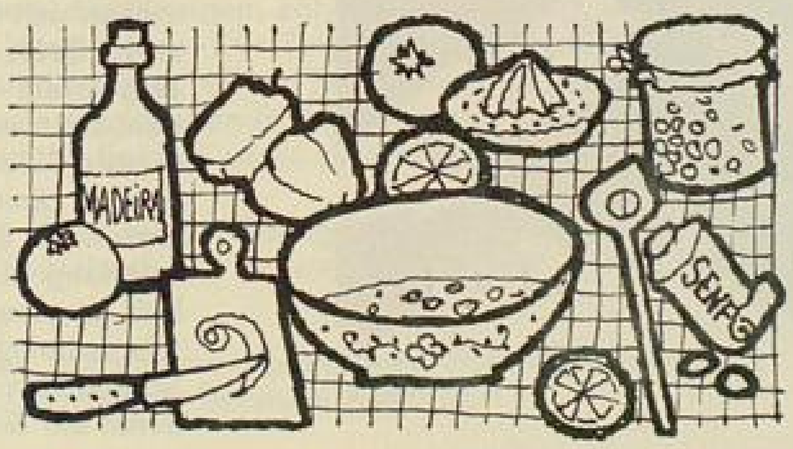
Soßen

Gebundene Soßen werden wie gebundene Suppen zubereitet, jedoch mit der Hälfte der Flüssigkeit bei gleicher Fett- und Mehlmenge. Helle Soßen werden zur Verfeinerung mit Ei abgezogen.

Helle Soße (Grundrezept)	30 g Butter oder Margarine, 40 g Mehl, ½ Liter Flüssigkeit, Salz	Das Mehl wird in dem heißen Fett angeschwitzt, es darf nicht bräunen. Die heiße Flüssigkeit wird unter Rühren nach und nach dazugegeben, bis die Tunke aufkocht. Zwiebelwürfel werden vor Zugabe des Mehls hellgelb in Fett geröstet.
Dill- oder Kräutersoße	½ Liter helle Grundsoße, * 2 Eßlöffel gehackter Dill oder andere Kräuter	Die gehackten Kräuter werden kurz vor dem Servieren unter die fertig abgeschmeckte Soße gerührt.
Tomatensoße	½ Liter helle Grundsoße mit Zwiebel, 1 Ecke Lorbeerblatt aufgekocht, * 1 kleine Dose Tomatenmark, Salz, Zucker, süße Sahne, Milch oder Büchsenmilch	Die fertige helle Grundsoße wird pikant mit Tomatenmark, Sahne oder Milch, Salz und Zucker abgeschmeckt.
Weißweinsoße	30 g Butter oder Margarine, 40 g Mehl, ¼ Liter Brühe oder Wasser, ⅛ Liter süße Sahne oder Milch, ⅛ Liter Weißwein, Salz, 1 Prise Zucker, 1 Eigelb zum Legieren, Saft einer halben Zitrone, wenig abgeriebene Zitronenschale	Aus Fett, Mehl, Brühe und Milch wird eine helle Soße zubereitet. Sie wird mit Eigelb legiert, pikant mit Wein, Salz und Zucker abgeschmeckt.
Grüne Soße	¼ Liter helle Grundsoße kalt, 2 Eßlöffel gehackte Kräuter, ⅛ Liter saure Sahne od. Joghurt, 2 hartgekochte Eier gewiegt, Salz, 1 Prise Zucker, evtl. Zitronensaft	Zu der kalten, hellen Grundsoße werden die übrigen Zutaten gerührt. Die Soße wird pikant abgeschmeckt und kalt zu Kartoffeln oder gegrilltem Fleisch oder Fisch gereicht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Mehl wird in das hellbraune Fett gestreut und unter Rühren gleichmäßig gebräunt. Die heiße Flüssigkeit wird nach und nach dazugegeben. Zwiebelwürfel werden hierbei erst in das gebräunte Buttermehl gegeben.	50 g Butter oder Margarine, 60 g Mehl, ½ Liter Wasser oder Brühe, Salz	**Dunkle Soße** (Grundrezept)
Aus Speck, Mehl, Zwiebel und Wasser wird eine dunkle Schwitze bereitet. Die geputzten, in Scheiben geschnittenen Pilze werden darin gargekocht. Die Soße wird pikant abgeschmeckt und mit Petersilie bestreut serviert.	50 g fetter Räucherspeck in Würfel, 60 g Mehl, 1 Zwiebel in Würfel, ½ Ltr. Wasser od. Brühe, Salz, 1 Prise Zucker, 1 Prise Pfeffer, 150 g Pilze, * wenig Worchestersoße, geh. Petersilie	**Braune Pilzsoße**
Die fertige Grundsoße wird mit den angegebenen Zutaten gut abgeschmeckt.	½ Liter dunkle Grundsoße, Madeira-Kochwein, 1 Eßlöffel Johannisbeergelee, Salz, Zucker	**Madeirasoße**
Senf und Zucker werden beim Abschmecken in die fertige Soße gegeben, der Senf darf nicht kochen.	½ Liter dunkle Grundsoße, Senf nach Geschmack, Salz, 1 Prise Zucker	**Senfsoße**
Alle Zutaten werden kalt miteinander verrührt und abgeschmeckt. Zum Verlängern kann 1 Teelöffel Stärkemehl angerührt werden. In diesem Falle werden die Zutaten erhitzt, Senf wird aber erst beim Abschmecken zugegeben. Die Soße paßt gut zu Wild oder Pasteten.	1–2 Eßlöffel Johannisbeergelee, 1–2 Eßlöffel Orangensaft, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise Paprika, ⅛ Liter Madeira- oder Rotwein, etwas feingewiegte Orangenschale	**Cumberlandsoße**



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Quellgerichte

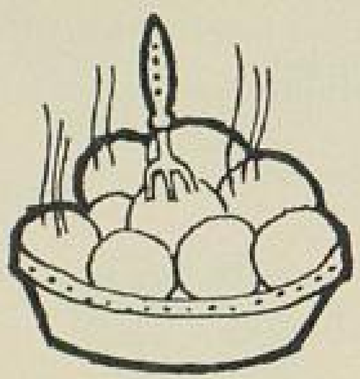
Zur Zubereitung von Quellgerichten eignen sich Reis, Graupen, Hirse, Grünkern, Grütze, Sago, Haferflocken und Teigwaren. Diese Nahrungsmittel werden stets unter Umrühren in die kochende Flüssigkeit gegeben. Zum Ausquellen genügt milde Wärme oder das Garen im Turm. Sie werden bei Verwendung als Brei oder Schleimsuppen kalt zugesetzt und langsam bis zum Garen bei milder Wärme ausgequollen. Schleimsuppen (Krankenkost) werden durch ein Sieb gestrichen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der Reis wird auf einem Sieb unter Fließwasser gewaschen, abgetrocknet oder trocken abgerieben in die kochende Brühe gegeben und bei milder Wärme gegart. Er wird zum Anrichten in eine mit Öl ausgepinselte Form oder Tasse gedrückt und gestürzt. Beim automatischen Kochen kann der Reis kalt angesetzt werden.	5/8 Liter Fleischbrühe, Salz, 250 g Reis, * gehackte Petersilie	**+ Brühreis**
Das Öl wird erhitzt, der trockene Reis darin angeröstet. Curry und die kochende Flüssigkeit werden zugegeben. Der Reis soll bei milder Wärme ausquellen. Curryreis eignet sich ausgezeichnet als Beilage zu Fisch oder gegrilltem Fleisch.	2–3 Eßlöffel Öl, 250 g Reis, 5/8 Liter Wasser oder Brühe, 1 Teelöffel Curry, Salz	**Curryreis**
Die geschälten, geschnittenen Äpfel werden mit allen übrigen Zutaten angesetzt und gargekocht.	250 g Reis, 500 g Äpfel, 1 Liter Wasser, 1 Stück Zitronenschale oder 1 Stück Zimt, 50 g Sultaninen, Salz, 1 Eßlöffel Zucker	**+ Apfelreis**
Die Spaghetti werden in das kochende Salzwasser gegeben und ca. 15 Minuten gegart, abgegossen und abgeschreckt. Sie werden mit Butterflöckchen, geriebenem Käse und Schinkenwürfeln oder zerteiltem Bückling serviert. Das Gericht wird durch Beigabe von Tomatensoße und grünem Salat vervollständigt.	1½ Liter Salzwasser, 250 g Spaghetti, * Butterflöckchen, geriebener Käse, * ½ Liter Tomatensoße (Rezept Seite 26)	**Spaghetti mit Tomatensoße**
Die Zutaten werden zu einem dickflüssigen, zähen Teig verrührt, der gut abgeschlagen wird, bis sich Blasen bilden. Der Teig soll ca. 1 Stunde ruhen. Ein Spätzlebrett wird mit Wasser benetzt, etwas Teig darauf gegeben, und mit einem Messer werden schmale Teigstreifen in das kochende Wasser geschabt. Nach kurzer Zeit schwimmen die Spätzle oben, sie werden mit einem Schaumlöffel herausgehoben. Diese Art der Zubereitung setzt einige Übung voraus. Es kann auch eine Spätzlemaschine oder ein Spätzleschwab verwendet werden. Die fertigen Spätzle werden auf einer vorgewärmten Porzellanplatte angerichtet und mit geriebenen, gerösteten Semmeln bestreut.	625 g Mehl, ca. ¼ Liter lauwarmes Wasser, Salz, 4 Eier, * zum Abkochen 2½–3 Liter Salzwasser, * zum Abschmälzen 30 g Butter, geriebene Semmeln	**Spätzle**

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Klöße



Klöße dienen als Einlage für Suppen oder als Beilage zu Fleischgerichten. Sie können auch als Hauptgericht mit Soße oder Obst gereicht werden. Bei der Zubereitung von runden Klößen wird eine Teigrolle geformt, gleichmäßige Stücke werden davon abgeschnitten und in den Händen zu Klößen gerollt. Bei abgestochenen Klößen wird der Löffel vorher immer in kochendes Wasser getaucht. Zum Kochen der Klöße wird ein breiter, hoher Topf ausgesucht und es werden nur soviel Klöße auf einmal in das kochende Salzwasser gegeben, wie nebeneinander Platz haben. Klöße sollen nur „lächeln" (schwach kochen).

Grießklöße

¾ Liter Milch, 30 g Butter oder Margarine, 350 g grober Grieß, 1 Stück Zitronenschale, Salz,
* 2–3 Eier

Die Milch wird mit der Butter und Zitronenschale zum Kochen gebracht, der Grieß eingestreut und gerührt, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Der Topf wird vom Herd genommen und nach und nach werden die Eier unter die Masse gerührt. Die geformten Klöße werden in das kochende Salzwasser gegeben, sie sind gar, wenn sie oben schwimmen.

Kartoffelklöße

1 kg am Vortage gekochte Kartoffeln, 2 Eier, Mehl nach Bedarf, mindestens 4 Eßlöffel,
Salz, auf Wunsch Majoran oder gehackte Petersilie,
* Füllung: Semmelwürfel in Fett geröstet

Die am Vortage gekochten, geschälten Kartoffeln werden gerieben oder durch den Fleischwolf gedreht. Die Masse wird mit Mehl und Eiern vermengt, mit Salz und evtl. den Kräutern abgeschmeckt. Beim Formen der Klöße werden Semmelwürfel in die Mitte gedrückt. Die Klöße werden in das kochende Salzwasser gegeben und ca. 15 Minuten gegart. Der Kloßteig darf erst kurze Zeit vor dem Kochen der Klöße zubereitet werden, da er bei längerem Stehen weich wird.

Thüringer Klöße

1½ kg rohe Kartoffeln geschält,
* ¼ Liter Milch, 30 g Grieß,
* 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln, Salz,
* Füllung: Semmelwürfel in Fett geröstet

Die rohen, geschälten Kartoffeln werden in Wasser gerieben (oder im Mixer zerkleinert). Sie werden fest ausgepreßt, so daß sie ganz trocken sind. Inzwischen wurde aus Milch und Grieß ein kleiner Brei zubereitet, der kochend heiß auf die ausgepreßten Kartoffeln gegossen wird. Die am Vortage gekochten, geriebenen Kartoffeln werden dazugegeben, der Kloßteig wird schnell verarbeitet und abgeschmeckt.

Es ist ratsam, einen Probekloß zu kochen. Sollte er zu weich sein, wird etwas Kartoffelmehl, das sich im „Reibewasser" abgesetzt hat, dazugegeben. Sollten die Klöße zu fest sein, wird noch etwas Milch zum Teig gegeben. Mit nassen Händen werden die Klöße geformt. Sie dürfen nur leise kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Serviettenkloß

250 g altbackene Semmeln, ¼–⅜ Liter Milch, * 40 g Fett oder Räucherspeck, 1 Zwiebel in Würfel, 2–3 Eier, Salz, Muskat

Die in Scheiben geschnittenen Semmeln werden mit der heißen Milch überbrüht. Die Zwiebel wird in dem Fett glasig gedünstet, die Semmeln werden darin abgebrannt, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Eier und Gewürze werden untergerührt, nachdem der Topf vom Herd genommen wurde. Der Teig wird auf eine mit Mehl bestäubte Serviette gegeben, sie wird zugebunden. Der Kloß wird in reichlich Salzwasser schwimmend 1½ Stunden gekocht. Der Topf wird zugedeckt, die Serviettenenden am Topfdeckel befestigt. Der Kloß wird in Scheiben geschnitten und als Beilage zu Braten gereicht.

Krautklöße

1 kg Weißkraut, geputzt, * 2 Eßlöffel Fett, 3–4 Eier, 2–3 Eßlöffel Mehl, 200–250 g geriebene Semmeln, Salz, Muskat

Das geputzte Kraut wird in grobe Stücke geschnitten und in Salzwasser halbgar gekocht. Die Krautstücke werden auf einen Durchschlag gegeben und durch den Fleischwolf gedreht. Die Krautmasse soll gut trocken sein, sie wird deshalb zum Abtropfen auf ein Haarsieb geschüttet.
In einer Schüssel werden dann alle angegebenen Zutaten und die abgetrocknete Krautmasse vermengt und abgeschmeckt. Ein Probekloß wird gekocht, sollte er etwas abkochen, wird zum Teig wenig Mehl dazugegeben. Alle Klöße werden in Mehl gewälzt. Sie sollen stets leise kochen. Krautklöße sind als Beilage zu Ente oder Schweinebraten vorzüglich geeignet.

Kartoffelgerichte

Labskaus

50 g Fett, 1 Zwiebel in Würfel, * 250 g Cornedbeef in Würfel oder 250 g Hackfleisch, 1 Gewürzgurke in Würfel, * 1 kg Salzkartoffeln, ¼ Liter Wasser oder Brühe, ½ Lorbeerblatt, Gewürzkörner, Salz

Fett und Zwiebel werden angeschwitzt, Cornedbeef und Gurke dazugegeben. Die Kartoffeln werden mit der Flüssigkeit, dem Lorbeerblatt und den Gewürzkörnern weichgekocht und zerstampft. Alles wird vermengt und mit Salz abgeschmeckt.

+ Gedünstete Kräuterkartoffeln

1 kg rohe Kartoffeln, 3–4 Eßlöffel gewiegte Kräuter, Schnittlauch, Petersilie, wenig Liebstöckel, * 30–50 g Fett, ¼ Liter Wasser od. Brühe, Salz

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält und geviertelt. Das Fett wird im Topf zerlassen, danach werden die Kartoffeln lagenweise mit Kräutern eingeschichtet. Die Flüssigkeit wird zugegossen. Das Garen geschieht im zugedeckten Topf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kartoffelbrei

1½ kg Kartoffeln,
¼ Liter Wasser, Salz,
* ca. ¼ Liter Milch, 30 g Butter,
Salz u. Muskat nach Geschmack

Die geschälten, rohen Kartoffeln werden weichgekocht, abgegossen, zerstampft oder durch die Presse gegeben, mit heißer Milch und der Butter sahnig geschlagen. Je nach Beschaffenheit der Kartoffeln wird mehr oder weniger Milch gebraucht.

Kartoffelgemüse

1 kg gekochte Kartoffeln,
* 50 g Räucherspeck in Würfel,
100 g roher Schinken in Würfel,
1 große Zwiebel in Würfel,
40 g Mehl, ⅜ Liter Wasser,
⅛ Liter Sahne oder Milch,
evtl. Salz

Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Aus den übrigen Zutaten wird eine helle Soße zubereitet, in die die Kartoffelscheiben gegeben werden. Das Gericht wird nach dem Aufkochen pikant abgeschmeckt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gemüse enthalten unentbehrliche Mineralstoffe und Vitamine, deshalb ist die richtige Vor- und Zubereitung wichtig. Wenn Gemüse in wenig Wasser gegart oder in Fett bei geringer Wasserzugabe gedünstet wird, bleiben diese Stoffe am besten erhalten. Soll das Gemüse sämig sein, wird es mit etwas Mehl bestreut oder mit einer roh geriebenen Kartoffel angedickt. Der feine Gemüsegeschmack wird aber ganz besonders hervorgehoben, wenn auf Bindemittel verzichtet wird. Gefriergemüse sind küchenfertig vorbereitet, ein Garen vom gefrorenen Zustand aus ist empfehlenswert.

Pilze gedünstet

30–50 g Butter oder Räucherspeck, 1 Zwiebel in Würfel, 500–750 g Pilze,
* 1 Eßlöffel Mehl auf Wunsch, 2 Eßlöffel Sahne auf Wunsch,
* gehackte Petersilie, Salz, evtl. wenig Pfeffer

Die Pilze werden geputzt und gut gewaschen. Große Pilze werden zerschnitten, kleine ganz gelassen. Zwiebelwürfel werden in Butter oder Speck glasig gedünstet, die Pilze zugegeben. Eine Wasserzugabe erübrigt sich, da Pilze sehr viel Flüssigkeit abgeben, jedoch können 2 Eßlöffel Sahne zur Verfeinerung an das Gemüse kommen. Sobald die Pilze gar sind, kann Mehl übergestäubt werden. Gehackte Petersilie wird kurz vor dem Anrichten hinzugegeben.

Gefüllte Paprikaschoten

6–8 Paprikaschoten, Salz, Füllung: Pilze gedünstet (siehe oben) oder Fleischteig (S. 41) oder Brühreis (S. 29),
* ¾ Liter Tomatensoße (S. 26)

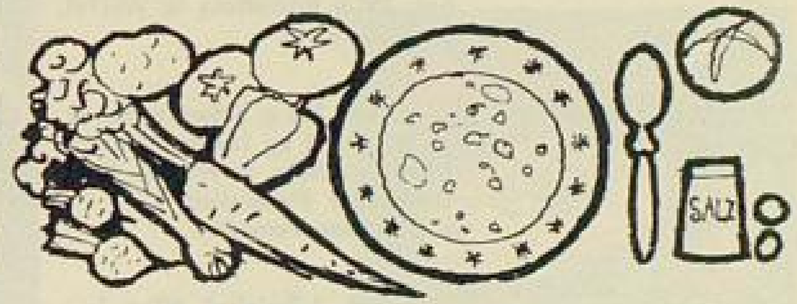
Paprikaschoten werden vom Stiel, den Kernen und Rippen befreit und mit kochendem Salzwasser übergossen. Die Schoten werden nach dem Abtropfen mit Salz ausgerieben, gefüllt und in der fertigen Tomatensoße im flachen Topf ca. 20–30 Minuten gegart.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

+ Letscho	4 Scheiben mageren Räucherspeck, 2–3 Zwiebeln in Scheiben, 500 g Tomaten geschält, 500 g grüne, gelbe und rote Paprikaschoten, ⅛ Liter Wasser, Salz, Paprika, * Paprika- od. Bauernmettwurst geschält und in Rädchen geschnitten	Tomaten werden kurz in kochendes Wasser getaucht, damit sie sich besser schälen lassen, und in Scheiben geschnitten. Paprikaschoten werden geputzt und in Streifen geschnitten. Beides wird zu den angebratenen Speckstreifen und Zwiebelringen in den Topf getan. Nachdem das Wasser zugefüllt wurde, muß das Gericht im geschlossenen Topf kochen. Kurz vor Beendigung der Garzeit wird die in Scheiben geschnittene Wurst dazugegeben. Als Beilage eignen sich Brot, Reis oder Salzkartoffeln.
Indisches Reis-Porree-Gemüse	50 g Fett, 350–400 g Hackfleisch, 2 Zwiebeln in Würfel, 750 g Porree (Lauch), Salz, Curry, 1–2 Eßlöffel Sojasoße, * 250 g Reis, reichlich Salzwasser, * Schnittlauch	Hackfleisch und Zwiebeln werden in dem Fett angedünstet, der geschnittene und sehr gut gewaschene Porree wird dazugegeben. Inzwischen wird der Reis in einem zweiten Topf in reichlich Salzwasser ausgequollen, in ein Sieb gegossen, mit kaltem Wasser abgeschreckt und nach dem Abtropfen zu dem Fleisch und Lauch geschüttet. Das Gericht wird vorsichtig durcheinandergemengt, pikant mit Salz, Curry und Sojasoße abgeschmeckt.
+ Rotkraut	50 g fetten Räucherspeck in Würfel, 1 kg Rotkraut gehobelt, 1 Zwiebel mit 5 Nelken gespickt, 2 Äpfel, geschält u. in Scheiben geschnitten, ⅛ Liter Wasser, Salz, Zucker, * Essig oder Rotwein	Der in Würfel geschnittene Speck wird ausgebraten, danach werden Kraut, Zwiebel, Äpfel und Wasser zugegeben, ebenso Salz und Zucker. Mit Essig wird erst abgeschmeckt, wenn das Rotkraut gar ist, da sich sonst die Kochzeit verlängert.
Gefüllter Kohlkopf	1 Weißkohlkopf, 2–3 Liter kochendes Salzwasser, * Fleischteig von 375 g Hackfleisch (Seite 41), * 40 g Fett, Salz, Pfeffer, ⅛ Liter Wasser	Der Kohlkopf wird im ganzen gebrüht, damit sich die Blätter gut ablösen. Der Strunk der großen Blätter wird herausgeschnitten. Das Fett wird in einen breiten, niedrigen Topf gegeben. Große Kohlblätter werden eingelegt. Ein Teil der Fleischmasse wird daraufgestrichen, die mit Kohlblättern zugedeckt wird. Fleischmasse und Kohlblätter werden abwechselnd in den Topf getan, die Gewürze dazwischengestreut und die Flüssigkeit darübergegossen. Das Gericht wird etwa 60 Minuten bei geschlossenem Topf gegart, auf eine runde Platte gestürzt und in Achtel geschnitten serviert.
+ Rosenkohl	30–50 g Butter od. Räucherspeck, 750 g Rosenkohl, 1 Zwiebel nach Wunsch, ⅛ Liter Wasser, Salz, Muskat, evtl. 2 Eßlöffel Milch oder Sahne	Der geputzte, gewaschene Rosenkohl wird zu dem zerlassenen Fett gegeben und mit wenig Wasser im geschlossenen Topf gargedünstet. Nach Wunsch können 2 Eßlöffel Sahne oder Milch zugefügt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Eintopfgerichte entsprechen einer vollwertigen Mahlzeit. Sie können sehr vielseitig zubereitet werden. Alle Zutaten werden gleichzeitig in einem Topf aufgesetzt. Das Fleisch wird zuunterst in den Topf getan, es folgen die Gemüse mit der längsten Garzeit und weiterhin abwechselnd die Kartoffeln und die übrigen Gemüse. Salz und Gewürze werden dazwischengestreut und mit Flüssigkeit aufgefüllt. Die Flüssigkeitsmenge ist verschieden. In manchen Gegenden werden Eintöpfe sehr dick zubereitet, in anderen Gegenden wieder etwas dünner. Die hier angegebenen Flüssigkeitsmengen (1/8—1/4 Liter für dicken, 1/2—3/4 Liter für flüssigeren Eintopf) können ohne weiteres auf Wunsch verändert werden. Alle Eintöpfe eignen sich auch zum automatischen Kochen auf der Kochplatte oder im Backofen zusammen mit Aufläufen.



+ Pichelsteiner mit Fleisch

40 g Butter oder Margarine, 375 g Schweine- oder Rindfleisch, 1 Sellerieknolle, 5 große Möhren, 3 Stengel Lauch, 1 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 kg Kartoffeln in Würfel, 1/4 Liter Wasser, Salz, Paprika,
* gehackte Petersilie

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und mit dem Fett in einen Topf getan, ebenso die geputzten und zerkleinerten Gemüse. Gewürze und Flüssigkeit werden hinzugegeben. Gehackte Petersilie wird vor dem Anrichten übergestreut.

+ Pichelsteiner mit Fisch

750 g Seefisch in Würfel statt Fleisch, alle anderen Zutaten wie oben angegeben

Zubereitung wie oben angegeben, jedoch wird anstelle des Fleisches Fisch verwendet. Er wird roh zerteilt, aber erst 10 Minuten vor dem Servieren zum Garen auf den fast fertigen Eintopf getan.

+ Kartoffelsuppe mit Würstchen

75 g Speck, 2 Möhren, 1 Stück Sellerie, 1 Stengel Lauch, 2 Zwiebeln, 1 kg Kartoffeln roh, geschält, 1 1/2 Liter Wasser oder Brühe, Salz, 1/2 Lorbeerblatt,
* 4 Kochwürste, gehackte Petersilie, Majoran

Der in Würfel geschnittene Speck wird ausgebraten, das kleingeschnittene Wurzelwerk darin angedünstet. Nachdem die Kartoffeln dazugegeben sind, wird mit Flüssigkeit aufgefüllt und alles weichgekocht. Die Würste werden zum Heißwerden ca. 10 Minuten in die Suppe gelegt.

+ Weiße Bohnen

125 g Räucherspeck in Würfel, oder 250 g Schweinefleisch, 400 g weiße Bohnen, 2 Liter Einweichwasser, 750 g Kartoffeln in Würfel, Salz, Suppengemüse

Die weißen Bohnen werden gewaschen und am Tage zuvor mit 2 Liter Wasser eingeweicht. Der Speck wird ausgebraten, die Bohnen mit dem Einweichwasser und die in Würfel geschnittenen Kartoffeln werden zugegeben. Das Gericht wird weichgekocht und abgeschmeckt. (Die Suppe kann auch durch ein Sieb passiert werden.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

+ Erbsensuppe mit Schweinsohren	500 g Schweinsohren u. Schnauze, 300 g gelbe Erbsen, 2 Liter Wasser, Suppengemüse, Zwiebel, 250 g Kartoffeln in Würfel, Salz, Majoran	Die Erbsen werden gründlich gewaschen, in 2 Liter Wasser einige Stunden eingeweicht und zusammen mit den in Würfel geschnittenen Kartoffeln, dem Wurzelwerk und den Schweinsohren gargekocht.
+ Porree-(Lauch-) Eintopf	40 g Fett, 500 g Schweinebauch in Würfel, 1 kg Lauch (Porree), 1 kg Kartoffeln in Würfel, Salz, ½–¾ Liter Flüssigkeit, * gehackte Petersilie	Fett und das zerteilte Fleisch werden in einen Topf gegeben. Der Porree wird geputzt, in Streifen geschnitten, wiederholt gründlich gewaschen und zusammen mit den übrigen Zutaten zum Fleisch gefüllt und gekocht.
+ Eintopf vegetarisch	50 g Fett, 1 Zwiebel, 500 g Tomaten, geschält, 500 g Paprikaschoten, 500 g Möhren od. grüne Bohnen, 500 g Kartoffeln, 250 g Äpfel, ⅛ Liter Wasser, Salz, Paprika, 1 Prise Zucker	Die Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten, alle anderen Zutaten in Scheiben oder größere Würfel. Alles wird in einen Topf gefüllt und gedünstet. Der Eintopf wird pikant abgeschmeckt.

+ Wirsing mit Hackklößchen	50 g Fett, 1 Zwiebel in Würfel, 1 kg Wirsing, ¼ Liter Wasser, 500 g Kartoffeln in Würfel, Salz, Paprika, * Fleischklößchen von 250 g Hackfleisch (siehe Grundrezept Seite 41), * gehackte Petersilie	Fett, Zwiebel, der geschnittene Wirsingkohl und die Kartoffeln werden in einen Topf gegeben, das Wasser wird darübergeschüttet, die Fleischklößchen kommen obenauf.
+ Linseneintopf	350 g Linsen, 2 Liter Wasser, 500 g geschälte Kartoffeln in Würfel, 250 g Schweinebauch, 1 Zwiebel in Würfel, Salz, 1 Prise Zucker, * Essig	Die Linsen werden verlesen und einige Stunden eingeweicht. Danach werden sie mit dem Einweichwasser und allen übrigen Zutaten weichgekocht. Lediglich der Essig wird erst nach dem Kochen dazugegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Pfannengerichte

Bei der Bereitung von Pfannengerichten müssen Pfanne und Fett gut heiß sein, bevor mit dem Ausbacken begonnen wird. Unpaniertes Fleisch kann in die mit Fett ausgestrichene Pfanne gegeben werden, während andere Gerichte in genügend Fett ausgebacken werden müssen, damit das Bratgut nicht anhängt oder die Panade sich nicht löst.

Eierkuchen

½ Liter Milch, 3 Eigelb, 250 g Mehl, 1 Prise Salz, ∗ 3 Eischnee

Von den angegebenen Zutaten wird ein glatter Teig gerührt, unter den zuletzt der steife Eischnee untergezogen wird. Mit einer kleinen Kelle wird Teig in die heiße, gefettete Pfanne gegeben und dünne Eierkuchen werden von zwei Seiten goldgelb gebacken.

Schaumomelette
(Bild oben)

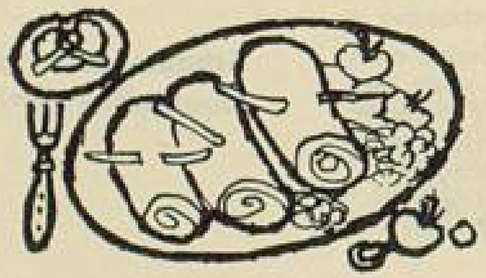
4 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker nach Bedarf, 1 Prise Salz, 1 gestr. Teelöffel Stärkemehl, ∗ 4 Eischnee, ∗ als Füllung Marmelade oder Preißelbeeren, Fleischragout oder Pilze. – Bei salziger Füllung entfällt der Zucker.

Eigelb und Zucker werden schaumig geschlagen, Eischnee und Stärkemehl untergehoben. Inzwischen wird eine Pfanne mit Deckel erhitzt, der Teig wird in die heiße Pfanne gefüllt und zugedeckt von einer Seite gebacken. Das Omelette wird auf einen heißen Teller geschoben, gefüllt und zusammengeklappt sofort serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Leberkrusteln	1–2 Geflügelleber, 1–2 Teelöffel Semmelmehl, ¼ Zwiebel gerieben, ¼ Apfel gerieben, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, * Weißbrotscheiben	Die Leber wird feingewiegt und mit den anderen Zutaten vermengt. Die Masse wird auf Weißbrotscheiben gestrichen und mit der bestrichenen Seite nach unten in dem heißen Fett gebacken.
Kartoffelbällchen	250 g Kartoffelbrei, 1–2 Eier, 2–3 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, * Eiweiß, geriebene Semmel	Von den angegebenen Zutaten wird ein Teig bereitet. Kleine Bällchen werden geformt, in Eiweiß und Semmelmehl gewälzt und in reichlich Fett braungebacken.
Kartoffelcroquetten	Teigmasse für gekochte Kartoffelklöße (Seite 30) * geriebene Semmeln	Zubereitung wie Kartoffelbällchen, jedoch entfällt das Wälzen in Eiweiß.
Quarkkeulchen	500 g am Tage zuvor gekochte Kartoffeln, 250 g Quark, 125 g Mehl, 2 Eier, Salz, Zitronenschale, * zum Bestreuen Zucker und Zimt	Die Kartoffeln werden durch den Fleischwolf gedreht oder gerieben und mit allen übrigen Zutaten vermengt. Von dem Teig wird eine Rolle geformt, von der gleichmäßige ca. 1½ cm dicke Scheiben abgeschnitten und in heißem Fett von zwei Seiten goldgelb gebacken werden.
Kartoffelpuffer	1 kg rohe Kartoffeln, evtl. 1 Ei, Salz, evtl. eine kleine Zwiebel	Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, gerieben (oder im Mixer zerkleinert), mit Ei vermengt und abgeschmeckt. Das Fett wird in einer Stielpfanne heiß gemacht, Kartoffelteig wird mit einem Eßlöffel oder einer kleinen Schöpfkelle hineingegeben. Die Pfuffer werden von beiden Seiten goldgelb gebacken.

Schmorgerichte



Für das Anbraten der Schmorgerichte muß das Fett heiß sein. Das Fleisch wird von allen Seiten im offenen Topf gut angebräunt, bevor Wurzelwerk, Zwiebeln, Pilze, Tomaten usw. zugegeben werden. Etwas heiße Flüssigkeit wird erst dann zugegossen, wenn auch das Gemüse gebräunt ist. Der Topf wird geschlossen und auf Kochstufe wird das Fleisch bis zur Gare weitergeschmört. Nach Bedarf muß zwischendurch etwas Flüssigkeit (heißes Wasser, Brühe oder Sahne) zugefügt werden, doch soll das Fleisch stets mit wenig Flüssigkeit schmoren, da es sonst wie gekocht schmeckt. Zum Schluß wird die für die Soße notwendige Flüssigkeitsmenge zugesetzt, mit Mehl angedickt und abgeschmeckt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Kalbsherz wird aufgeschnitten, gut gewaschen und abgetrocknet. Es wird mit Speckscheiben von allen Seiten in heißem Fett gut angebraten. Zwiebel, Gewürze und die heiße Flüssigkeit werden später dazugegeben. Im geschlossenen Topf wird das Kalbsherz fertiggeschmort.	1 Kalbsherz, 40–50 g Speck, 40 g Fett, 1 Zwiebel, * ⅛ Liter Wasser, Salz, Pfeffer, Paprika, * ⅛ Liter Wasser, saure Sahne, Mehl z. Andicken	**Kalbsherz geschmort**
Das in Stücke geschnittene Fleisch wird in dem ausgelassenen Speck angebraten. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und die Gewürze werden dazugegeben und alles wird gargeschmort. Sobald das Fleisch weich ist, wird mit dem angerührten Mehl angedickt und mit Tomatenmark und saurer Sahne abgeschmeckt. Garzeit je Fleischart 50–80 Minuten.	50 g Speck, 400 g Fleisch, 400 g Zwiebeln, Wasser nach Bedarf, Salz, Paprika, Tomatenmark, saure Sahne, Mehl zum Andicken	**Gulasch**
Die Schnitzel werden leicht geklopft, in Mehl gewälzt und in dem heißen Fett von beiden Seiten angebraten. Sie schmoren, mit saurer Sahne übergossen, ca. 20 Minuten. Die Soße kann mit Mehl angedickt werden.	4 Kalbsschnitzel, 50 g Speck od. Butter, * ¼ Liter saure Sahne, Salz, Mehl zum Andicken	**Rahmschnitzel**
Die Rouladen werden mit Senf bestrichen, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Gurken-, Zwiebel- und Speckwürfel belegt. Das Fleisch wird zusammengerollt und mit einer Nadel oder einem Faden befestigt. Als Füllung eignet sich auch Fleischteig (Rezept Seite 41). Die Rouladen werden in heißem Fett gut angebräunt und mit etwas kochendem Wasser aufgefüllt. Saure Sahne wird mit Mehl verquirlt an die fertigen Rouladen gegeben. Garzeit 60–80 Minuten.	4 Rouladen, Senf, Salz, Pfeffer, 65 g Speck in Würfel, 1–2 Gewürzgurken in Würfel, 1–2 Zwiebeln in Würfel, * 50 g Fett, ⅛ Liter Wasser, ⅛ Liter saure Sahne, Mehl zum Andicken	**Rindsrouladen**

Braten

Der gesalzene Braten wird auf den Rost über die Fettpfanne gelegt. In die Fettpfanne wird das Wasser, nach der halben Bratzeit auch Zwiebel, Suppengrün gegeben. Falls notwendig wird etwas heißes Wasser nachgegossen. Der sich in der Pfanne bildende Soßenfond wird mit heißem Wasser abgelöscht und in einem Topf aufgekocht und angedickt. B r a t e n : Thermostat 225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 60–70 Minuten.	1 kg Schweinebraten (Rücken od. Nacken), Salz, ⅛ Liter Wasser, Suppengrün, Zwiebel	+ **Schweinebraten auf dem Rost**
Nicht salzen, übrige Zubereitung wie Schweinebraten. Bratzeit: 40–45 Minuten.	1 kg Kasseler, ⅛ Liter Wasser	+ **Kasseler Rippenspeer**

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

+ Rinderfilet

1 kg Rindslende, Butter, Speckstreifen, Salz, Zwiebel, saure Sahne

Die gut abgehangene Lende wird gehäutet, gesalzen, oben mit Butter bestrichen und mit Speckstreifen belegt und in der mit Wasser ausgespülten Fettpfanne gebraten. Die saure Sahne wird nach der halben Bratzeit über den Braten gegossen. Anschließend wird die Soße zubereitet.

Braten: Thermostat: 225–240° C.
Einsetzen: Mitte.

Zeit: 25–30 Minuten, jedes weitere ½ kg 5–7 Minuten länger. Soll das Fleisch ganz durchgebraten sein, muß die Bratzeit verlängert werden.

+ Kalbsnierenbraten

1 kg Kalbsnierenbraten, Butter, Speckstreifen, Salz, Zwiebel, Tomate, Möhre,
* ¼ Liter saure Sahne

Das Fleisch wird gesalzen und in die mit Wasser ausgespülte Fettpfanne gelegt, das Fett wird auf das Fleisch verteilt. Das Gemüse und die saure Sahne werden nach der halben Bratzeit dazugegeben.

Zum Schluß wird die Soße hergestellt.

Braten: Thermostat: 220–230° C;
Einsetzen: Mitte;
Zeit: ca. 80 Minuten.

Hier eine appetitliche Zusammenstellung von Braten, Kartoffelbällchen (Rezept Seite 38) und Gemüse.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

+ Hackbraten (Fleischteig) (Grundrezept)

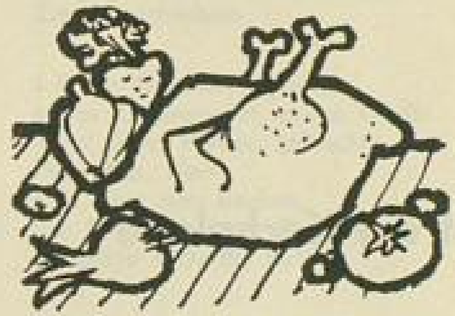
500 g Hackfleisch gemischt, 2 Brötchen, eingeweicht und ausgedrückt, 1–2 Eier, 1 Zwiebel in Würfeln, Salz, Pfeffer, * Speckstreifen, Senf

Alle Zutaten werden gut verknetet und zu einem Brot geformt. Die Fettpfanne wird mit Speckscheiben ausgelegt, der Braten (ohne Rost) darauf gegeben, mit Senf bestrichen. Speckstreifen werden darübergelegt.
Rohe Kartoffeln in Vierteln, mit Fett bestrichen, können gleichzeitig mit in der Pfanne gebraten werden.
Braten: Thermostat: 225–240° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 40–50 Minuten.

Gänsebraten

1 Gans, Salz, Beifuß, 2 × 1 Tasse Wasser, Äpfel oder Maronen

Die vorbereitete Gans wird innen gesalzen, gefüllt und zugenäht. Sie wird mit dem Rücken nach oben auf den Rost gelegt. 1 Tasse heißes Wasser wird in die Fettpfanne gegossen. Nach ca. 1 Stunde wird die Gans gewendet. Fett wird aus der Pfanne geschöpft und 1 Tasse Wasser nachgegossen. Die Gans wird dann noch ca. 1½ Stunden gebraten. Die Soße wird vom Fond im Topf zubereitet.
Braten: Thermostat: 200–210° C; Einsetzen: Fettpfanne und Rost unten; Zeit: 2½–3 Stunden.



Entenbraten

Zubereitung wie Gänsebraten.
Braten: Thermostat: 200–210° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 1–1½ Stunden.

Rehbraten

Buttermilch zur Beize, so viel, daß das Fleisch bedeckt ist, 2 kg Rücken, 30 g Salz, 150 g geräuch. Speck, 50 g Butter, 150 g Möhren, 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, 1 Lorbeerblatt, einige Nelken, einige Pfefferkörner, wenig Salbei, einige Wacholderbeeren, 1 Prise Zucker, * ¼ Liter saure Sahne, etwas Rotwein, Mehl zum Andicken

Der Rehrücken wird enthäutet und 2–3 Tage in Buttermilch gelegt, damit er mürbe wird. Anstelle der Buttermilch wird auch oft Essigbeize verwendet, jedoch ist der Geschmack bei Buttermilchbeize milder und feiner. In die Beize werden die Gewürze gegeben. Das gut abgetrocknete Fleisch wird gesalzen, in die mit Wasser ausgespülte und mit Speck belegte Fettpfanne gelegt. Die Butter wird auf das Fleisch gestrichen, das Wurzelwerk und die saure Sahne werden nach etwa der halben Bratzeit dazugegeben. Sobald das Fleisch gar ist, wird es herausgenommen, die Soße angefertigt. Dazu kann ein Teil der Beize verwendet werden.
Braten: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 60–80 Minuten, je nach Höhe.

Hasenbraten

Buttermilch zur Beize, 1 Hase (2–2½ kg), 50 g Butter, 125 g Speck, Salz, * ¼ Liter saure Sahne

Der vorbereitete, gut gehäutete Hase wird, nachdem er aus der Beize (siehe Rehbraten) genommen ist, mit Salz eingerieben, mit Butter bestrichen und mit Speckstreifen belegt. Die Fettpfanne wird mit Wasser ausgespült, der Hase darin gebraten. Die saure Sahne wird 20 Minuten vor Ende der Bratzeit übergegossen. Soßenzubereitung wie bei anderen Braten.
Braten: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 45–60 Minuten.

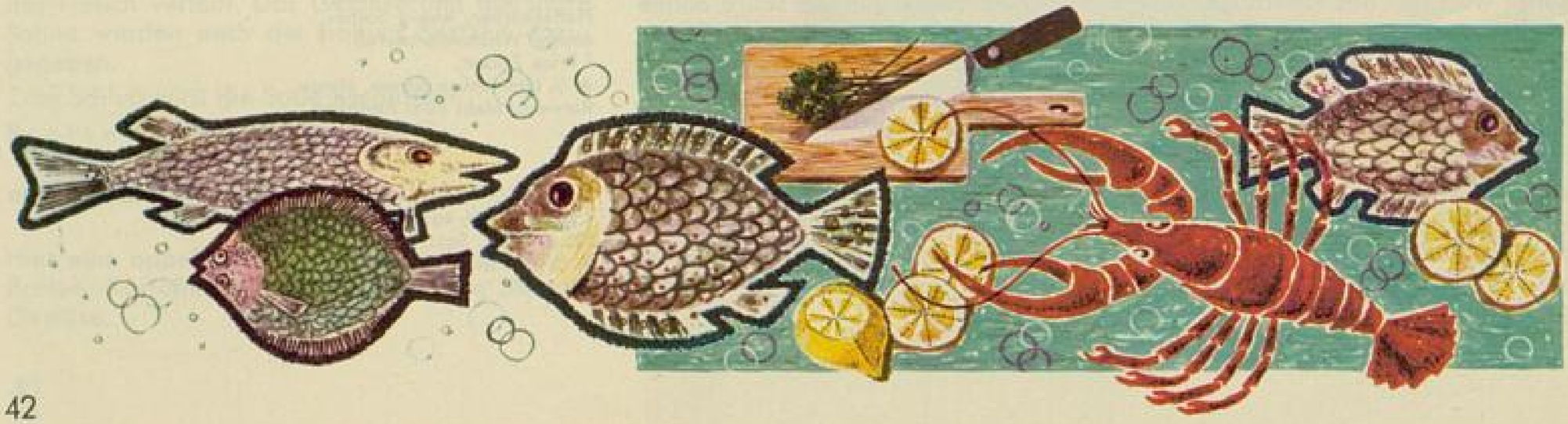
BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vorbereitung der Fische

Fische sind sehr nährstoffreich und billiger als Fleisch, deshalb sollten sie sehr oft in der Küche verwendet werden.
Die Vor- und Zubereitung der Fische spielt eine wesentliche Rolle. Beim Vorbereiten werden die „drei S" beachtet: säubern, säuern, salzen.
Fische mit Schuppen werden mit einem Tuch am Schwanz festgehalten und vom Schwanz in Richtung Kopf geschuppt. Sie werden ausgenommen: mit einem spitzen Messer wird der Bauch aufgeschlitzt, die Eingeweide und die dunkle Haut entfernt, wobei die Galle nicht verletzt werden darf. Die Flossen werden mit einer Schere abgeschnitten. Der Fisch wird unter fließendem Wasser gewaschen, anschließend mit Zitrone oder Essig beträufelt. Die Säure bindet den Fischgeruch und verbessert den Geschmack. Der Fisch wird kurz vor der Zubereitung gesalzen. Roher Fisch wird auf emaillierter Platte oder in Porzellangefäßen vorbereitet, Holzbretter nicht verwenden. Gefrierfisch ist küchenfertig vorbereitet. Ein Garen vom gefrorenen Zustand aus ist empfehlenswert.

Zubereitung auf der Kochplatte

Fische schmecken am besten, wenn sie gedünstet und nicht gekocht werden. Nährstoffe und Form bleiben beim Dünsten erhalten. Ein unangenehmer Geruch ist nicht zu befürchten. Die Flüssigkeitszugabe kann sehr gering sein, da Fische viel Wasser enthalten.
Wird Fisch in einer fertigen Soße gargemacht, muß die Soße sehr dick zubereitet sein, da Fisch noch Flüssigkeit abgibt. Ein kräftiges Abschmecken der Soße mit Wein, Zitronensaft, Tomatenmark, Käse usw. vor Einlegen des Fisches ist hierbei besonders wichtig.



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der Kabeljau wird gesäubert, in Scheiben geschnitten, gesäuert und gesalzen, mit Butterflöckchen belegt und nebeneinander in den Topf mit heißer Butter gelegt. Der Fisch wird mit geriebenem Käse bestreut und bei geschlossenem Topf im eigenen Saft gedünstet. Bei Bedarf werden einige Eßlöffel kochendes Wasser zugegeben.	4 Scheiben Kabeljau, ca. 2–3 cm dick, etwas Essig oder Zitronensaft, Salz, 40 g Butter, gerieb. Käse, evtl. 4–5 Eßlöffel kochendes Wasser	**Gedünstete Kabeljauscheiben**
Die Schollen werden gesäubert, gesäuert, gesalzen, von beiden Seiten in Mehl gewendet und in der heißen Butter von zwei Seiten goldgelb gebraten. Sie werden mit gehackter Petersilie und Zitronenscheiben serviert.	4 Schollen, etwas Essig oder Zitronensaft, Salz, etwas Mehl, Butter oder Margarine zum Braten, * gehackte Petersilie, Zitronenscheiben	**Gebratene Schollen**
Das Filet wird gewaschen, abgetrocknet, mit Zitronenscheiben, Weißwein und gehackter Petersilie 1 Stunde zugedeckt stehengelassen, gesalzen, in Mehl und anschließend in Ei gewälzt und von beiden Seiten goldgelb gebacken.	4 Stück Goldbarschfilet, etwas Zitronensaft, etwas Weißwein, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Mehl, 1 Ei, Fett zum Backen, zur Kräuterbutter: 80 g Butter, gehackte Kräuter, Salz	**Goldbarschschnitten** mit Kräuterbutter
Das Fischfilet wird nach der „Drei S"-Methode behandelt, mit Curry bestreut in das zerlassene Fett in den Topf getan, mit Bananenscheiben belegt und im geschlossenen Topf gargedünstet. Als Beilage eignet sich Reis oder Kartoffelbrei. Dieser Fisch kann auch im Backofen in einer gefetteten, feuerfesten Glasform gargemacht werden (siehe: Fisch gedünstet).	600–800 g Fischfilet, Zitronensaft oder Essig, Salz, Curry, 4 Bananen in Scheiben, 30 g Butter	**Bananen-Curry-Fisch**

Zubereitung im Backofen

Fisch gebraten

Der vorbereitete Fisch wird mit Speckstreifen und Butterscheiben belegt und mit geriebenem Käse bestreut.
Oder: Der vorbereitete Fisch wird vor dem Braten mit Speckstreifen gespickt.
Oder: Der Fisch wird mit Senf, Tomatenmark oder Sahne bestrichen.
Kurz vor dem Fertigbraten wird über den Fisch etwas saure Sahne gegossen und die Soße fertiggestellt.
(Siehe Soßenbereitung beim Braten, Seite 11.)

Braten: Thermostat: 225–250° C; Einsetzen: unten auf einer Platte auf dem Rost; Zeit: 30–40 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Fisch gedünstet

Große Fischstücke oder ganze Fische werden ohne Wasserzugabe auf einer Porzellan- oder Jenaer-Glasplatte gedünstet. Feingeschnittenes Suppengrün und Tomatenscheiben dienen der Verfeinerung des Geschmacks. Der sich bildende Saft wird zur Soße verwendet.

Flußfisch, der „blau" zubereitet werden soll, wird vorsichtig gewaschen, damit die Schleimhaut nicht verletzt wird. Er wird mit heißem Essigwasser übergossen, das kurz vor dem Einsetzen des Fisches wieder abgeschüttet wird.

Dünsten:

Thermostat: 180–200° C oder „U" ▭ (Unterhitze, 15 Min. vorgeheizt);

Einsetzen: unten auf der Platte auf dem Rost; Zeit: 30–40 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Aufläufe lassen sich sowohl aus rohen wie aus gekochten Zutaten zubereiten, vor allem sind auch Reste gut zu verwenden. Salzige Aufläufe werden mit einem Salat gereicht, süße mit Kompott oder mit einer süßen Soße. Alle Aufläufe können allein oder zusammen mit anderen Gerichten oder mit Kuchen in Formen automatisch im Backofen gebacken werden.

Aufläufe salzig

+ Spaghettiauflauf

250 g Spaghetti, gekocht, 150 g roher Schinken, 3 Eier, * gerieb. Semmeln, geriebener Käse, Butterflöckchen

Die gekochten Spaghetti werden abwechselnd mit Schinkenwürfeln in eine gefettete Auflaufform gefüllt. Die verquirlten Eier werden darübergegossen, geriebene Semmeln und Käse daraufgestreut. Der Auflauf wird mit Butterflöckchen belegt und gebacken.

Backen: Thermostat 200–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 35–45 Minuten.

+ Fischauflauf

500–750 g Fisch, gedünstet, * 75 g Butter oder Margarine, 75 g geriebener Käse, 2–3 Eier, 2–3 kleine Brötchen v. Vortage, Salz, * Butterflöckchen, geriebene Semmeln

Fett, Eier, Käse werden schaumig gerührt, die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen und der zerkleinerte Fisch dazugegeben. Die Masse wird in eine gefettete Auflaufform gefüllt, mit Semmelmehl bestreut und mit Butterflöckchen belegt.

Backen: Thermostat 200–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 50–60 Minuten.

+ Mailänder Auflauf

750 g Fischfilet, roh, 250 g Makkaroni, gekocht, * ½ Liter dicke Tomatensoße (siehe Rezept Seite 26), Butterflöckchen, geriebener Käse

Das Fischfilet wird gesäubert, gesäuert, gesalzen, in Stücke zerteilt, lagenweise mit den gekochten Makkaroni in eine gefettete Auflaufform geschichtet. Die Tomatensoße wird darübergeschüttet. Butterflöckchen und geriebener Käse werden auf den Auflauf gestreut.

Backen: Thermostat 200–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 30–40 Minuten.

+ Fischauflauf mit Blumenkohl

500 g Fischfilet, gedünstet, 1 mittelgroßer Blumenkohl, * ½ Liter Weißweinsoße (siehe Rezept Seite 26), * Semmelmehl

Das gedünstete Fischfilet wird in größere Stücke zerteilt und abwechselnd mit den gekochten Blumenkohlröschen in eine gefettete Auflaufform geschichtet. Die pikant abgeschmeckte Soße wird darübergegossen. Der Auflauf wird mit Semmelmehl bestreut gebacken.

Backen: Thermostat 200–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 25–35 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Leberpastete

500 g Leber, 350 g Schweinebauch, * 2 kleine Brötchen, eingeweicht und ausgedrückt, * 40 g Fett, 1 kleine Zwiebel in Würfeln, * 1–2 Eier, Salz, Pfeffer und Majoran

Die Leber wird ganz fein gewiegt, der Schweinebauch halbweich gekocht und ebenfalls gewiegt oder durch den Fleischwolf gedreht. Die Zwiebel wird in Fett glasig gedünstet, die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen darin abgebrannt. Der Topf wird von der Kochplatte genommen, nach und nach werden die Eier zu der Brötchenmasse gegeben. Alle Zutaten werden vermengt, gut abgeschmeckt und in eine gefettete, mit Speckscheiben ausgelegte Kastenform gegeben. Die Leberpastete wird erkaltet gestürzt und in Scheiben geschnitten. Cumberlandsoße (Rezept Seite 27) schmeckt ausgezeichnet dazu.

Backen: Thermostat: 175–180° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 55–65 Minuten.

Aufläufe süß

+ Reisauflauf mit Aprikosen

250 g Reis, 1 Liter Milch, 1 Stück Zitronenschale, * 3 Eier, 125 g Zucker, * 500 g Aprikosen oder Pflaumen, Semmelmehl, Butterflöckchen

Der Reis wird in der Milch ausgequollen. Eier und Zucker werden schaumig gerührt, nach und nach kommt der abgekühlte Reis dazu. Die Masse wird abwechselnd mit den halbierten Aprikosen in eine gefettete Auflaufform gefüllt und mit Butterflöckchen belegt gebacken.

Backen: Thermostat: 200–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 45–55 Minuten.

+ Biskuitauflauf

500–750 g Äpfel, 1 Eßlöffel geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Sultaninen, * 3 Eier, 125 g Zucker, 1 Vanillezucker, 125 g Stärkemehl, 1 Teel. Backpulver

Die Äpfel werden geschält und ausgestochen und mit Mandeln und Sultaninen gefüllt. Eier und Zucker werden schaumig gerührt, Mehl und Backpulver vermischt dazugegeben. Die Äpfel werden in eine gefettete Auflaufform gesetzt, der Teig wird darübergestrichen.

Backen: Thermostat: 190–210° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 35–45 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vanillecreme

3 Eigelb, 1 Teelöffel Stärkemehl
3 Eßlöffel Zucker,
Mark ½ Vanilleschote,
1 Prise Salz, ¼ Liter Milch,
* 3 Eiweiß geschlagen,
* Zum Verzieren:
Makronen und Schlagsahne

Eigelb und Zucker werden in einem Topf (keinen Aluminiumtopf verwenden) schaumig geschlagen. Die Milch wird langsam dazugegeben, ebenso das Stärkemehl. Unter ständigem Weiterschlagen wird die Masse zum Kochen gebracht. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und unter die Creme gezogen. Sie wird in Sektgläsern kalt serviert.

Äpfel in Vanillecreme

8 kleine Äpfel, 1 Eßl. Zucker,
¼ Liter Weißwein, * ½ Liter
Milch, 40 g Stärkemehl, 1 Eßlöff.
Zucker, 1 Van.-Zucker, 1 Pr. Salz,
* 1 Eigelb und 1 Eischnee,
* 1 Eßlöffel Marmelade

Die Äpfel werden geschält, ausgestochen und mit Zucker und Wein gedünstet. Inzwischen wird eine Vanillecreme gekocht. Die Äpfel werden mit der Marmelade gefüllt, die Vanillecreme wird darübergegossen.

Abgeschlagene Zitronencreme

¼ Liter Apfelsaft, ¼ Liter
Wasser, 200 g Zucker, 3 Eigelb,
20 g Stärkemehl,
Saft von zwei Zitronen,
1 abgerieb. Zitronenschale,
* 3 Blatt Gelatine, in 3 Eßlöffel
heißem Wasser aufgelöst,
* 3 Eischnee

Cremes dürfen nicht im Aluminiumtopf abgeschlagen werden, da darin die Cremes grau werden. Apfelsaft, Wasser, Zucker, Stärkemehl und Eigelb werden in einem Topf verrührt und unter ständigem Schlagen bis zum Kochen gebracht. Sobald die Masse zu steigen beginnt, wird der Topf von der Kochplatte genommen. Es wird mit dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale abgeschmeckt.

Die Gelatine wird eingeweicht, ausgedrückt und mit 3 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst und durch ein Sieb in die Creme gerührt. Der Eischnee wird zuletzt untergehoben.

Karamelcreme

150 g Zucker, ⅛ Liter Wasser
zum Löschen, * ½ Liter Milch,
* 45 g Stärkemehl, 2 Eigelb,
6 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz,
* 2 Eischnee

Der Zucker wird in einem Topf unter Rühren angebräunt, er wird mit Wasser gelöscht und so lange gekocht, bis der Zucker aufgelöst ist. Milch wird dazugegeben.

Eigelb, Stärkemehl und 6 Eßlöffel Milch werden verrührt und in die kochende Karamelmilch gequirlt. Nach dem Aufkochen wird der Topf von der Kochplatte genommen und der steife Eischnee wird unter die Creme gezogen. Sie wird in einer Schüssel oder in Schälchen serviert.

Rote Grütze

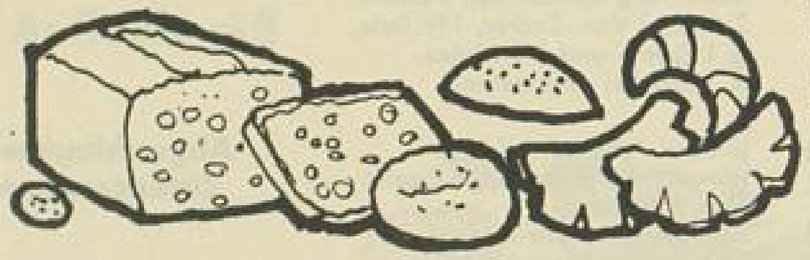
½ Liter Saft v. Johannisbeeren,
75 g Grieß, Zucker nach
Geschmack

Der Saft wird aufgekocht, der Grieß mit Zucker vermischt unter Rühren eingestreut. Der Grieß muß gut ausquellen. Die Grütze wird in eine kalt ausgespülte Schüssel gefüllt. Sie wird nach dem Erkalten gestürzt und mit Vanillemilch serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Napf- oder Rodonkuchen (Grundrezept)

200 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 4 Eier, 1 Vanillezucker oder Zitronenschale, 500 g Mehl (oder 375 g Mehl u. 125 g Stärkemehl), 1 Backpulver, ca. ⅛ Liter Milch



Butter und Zucker werden schaumig gerührt und nach und nach die ganzen Eier zugegeben. Sobald die Masse cremig ist, werden abwechselnd Milch und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl unter ständigem Rühren dazugegeben. Die Masse muß schwer reißend vom Löffel fallen.

Ist der Teig zu dünn, muß er wesentlich länger ausbacken. Es kann sich dann zeitig eine Kruste bilden, so daß der Kuchen klitschig wird, weil die Feuchtigkeit nicht herausbacken kann. Der gerührte Teig wird in eine gefettete Form gefüllt. Bei Vorhandensein einer Küchenmaschine wird der Teig nach der betreffenden Bedienungsanleitung zubereitet.

Backen: Thermostat: 175–200° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 50–60 Minuten.

Napf- oder Rodonkuchen von 1 kg Mehl in einer Form

2 × Grundrezept

Soll ein Rührkuchen von 1 kg Mehl in einer Form gebacken werden (2 mal das Grundrezept), wird er am besten in den kalten Backofen eingeschoben. Der Backofenschalterknebel kann entweder auf 175° C oder auf „U" ▭ (Unterhitze) gestellt werden.

Backen: Thermostat: 175° C oder ▭; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: ca. 80 Minuten.

Marmorkuchen

1 Grundrezept, * 2 Eßlöffel Kakao, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Öl oder etwas Milch, 1 Eßlöffel Rum

Rührteig wird nach dem Grundrezept zubereitet. ¾ der Masse wird in eine gefettete Form gefüllt, unter den übrigen Teig werden die restlichen Zutaten (Kakao, Zucker und Öl oder Milch) gerührt. Der dunkle Teig wird auf den hellen Teig in die Form getan und mit einer Gabel untergehoben.

Backen: Siehe Napf- oder Rodonkuchen.

Geburtstagskuchen

1 Grundrezept, * 125 g Schokolade, grob gehackt, 100 g ger. Mandeln oder Nüsse 100 g Rosinen, 50 g geh. Zitronat, 1 Eßlöffel Rum

Die angegebenen Zutaten werden unter den Grundteig gerührt.

Backen: Siehe Napf- oder Rodonkuchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Sandkuchen

250 g Butter oder Margarine,
250 g Zucker, 4 Eier,
125 g Mehl, 125 g Stärkemehl,
1 Teelöffel Backpulver,
1 Eßlöffel Rum

Butter, Zucker und Eier werden sehr schaumig gerührt, und nach und nach wird das mit Backpulver vermischte Mehl zugegeben. Die Masse wird in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenkuchenform gefüllt und gebacken.

Backen: Thermostat 175–190° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;
Zeit: 60–70 Minuten.

Unser Foto:

Windbeutel Rez. Seite 56; Biskuitrolle Rez. Seite 53.

Blechkuchen

1 Grundrezept,
(für 40 cm breite Bleche)

Belag I: 100 g Zucker, 100 g blättrige Mandeln, 50 g Butter,
oder

Belag II: 1½ kg geschälte Äpfel oder 1½ kg entsteinte Zwetschgen oder 1½ kg halbierte Aprikosen oder anderes Obst

Der fertig gerührte Teig wird auf ein gefettetes Blech gestrichen.

Belag I: Mandeln, Zucker und Butter werden gleichmäßig auf den Teig verteilt.

Belag II: Das Obst wird in Abständen auf den Teig gelegt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Blechkuchen

¾ Grundrezept
(für 33 cm breite Bleche),
150 g Butter oder Margarine, 150 g Zucker, 3 Eier, 1 Vanillezucker, 375 g Mehl, ¾ Backpulver, etwas Milch,
Belag I: 75 g Zucker, 75 g blättrige Mandeln, 30 g Butter,
Belag II: 1 kg geschälte Äpfel, oder 1 kg anderes Obst

Backen: Belag I: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 20–30 Minuten.
Belag II: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 20–35 Minuten.

Feiner Haselnußkuchen

125 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 250 g Mehl, 100 g geriebene Haselnüsse, 1/8 Liter Milch, ½ Backpulver

Aus Butter, Zucker und Eiern wird eine schaumige Masse gerührt, anschließend werden Mehl, Nüsse und Milch zugegeben und mit dem letzten Mehl das Backpulver zugesiebt. Der Teig wird in eine gefettete Kastenkuchenform gefüllt, deren Boden vorher mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegt wurde.
Backen: Thermostat: 180–200° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 50–60 Minuten.

Mürbeteig

Grundrezept

500 g Mehl, 250 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 2 Eier, 1 Vanillezucker, ½ Teelöffel Salz

Mürbeteig soll schnell und kühl zubereitet werden, deshalb wird das Fett vorher kalt gestellt. Mehl wird auf ein Brett gesiebt und Zucker und Eier in einer Vertiefung darin verrührt. Das Fett wird in Flöckchen darum verteilt. Alle Zutaten werden schnell zu einem glatten Teig verknetet. Der Teig soll ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen, bevor er weiterverarbeitet wird. Bei Vorhandensein einer Küchenmaschine wird der Teig nach der betreffenden Bedienungsanleitung zubereitet.

Apfeltorte mit Gitter

½ Grundrezept
* 750 g rohe Äpfel, 50 g Korinthen, abgerieb. Zitronenschale, Saft von ½ Zitrone, wenig Rum

⅔ des Teiges werden als Boden und Rand in eine Springform gegeben. Die rohen, geschnittenen Äpfel werden mit den gewaschenen Korinthen, der Zitronenschale vermischt auf den Teig gelegt, Zitronensaft und Rum werden darübergegossen. Aus dem restlichen Teig werden Streifen ausgeradelt und als Gitter auf den Kuchen gelegt. Die Apfeltorte wird nach dem Backen mit Zuckerguß glasiert.
Backen: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 30–40 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Quarktorte mit Mürbeteigboden

½ Grundrezept Mürbeteig, 3 Eier, 175 g Zucker, 1 Päckchen Vanillesoßenpulver, 30 g Stärkemehl, Saft und Schale einer Zitrone, 1 kg Quark, 3 Eßlöffel Milch, auf Wunsch Korinthen oder Rosinen

Der Mürbeteig wird wie beschrieben zubereitet und der Boden und ein kleiner Rand einer Springform damit belegt.
Eier und Zucker werden schaumig gerührt, Quark und alle übrigen Zutaten dazugegeben. Der Belag wird in die Springform auf den Teig gefüllt. Der Kuchen wird sofort gebacken.
Backen: Thermostat: 175–200° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit 60–80 Minuten.

Kirschtorte mit Makronendecke

½ Grundrezept Mürbeteig, * 500 g Sauerkirschen, entsteint, * 2 Eischnee, 100 g Zucker, 100 g gerieb. Mandeln

Boden und Rand einer Springform werden mit Mürbeteig ausgelegt. Die entsteinten, abgetropften Sauerkirschen werden daraufgegeben. Der steife Eischnee wird mit Zucker und Mandeln vermischt, gleichmäßig auf das Obst gestrichen und sofort gebacken.
Anstelle von Sauerkirschen können andere saure Früchte verwendet werden: Rhabarber, Stachel- oder Johannisbeeren.
Backen: Thermostat: 175–190° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 55–65 Minuten.

Linzer Torte

200 g Butter
180 g Zucker
375 g Mehl
2 Eier
½ Backpulver
1 Eßlöffel Kakao
125 g geriebene Nüsse
Zimt, Nelken
1 Glas Rum,
1 Teelöffel Öl
* Marmelade und Eigelb zum Bestreichen

Alle angegebenen Zutaten werden zu einem Mürbeteig verarbeitet. ⅔ des Teiges wird, nachdem er ½ Stunde kühl stand, als Boden in eine Springform gelegt. Die Marmelade wird daraufgestrichen. Aus dem restlichen Drittel des Teiges werden Streifen oder Muster hergestellt, die auf die Marmelade gelegt werden. Die Linzer Torte soll ca. 14 Tage vor Gebrauch gebacken werden, damit sie gut durchzieht und mürbe wird. Sie wird an einem kühlen Ort möglichst in einer Blechdose aufbewahrt.
Backen: Thermostat: 170–190° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 55–65 Minuten.

Käsestangen

250 g Mehl, 125 g Butter oder Margarine, 125 g ger. Schweizerkäse, evtl. 25 g Kräuterkäse, 1 Ei, 1 Eiweiß, * 1 Eigelb zum Bestreichen, * Salz, Kümmel oder Mohn zum Bestreuen

Aus den angegebenen Zutaten wird ein Mürbeteig bereitet, der nach dem Ruhen in eine ca. ½ cm dicke Platte ausgerollt wird. 10 cm lange und 1 cm breite Streifen werden ausgeradelt, auf das gefettete Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen, mit Salz und Mohn oder Kümmel bestreut und gebacken.
Backen: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 10–15 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

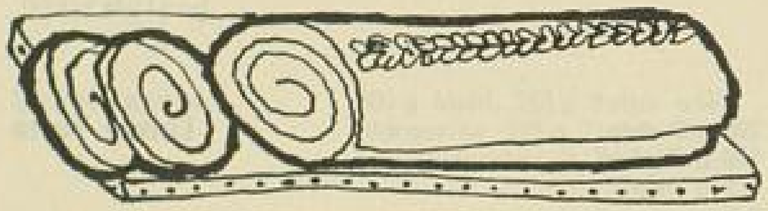
Schwarzweißgebäck

1 Grundrezept,
* 1–2 Eßlöffel Kakao,
1–2 Eßlöffel Zucker,
1–2 Eßlöffel Öl oder Milch,
* Eiweiß zum Bestreichen

Ein Mürbeteig wird bereitet. Eine Hälfte bleibt weiß, unter die zweite Hälfte werden die übrigen Zutaten geknetet. Der helle Mürbeteig wird zu einer Platte ausgerollt, ebenso der dunkle. Die helle Platte wird mit Eiweiß bestrichen, die dunkle Platte daraufgelegt und festgedrückt. Die dunkle Platte wird ebenfalls mit Eiweiß bestrichen. Die Platte wird nun zu einer festen Rolle gewickelt, die kalt gestellt und anschließend in Scheiben geschnitten wird. Schwarzweißgebäck gibt es noch in unzähligen anderen Mustern.

Backen: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 10–15 Minuten.

Biskuitteig



Biskuitteig ist schnell zubereitet, wohlschmeckend und leicht verdaulich. Die Zutaten müssen bereitgestellt und genau abgewogen sein. Die Eigelb werden mit dem kochenden Wasser und dem Zucker zu steifer Creme geschlagen. Der steife Eischnee wird gleichzeitig mit dem gesiebten Mehl und Backpulver untergehoben, damit er nicht zerfällt. Das geschieht am besten mit dem Schneebesen. Der Teig wird sofort auf einem gefetteten Blech, das mit gefettetem Papier ausgelegt ist, gebacken. Biskuittorte wird erst am nächsten Tag gefüllt, weil sie sich besser aufschneiden läßt. Biskuitrolle kann am gleichen Tag gegessen werden. Bei Vorhandensein einer Küchenmaschine wird der Teig nach der entsprechenden Bedienungsanleitung zubereitet.

Biskuittorte

3 Eigelb, 3 Eßlöffel kochendes Wasser, 100 g Zucker,
1 Vanillezucker, * 3 Eischnee,
50 g Zucker, 100 g Weizenmehl,
100 g Stärkemehl,
2 gestr. Teelöffel Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten wird ein Biskuitteig zubereitet, der in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Springform gefüllt und sofort gebacken wird.

Die Torte wird danach gestürzt, das Papier wird mit kaltem Wasser bepinselt, damit es sich besser abziehen läßt. Sie wird beliebig gefüllt.

Backen: Thermostat: 190–200° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;
Zeit: 25–30 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Biskuitrolle

(40 und 33 cm breites Blech die gleichen Mengen)
4 Eigelb, 3 Eßlöffel kochendes Wasser, 125 g Zucker, 1 Vanillezucker, * 4 Eischnee, * 65 g Mehl, 60 g Stärkemehl, 1 gestr. Teelöffel Backpulver, * zur Füllung: 1 Glas Marmelade

Das Backblech wird mit Papier ausgelegt und gefettet. Vorn wird ein Papierrand gefaltet, damit der Teig nicht herunterläuft. Biskuitteig wird aus den angegebenen Zutaten bereitet und gleichmäßig auf das Blech verteilt und sofort gebacken.

Während des Backens wird auf dem Tisch ein sauberes Tuch ausgebreitet, mit Zucker bestreut. Der gebackene Biskuitboden wird auf das Tuch gestürzt, das Papier wird mit kaltem Wasser bepinselt und schnell abgezogen. Marmelade wird auf das noch heiße Backwerk gestrichen. Mit Hilfe des Tuches wird die Platte zusammengerollt.

Soll die Biskuitrolle mit Buttercreme oder Erdbeer- oder Himbeersahne gefüllt werden, wird die gebackene Platte noch heiß mit dem Tuch sehr locker zusammengerollt. Dabei wird das Tuch mit eingerollt. Erst wenn die Rolle erkaltet ist, wird sie dann wieder aufgerollt, gefüllt und zusammengerollt.

Backen: Thermostat: 200–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 12–15 Minuten.

Füllungen für Biskuit und anderes Gebäck

Buttercreme

1 Eigelb, 1 Teelöffel Stärkemehl, * 250 g Butter oder Margarine, 200 g Puderzucker, 1 Vanillezucker oder Kakao oder Pulverkaffee oder geriebene Nüsse nach Geschmack

Eigelb und Stärkemehl werden bei milder Wärme auf der Kochplatte dicklich geschlagen. Butter und Zucker werden schaumig gerührt, das geschlagene Eigelb und die Geschmackszutat zugefügt.

Vanillebuttercreme

½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Vanillezucker, oder Mark ½ Vanilleschote, * 50 g Stärkemehl, 1–2 Eigelb, * 125–150 g Butter

Eine Vanillecreme wird gekocht. Die Butter wird schaumig gerührt, die erkaltete Creme löffelweise nach und nach zugegeben.

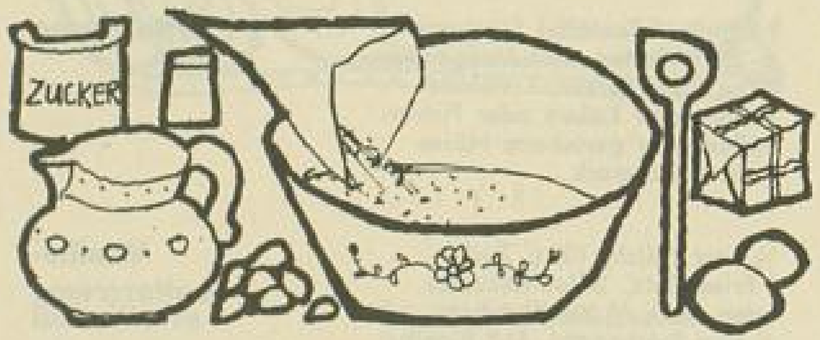
Nougatcreme

½ Liter Milch, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, 30 g Stärkemehl, 1 Vanillezucker, * 75 g gerieb. Nüsse, 50 g Schokolade, ⅛ Liter Schlagsahne

Zunächst wird eine Vanillecreme gekocht und von der Kochplatte genommen. Die geriebenen Nüsse und die geriebene Schokolade werden unter die Masse gezogen. Die geschlagene Sahne wird unter die erkaltete Creme gehoben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Hefeteig



Für Hefeteig sollen alle Zutaten gut vorgewärmt sein. Sie werden vor der Verarbeitung in einen warmen Raum gestellt. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und in der Mitte die zerbröckelte Hefe mit etwas Zucker und der lauwarmen Milch angerührt. Die restlichen Zutaten werden am Rande verteilt. Dieser kleine Vorteig soll ca. 1 Stunde gehen. Erst dann werden alle Zutaten zu einem glatten Teig verknetet, der gut abgeschlagen wird und noch einmal ca. 1 Stunde gehen muß. Der Teig wird weiterverarbeitet (ausgerollt, belegt) und nochmals zum Gehen an einen warmen Ort gestellt.

Der Hefeteig kann zum Gehen auch in den Backofen (Thermostat 50° C) kommen.

Bei Vorhandensein einer Küchenmaschine wird der Teig nach der entsprechenden Bedienungsanleitung zubereitet.

Hefeteig (Grundrezept)	500 g Mehl, 30 g Hefe, ¼ Liter Milch, 80 g Fett, 80 g Zucker, 1 gestrichener Teelöffel Salz	Zubereitung siehe oben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Hefekleingebäck

1 Grundrezept, * Marmelade zur Füllung, * Zuckerguß zum Bestreichen nach dem Backen

Der Hefeteig wird 1 cm dick ausgerollt, zu Vier- oder Rechtecken ausgeradelt und zu Hörnchen, Taschen, Kragen usw. geformt. Sie werden nach nochmaligem „Gehen" auf dem gefetteten Blech gebacken, danach mit Zuckerguß bestrichen.

Backen: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit 10–20 Minuten.

Hefeblechkuchen

Für 40 cm breite Bleche:
1 Grundrezept,
Belag I: Streusel:
350 g Mehl, 200 g Zucker, 200 g Butter, Salz, Vanillezucker

Der Hefeteig wird auf einem gefetteten Backblech ausgerollt. Die Zutaten für die Streusel werden trocken durchgewirkt. Die Streusel werden auf die Teigplatte gestreut. Der Hefeteig muß vor dem Backen gut gehen.

Backen: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit 15–25 Minuten.

Belag II: Bienenstich
150 g Butter, 200 g Zucker, 250 g gehackte Mandeln, 3 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz

Zucker, Mandeln und Milch werden in der zerlassenen Butter aufgekocht. Die Masse wird abgekühlt auf die Teigplatte gestrichen.

Backen: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit 15–25 Minuten.

Belag III: Obst:
1½ kg Äpfel oder anderes Obst, 50 g Butter zum Bestreichen, *Zucker z. Bestreuen n. d. Back.

Das vorbereitete rohe Obst wird auf die Teigplatte gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen. Der Kuchen wird nach dem Gehen gebacken.

Backen: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit 20–30 Minuten. Die Backzeit verlängert sich, sobald Obstkuchen mit Guß gebacken wird.

Zuckerkuchen

Für 40 cm breite Bleche:
500 g Mehl, 40 g Hefe, 40 g Margarine, 40 g Schweineschmalz, ¼ Liter Milch, 1 Ei, 1 gestrichenen Teelöffel Salz, Belag: 125 g Butter, 150 g Zucker, * 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Milch

Der Hefeteig wird in einer gefetteten Fettpfanne ausgerollt. Mit dem Daumen werden Vertiefungen in den Teig gedrückt, in die Butterflöckchen gelegt werden. Der Zucker wird darübergestreut. Der Kuchen muß sehr gut gehen, bevor er schnell gebacken wird. Eigelb und Milch werden verquirlt und auf den gebackenen, noch heißen Kuchen gestrichen, damit er glänzt.
Backen: Thermostat: 275° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 8–12 Minuten.

Für 33 cm breite Bleche nur ¾ der oben angegebenen Mengen verwenden! Backen wie oben genannt!

Rosenkuchen

1 Grundrezept,
Füllung I, II und III
siehe Kranzkuchen
oder 500 g Marmelade

Ein Hefeteig wird gefüllt und zur Rolle geformt (siehe Kranzkuchen). Davon werden 6 cm lange Stücke abgeschnitten, die in eine gefettete Springform gesetzt und gebacken werden.

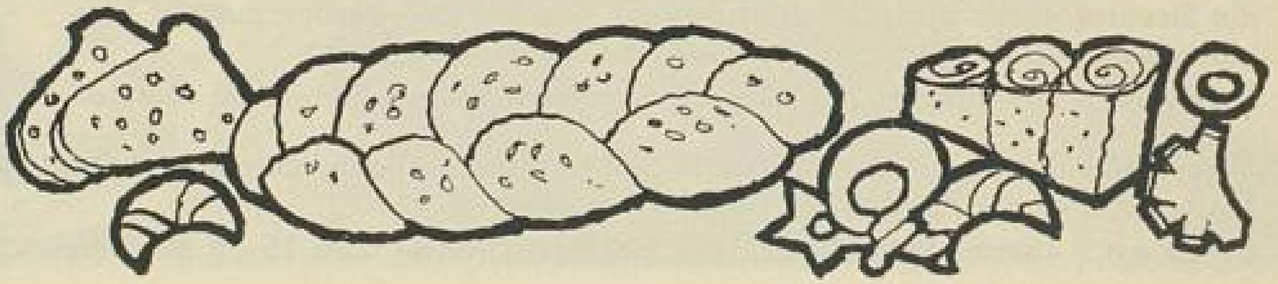
Backen: Thermostat: 200–210° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;
Zeit: 30–40 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kranzkuchen

1 Grundrezept,
Füllung I: 1 Eiweiß, 200 g ger. Nüsse, 100 g Zucker, 2–3 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Rum
Füllung II: 50 g zerlassene Butter, 100 g ger. Nüsse, 150 g Sultaninen, 100 g Zucker
Füllung III: 250 g gem. Mohn mit 1/8 Liter Milch gebrüht, 1 Eßlöffel zerlass. Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 30 g Rosinen, 30 g süße Mandeln, gehackt

Der Hefeteig wird auf einem bemehlten Brett ausgerollt.
Eine Füllung nach Wahl wird hergestellt, dabei werden alle vorbereiteten Zutaten vermengt. Die Füllung wird auf den ausgerollten Hefeteig gestrichen, der Teig wird zusammengerollt, zum Kranz geformt, auf das gefettete Blech gesetzt und an den Rändern tief eingeschnitten, damit Risse vermieden werden.
Backen: Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 25–35 Minuten.

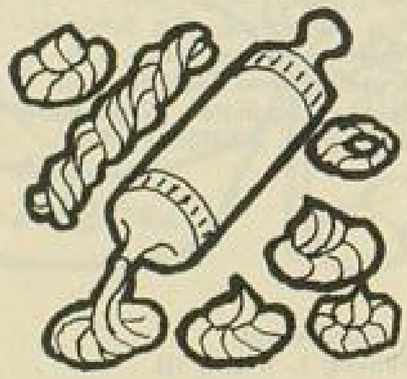


Brandteig

Brandteig
(Grundrezept)

¼ Liter Wasser, 65 g Butter oder Margarine, 150 g Mehl, 1 Prise Salz, 4–6 Eier je nach Größe, 1 gestr. Teelöffel Backpulver

Wasser, Fett und Salz werden aufgekocht. Das gesiebte Mehl wird auf einmal in die kochende Flüssigkeit geschüttet und so lange gerührt, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Der Topf wird von der Kochplatte genommen, das erste Ei wird sofort unter die heiße Masse gerührt und die übrigen Eier werden nach und nach dazugegeben. Der Teig muß glänzend aussehen. Das Backblech wird für Brandteig gefettet und bemehlt.
Brandteig fällt im Backofen leicht zusammen, **deshalb nicht vorzeitig die Backofentüre öffnen!**
Der verbrannte Geruch während des Backens kommt vom bemehlten Blech.



Windbeutel

12–16 Teighäufchen werden mit zwei in kaltes Wasser getauchten Teelöffeln auf ein gefettetes, bemehltes Blech gesetzt.

Eclairs

Eclairs werden als Streifen mit dem Spritzbeutel auf das gefettete, bemehlte Blech gespritzt.
Der Teig wird sofort gebacken, nach dem Backen werden die Teilchen am besten mit einer Schere sofort aufgeschnitten, später mit Creme oder Schlagsahne gefüllt und, sofern die Fülle süß ist, mit Puderzucker bestreut.
Backen: Thermostat: 225–240° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 25–40 Minuten.

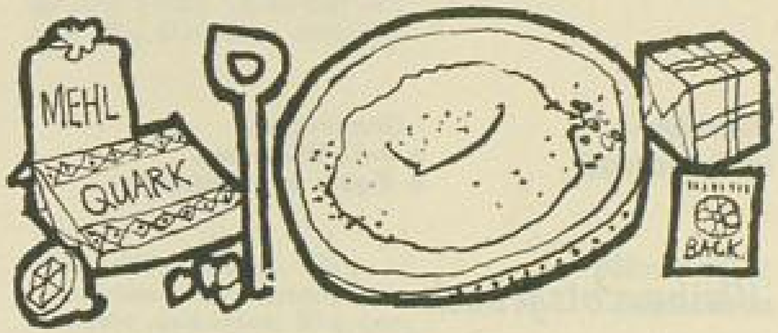
Spritzgebäck

Siehe Fettgebackenes Seite 61

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Echter Blätterteig wird selten im Haushalt zubereitet, da seine Herstellung viel Zeit und Mühe verursacht. Häufig wird der rohe echte Blätterteig aus der Kühltruhe beim Einzelhandel gekauft. Die Weiterverarbeitung erfolgt dann, wie auf der Verpackung des Teiges angegeben.

Anstelle des echten Blätterteiges wird im Haushalt oft der Quarkblätterteig zubereitet, der einfach hergestellt und dessen Zutaten preiswert sind. Die Zutaten müssen für den Quarkblätterteig sehr kalt sein. Der Teig kann 2–3 Tage im NEFF-Kühlschrank aufbewahrt werden, bevor er verarbeitet wird.



Quarkblätterteig
(Grundrezept)

250 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 250 g trockener Quark, 250 g Butter oder Margarine, * Vanillezucker bei süßem Gebäck

Mehl und Backpulver werden auf ein Brett gesiebt. Der durch ein Sieb gestrichene Quark und das in Stückchen geschnittene Fett wird in eine Vertiefung im Mehl gegeben. Von der Mitte aus werden alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeitet, der kalt gestellt wird. Er wird ½ cm dick ausgerollt, mehrfach übereinandergeschlagen und wieder ausgerollt. Dieser Vorgang wird 3–4 mal wiederholt. Der Teig wird vor der Verarbeitung nochmals kalt gestellt.

Quarkblätterteig eignet sich besonders zur Zubereitung von süßem und salzigem Kleingebäck. Das Blech wird nicht gefettet, sondern mit kaltem Wasser abgespült. Wenn die Teigteilchen mit Ei bestrichen werden, ist darauf zu achten, daß kein Ei an den Seiten herunterläuft, da andernfalls der Teig nicht aufgehen kann.

Nußhörnchen

1 Grundrezept, * 125 g gerieb. Nüsse, 1 Eiweiß, 80 g Zucker, 50 g Sultaninen, evtl. etwas Milch, * Eigelb zum Bestreichen

Die Zutaten zur Füllung werden zu einer Paste verrührt. Der Blätterteig wird ausgerollt (½ cm dick), Vierecke werden ausgeradelt. In die Mitte der Vierecke wird etwas Füllung gegeben. Von der Spitze aus werden die Teilchen zusammengerollt und zu Hörnchen geformt. Sie werden mit Eigelb bestrichen und gebacken.

Backen: Thermostat: 225–230° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 15–20 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Halbmonde

1 Grundrezept
* 3–4 Äpfel geraspelt, 75 g Zucker, 50 g gehackte Mandeln, 50 g Korinthen

Der Teig wird auf bemehltem Brett ½ cm dick ausgerollt und mit einem Glas ausgestochen. Etwas Füllung wird auf die kleinen Scheiben gestrichen. Sie werden zusammengeklappt und am Rand gut angedrückt. Die gebackenen Halbmonde werden mit Zuckerguß glasiert.

Backen: Thermostat: 225–230° C; Einsetzen: Mitte; Zeit 15–20 Minuten.

Würstchen im Schlafrock

1 Grundrezept,
* 8–12 Würstchen,
* Eigelb zum Bestreichen

Aus der Teigplatte werden Rechtecke (½ cm dick) ausgeradelt, die mit je einem Würstchen belegt werden. Sie werden zusammengerollt, die Teigenden zugedreht. Die glatten Seiten werden nach oben auf das Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

Backen: Thermostat: 225–230° C; Einsetzen: Mitte, Zeit: 25–30 Minuten.

Weihnachtsgebäck

Spekulatius

250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, abgerieb. Zitronenschale, 1 Teelöffel Zimt, 1 Prise Kardamom, 100 g Mandeln, gemahlen, 1 Prise Salz, 500 g Mehl, ½ Backpulver

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt, die Gewürze und das gesiebte Mehl werden nach und nach dazugegeben. Der Teig wird gut durchgeknetet, kalt gestellt und messerrückendick ausgerollt. Mit Spekulatiusformen werden Plätzchen ausgestochen, die goldbraun gebacken werden.

Backen: Thermostat: 210–220° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 8–12 Minuten.

Springerle

4 Eier, 500 g Puderzucker, 2 Eßlöffel gemahlene Anis oder abgeriebene Zitronenschale, 1 Eßlöffel Rum, 500 g Mehl

Eier und Zucker werden sehr schaumig gerührt, das gesiebte Mehl und die Gewürze zugegeben. Der Teig wird gut durchgeknetet und nach dem Kaltstellen ca. 1 cm dick ausgerollt. Ein bemehlter Model wird auf den Teig gedrückt, die Teigränder werden sauber abgeschnitten, die Springerle nach dem Abpinseln (damit überflüssiges Mehl wegkommt) auf ein gefettetes Blech gesetzt, wo sie einige Stunden trocknen sollen. Die Springerle sollen nach dem Backen „Füßchen" haben und ein weißes „Häubchen".

Backen: Thermostat: 140–160° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 20–30 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Honigkuchen

500 g Kunsthonig, 200 g Zucker, 50 g Fett, * 750 g Mehl, 50 g Kakao, 150 g ganze Mandeln, 150 g Korinthen, Honigkuchengewürz, 2 Eier, 1½ Backpulver, oder 20 g Pottasche, aufgelöst

Honig, Zucker und Fett werden in einem Topf erwärmt. Die übrigen Zutaten werden in einer Schüssel vermischt. Die abgekühlte Honigmasse wird darübergeschüttet. Bei Verwendung von Pottasche: Sie wird in wenig lauwarmem Wasser aufgelöst und in die Honigmasse gegeben. Vorsicht vor Überschäumen! Der gut verarbeitete Teig wird auf dem gefetteten Blech oder in der Fettpfanne verteilt. Er wird nach dem Backen mit Zuckerguß bestrichen und mit buntem Mohn bestreut.
(40 cm und 33 cm Bleche und Fettpfannen gleiche Teigmenge.)
Backen: Thermostat: 175–180° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 30–40 Minuten.

Nürnberger Lebkuchen

3 Eier, 250 g Zucker, 400 g Haselnüsse und abgezogene Mandeln, gemahlen, 50 g gem. Zitronat, 50 g gem. Orangeat, 1 Teel. Zimt, ½ Teel. Nelken, * kleine runde Oblaten

Eier und Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten nach und nach dazugegeben. Der Teig wird mit 2 Teelöffeln auf kleine runde Oblaten gesetzt und auf dem ungefetteten Blech gebacken. Die Lebkuchen werden nach dem Erkalten mit Zucker- oder Schokoladenguß überzogen und mit abgezogenen Mandeln verziert.
Backen: Thermostat: 140–160° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 15–20 Minuten.

Makronen (Grundrezept)

1 Eischnee, 50 (80) g Zucker, 50 (80) g gerieb. Mandeln oder Nüsse oder Kokosraspeln, * kleine runde Oblaten

Eiweiß wird steifgeschlagen, nach und nach werden Zucker und geriebene Mandeln dazugegeben. Werden breitgelaufene Makronen gewünscht, werden je 50 g Zucker und geriebene Mandeln dazugegeben, sollen jedoch die Makronen als Häufchen gebacken werden, ist pro 1 Eiweiß je 80 g Zucker und geriebene Mandeln zu nehmen.
Die Masse wird mit 2 Teelöffeln auf Oblaten gesetzt. Makronen werden sofort gebacken.
Backen: Thermostat: 140–160° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 20–30 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Bischofsbrot

3 Eigelb, 125 g Zucker, 60 g Mehl, 60 g Stärkemehl, 1 Messerspitze Backpulver, * 50 g Sultaninen, 1 Eßl. Rum, 50 g Korinthen, 50 g ganze Mandeln, 50 g Schokolade, gehackt, 50 g getr. Aprikosen, gehackt, 50 g Orangeat, gehackt, * 3 Eischnee

Eigelb und Zucker werden schaumig geschlagen, alle Zutaten untergehoben, zuletzt der steife Eischnee. Die Masse wird in eine mit Papier ausgelegte Kastenform gefüllt und sofort gebacken.

Backen: Thermostat: 170–180° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 50–60 Minuten.

Dresdener Stollen
(sehr schwer)

1 kg Mehl, 150 g Zucker, 400 g Butter oder Margarine, unzerlassen, 500 g Sultaninen, 150 g geriebene Mandeln, einige bittere Mandeln, gerieben, 250 g Zitronat, feingehackt, abgerieb. Zitronenschale, 1 Vanillezucker, 1 gestr. Teelöffel Salz, 1/8 Liter Milch, 3 Eßlöffel Rum, 100 g Hefe, * 125 g Butter zum Bestreichen, Zucker und Puderzucker zum Bestreuen.

(Der Stollen bleibt längere Zeit frisch, wenn anstelle von 400 g Butter 300 g Butter und 100 g Rindertalg verwendet werden.)

Am Abend vor dem Backen werden alle Zutaten vorbereitet und an einen warmen Ort gestellt. Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, die Sultaninen werden verlesen, gewaschen, abgetrocknet, mit dem Rum übergossen und zugedeckt stehen gelassen. Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und gemahlen, das Zitronat geschnitten, Butter bereitgestellt.
Am nächsten Tag wird in der Mitte des Mehles ein Hefestück angesetzt: Die Hefe wird zerbröckelt und mit Milch und wenig Zucker verrührt. Dieses Hefestück soll ca. 1 Stunde am warmen Ort gehen. Danach wird aus allen Zutaten ein Teig geknetet, der wieder 1½ Stunden gehen soll. Der Teig wird nochmals durchgearbeitet, leicht ausgerollt und zu einem Stollen übereinandergeschlagen. Der Stollen wird auf ein gefettetes Blech, das mit gefettetem Pergamentpapier belegt ist, gesetzt und sofort gebacken. Der Teig muß sehr gut geknetet und langsam gebacken werden. Sobald der Stollen aus dem Backofen genommen ist, wird er mit viel zerlassener Butter bestrichen, zunächst mit klarem Zucker bestreut, wieder mit zerlassener Butter bestrichen und Puderzucker dick daraufgesiebt.
Vorheizen: Thermostat: 250° C.
Einsetzen: Mitte.
Backen: Zuerst 15 Minuten bei 250° C, dann 35–45 Minuten bei 175–200° C.

Zuckerguß

250 g Puderzucker, 1 Teel. Fett, 3–4 Eßlöffel heißes Wasser, * 1–2 Eßlöffel Kakao (= Schokoladenguß)

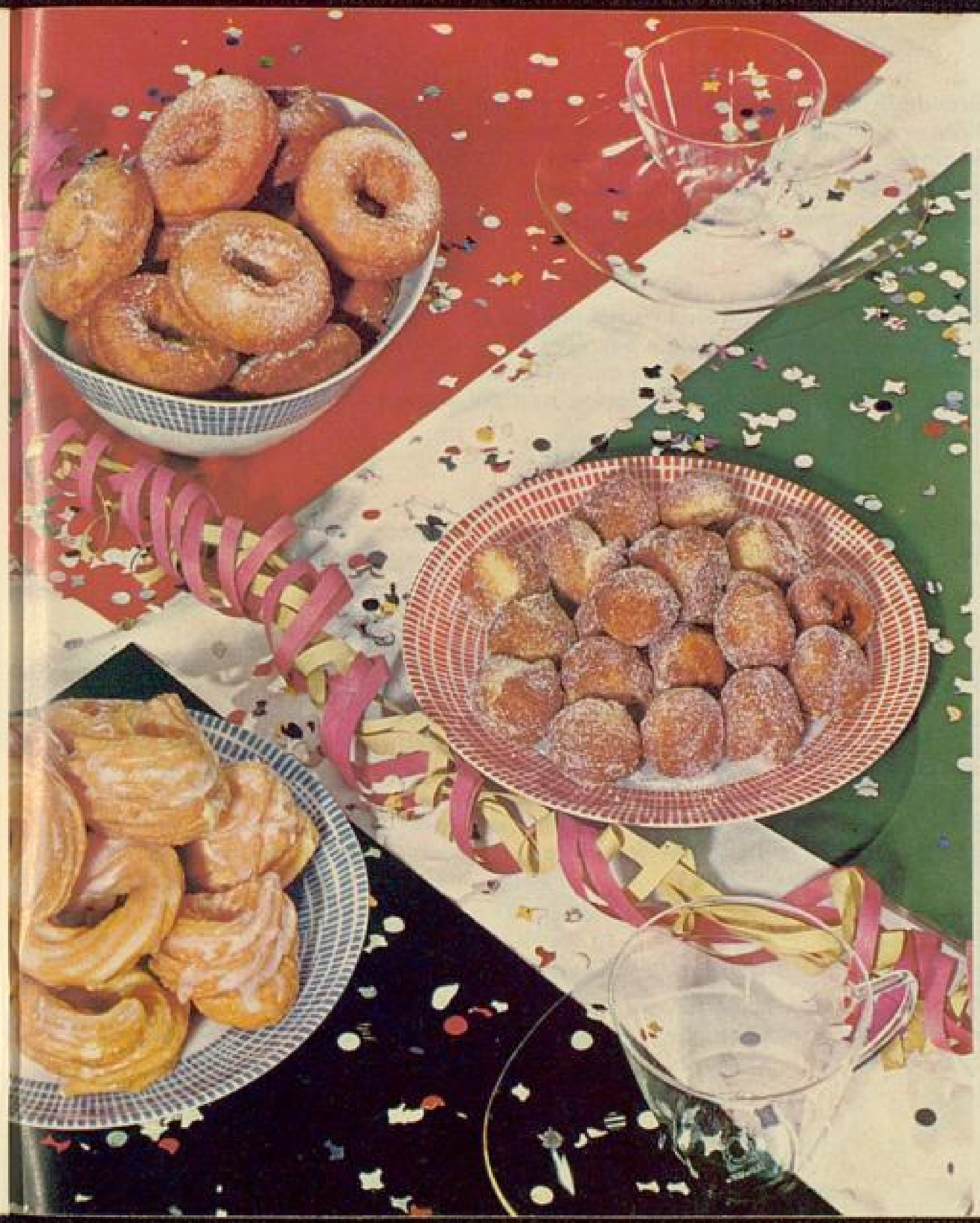
Der Puderzucker wird gesiebt, das Fett zugegeben und darauf langsam das heiße Wasser gerührt. Ein Teil des Wassers kann durch Rum, Zitronensaft oder starken Kaffee-Extrakt ersetzt werden. Bei der Zubereitung von Schokoladenguß wird Kakao zugesetzt.

Eiweißglasur

1 Eiweiß, 125–150 g Puderzucker

Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Eiweiß gut verrührt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Silvester und Fasching sind die hohe Zeit des Fettgebäcks. Backpulver-, Brand- und Hefeteig eignen sich gleichermaßen zur Herstellung. Schmalz, Pflanzenfett oder Öl werden zum Ausbacken verwendet. In einem größeren Topf wird so viel Fett erhitzt, daß das Gebäck gut schwimmen kann. Das Fett wird stets auf der höchsten Schaltereinstellung erhitzt, es ist heiß genug, wenn sich Bläschen um ein Hölzchen bilden. Bei Bedarf wird später auf eine etwas niedrigere Stufe eingestellt. Das Gebäck wird von beiden Seiten goldgelb gebacken, es wird mit einer Schaumkelle herausgenommen, auf einen Durchschlag oder auf Filterpapier zum Abtropfen gelegt und danach mit Zucker bestreut oder mit Zuckerguß bepinselt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Spritzkuchen	Brandteig Seite 56 Zuckerguß Seite 60	Brandteig wird in einen Spritzbeutel gefüllt. Mit einer großen Tülle werden Kränze auf ein gefettetes Pergamentpapier gespritzt, die vom Papier in das heiße Backfett gleiten sollen. Die Spritzkuchen werden nach dem Ausbacken und Abtropfen mit Zuckerguß bepinselt.
Natronkränze	30 g Butter, 50 g Zucker, 1 Ei, 1 Eßlöffel saure Sahne, 300 g Mehl, ⅛ Liter Milch, 1 Messerspitze Natron, 1 Prise Salz, das Abgeriebene einer Zitrone	Butter, Zucker und Ei werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten nach und nach dazugegeben. Nachdem der Teig 30 Minuten kalt ruhte, wird er ca. 1 cm dick ausgerollt. Kränze werden ausgestochen, die in heißem Fett ausgebacken und nach dem Abtropfen mit Zucker bestreut werden.
Mürbe Bällchen	50 g Butter, 80 g Zucker, 2 Eier, 250 g Mehl, 1 gestrich. Teelöffel Backpulver, ⅛ Liter Milch, 1 Prise Salz	Aus dem bereiteten Rührteig werden Bällchen ausgestochen, die in dem heißen Fett ausgebacken werden.
Berliner Pfannkuchen	500 g Mehl, 3/16 l Milch, 40 g Hefe, 40 g Butter, 40 g Zucker, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Rum, 1 gestr. Teelöffel Salz	Aus den angegebenen Zutaten wird ein Hefeteig bereitet (siehe Seite 54), der gut gehen soll. Er wird ca. 2 cm dick ausgerollt und mit einem Glas ausgestochen. Die Teile müssen wiederum gut gehen, sie werden, die Oberseite nach unten, in das heiße Fett gegeben, gebacken und nach dem Abtropfen mit einer Spritze mit Marmelade gefüllt und gezuckert. Beim Backen der ersten Seite der Pfannkuchen wird der Topf mit dem Deckel geschlossen, beim Backen der zweiten Seite bleibt der Topf offen. – Dieses Rezept ergibt ca. 18 Stück.
Apfelküchle	2 Eßlöffel geschm. Butter, 125 g Mehl, 1 Ei, ⅜ Liter Milch oder Weißwein, * 8–10 Äpfel	Die Äpfel werden geschält, ausgestochen und in dicke Scheiben geschnitten. Aus den übrigen Zutaten wird ein dünner Teig bereitet, die Apfelscheiben werden hineingetaucht und anschließend sofort gebacken. Sie werden mit Zucker bestreut heiß serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Back- und Brattabelle

Temperatur °C	Gerichte	Minuten
50—100° C Warmhaltetemperatur	Warmhalten von Geschirr und Speisen, Gären von Hefeteig, Aufbacken von Brötchen	
100—150° C Trocknungstemperatur	Trocknen von Baisers	
150—175° C schwache Backhitze	Makronen, Eierschaumgebäck wie Springerle	20 — 30
	Honigkuchen in der Form	50 — 70
	Früchtebrot	45 — 60
	Sterilisieren	Seite 17
175—200° C mittlere Backhitze	Rührkuchen in der Form	50 — 60
	Rührteigtorte	30 — 45
	Sandkuchen	60 — 75
	Hefenapfkuchen	40 — 50
	Stollen (vorgeheizt bei 250°, gebacken bei 180—200°)	50 — 60
	Biskuittorten	25 — 30
	Käsetorten	60 — 80
	Biskuit-, Rührteig-, Honigkuchen-Kleingebäck	8 — 20
	Mürbeteigobsttorten mit Makronendecke	30 — 40
	empfindliche Aufläufe, Pasteten	Seite 45
	Fisch gedünstet	30 — 40

Temperatur °C	Gerichte	Minuten
200–225° C starke Backhitze oder schwache Brathitze	Rührteigblechkuchen mit Belag	20 — 35
	Mürbeteigobsttorten	30 — 40
	Mürbeteigkleingebäck	8 — 15
	Biskuitrolle	12 — 15
	Hefeteigkleingebäck	10 — 20
	Hefeblechkuchen	15 — 25
	Hefekranzkuchen und Zopf	25 — 40
	Weißbrot	45 — 55
	Brötchen	20 — 30
	Käsekuchen	50 — 60
	Aufläufe	Seite 45
	große, hohe Braten Gänse, Puten, Enten, Wild	Seite 41
225–250° C stärkste Backhitze oder mittlere Brathitze	Brandteig	25 — 40
	Blätterteig	15 — 30
	Strudel	30 — 40
	Fisch gebraten	30 — 40
	mittelhohe Braten, Hühner usw.	Seite 41
250–275° C starke Brathitze	Zuckerkuchen	8 — 12
	Hähnchen und kleine flache Braten, je nach Größe	35 — 60
U = Unterhitze	Fisch gedünstet	30 — 40
	Sterilisieren	Seite 17
O = Oberhitze	Überbräunen und Überkrusten	

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Tabelle für das Einsetzen von Gebäck in den Backofen

Einsetzen	Backofen 33 cm breit, 23 cm hoch 3 Einschubleisten	Backofen 40 cm breit, 28 cm hoch 4 Einschubleisten	Backofen 40 cm breit, 36 cm hoch 6 Einschubleisten
unten auf dem Rost:			
hohe Formen und Sandkuchen	Rost Backofenboden	Rost 1. Einschubleiste v. unten	Rost 1. Einschubleiste v. unten
niedere Formen	Rost 1. Einschubleiste v. unten	Rost 2. Einschubleiste v. unten	Rost 2. Einschubleiste v. unten
alle Weißblech- und alle neuen, hellen, glänzenden Formen	Rost Backofenboden	Rost Backofenboden	Rost Backofenboden
Mitte:	2. Einschubleiste von unten	3. Einschubleiste von unten	4. Einschubleiste von unten

Wird der Boden des Gebäcks dunkler bzw. heller gewünscht, kann der Kuchen ohne weiteres 1 Einschubleiste tiefer bzw. 1 Einschubleiste höher eingeschoben werden.

Diese Tabelle gilt nicht für das Einsetzen von Braten. Braten werden stets so hoch es geht in den Backofen geschoben, jedoch muß zwischen dem rohen Braten und der Backofendecke ein Abstand von 3–4 cm vorhanden sein, da das Fleisch während des Bratens „aufgeht".

Bitte backen und braten Sie stets bei aufgeklapptem Abdeckblech (Zierdeckel).

Beachten Sie bitte die Gebrauchsanleitung!

Herausgeber: NEFF-Werke Bretten

Druck: Gebr. Rath, Stuttgart-Vaihingen

2. 65 · 200 · Zeichn.-Nr. 1570–03 neue Fassung

BLB Karlsruhe

52 85850 9 031

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg