

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **NEFF Elektro-Kochbuch**

**Neff-Werke <Bretten, Baden>**

**Bretten, [ca. 1960]**

Rezepte

**urn:nbn:de:bsz:31-106104**

## 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.

1 Huhn wird ausgenommen und gewaschen, mit Salz und Wasser angesetzt und weichgekocht.

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.

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.

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.

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 Suppenhuhn, 2 Liter Wasser, 1 Messerspitze Zucker, Salz, wenig Rosmarin, 1 Möhre, \* gehackte Petersilie, Hühnerfleisch

+ Hühnerbrühe

30 g Fett, 40 g Mehl, 1 Liter Wasser oder Brühe, Salz

**Gebundene Suppe hell** (Grundrezept)

1 Blumenkohl, Salz, Wasser, \* 30 g Fett, 40 g Mehl, 1 Liter Flüssigkeit, \* 1 Eigelb, Salz, Muskat, \* gehackte Petersilie

**Blumenkohlsuppe**

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

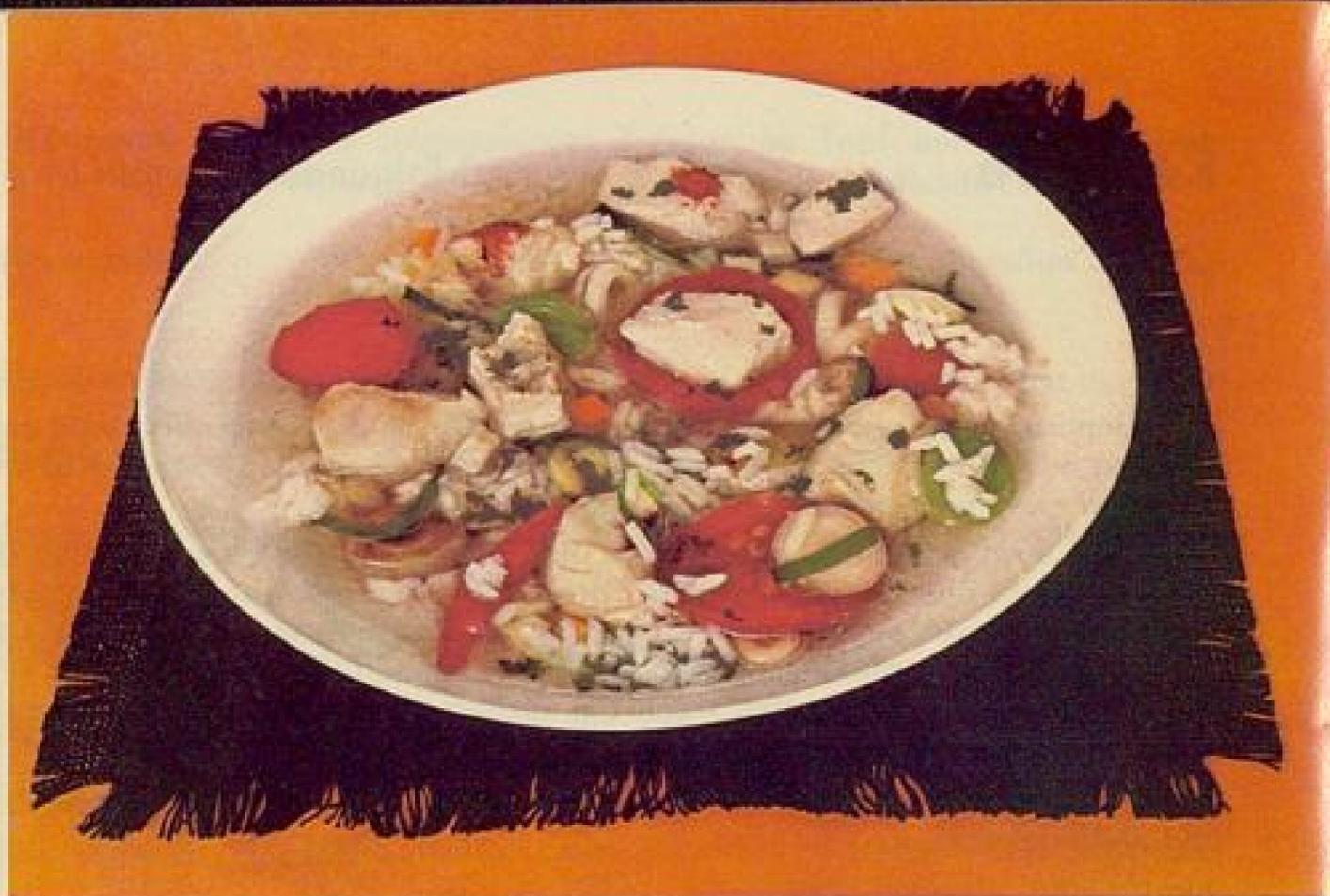
**Tomatensuppe**

### Geflügel- cremesuppe

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 auf-  
gefüllt und nach dem Aufkochen mit Ei legiert,  
mit Salz, Weißwein und 1 Prise Zucker abge-  
schmeckt. Geschnittenes Hühnerfleisch, Spargel-  
stücke und Champignonscheiben werden als Ein-  
lage 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

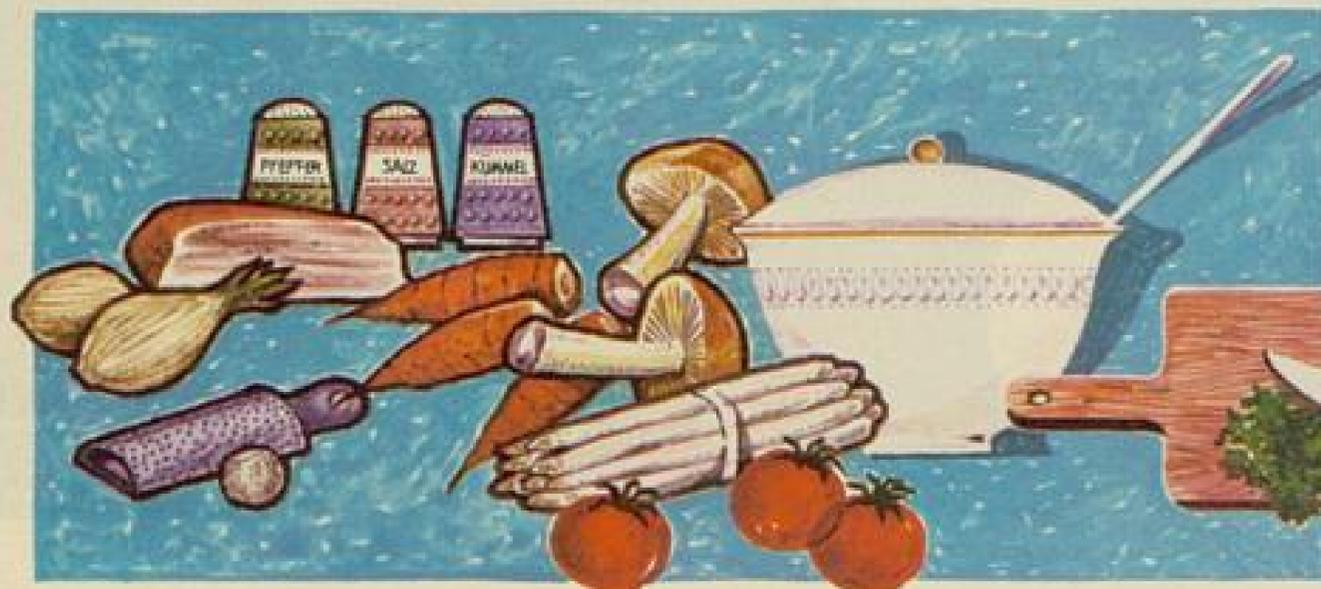
### Ochsenschwanz- suppe

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

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

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

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.



Die kleingeschnittene Zwiebel, das Wurzelwerk und die Tomaten werden in dem heißen Fett angebräunt. Der trockene Reis wird dazugegeben, etwas angeschwitz 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.

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.

50 g Schweineschmalz, 250 g Rindfleisch gut abgehängt (in kleine Würfel geschnitten), 40 g Mehl, 2 Zwiebeln in Würfel, 1 Zehe Knoblauch, 1 1/4 Liter Wasser, Salz, Paprika, Pfeffer, etwas Kümmel, 1 Prise Zucker, \* 1 Eßlöffel Tomatenmark, 100 g Champignons oder 1 kleine Dose, \* Madeira oder Rotwein

### Gulaschsuppe



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, 1 1/2 Liter Wasser, Salz, \* 500 g Seefisch gepulvert, \* Weißwein, Zitronensaft, 1 Prise Zucker, Paprika, \* gehackte Petersilie

### Fischsuppe portugiesisch

Siehe Bild Seite 22

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

### Weinsuppe

## Suppeneinlagen

### Einlauf

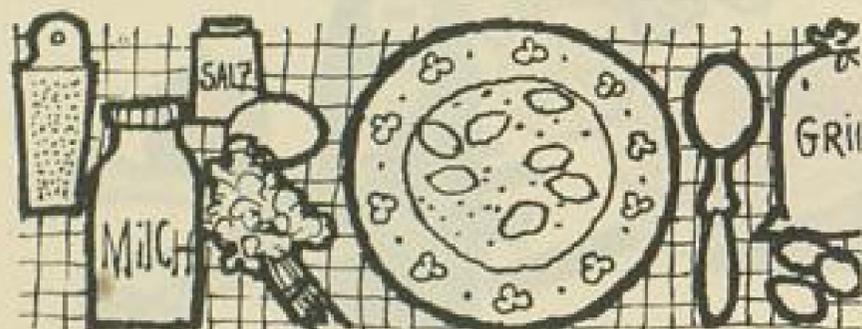
1-2 Eier, 2 Teelöffel Mehl,  
1 Eßlöffel Wasser, Salz, Muskat

Alle Zutaten werden gut verquirlt und nach  $\frac{1}{4}$  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

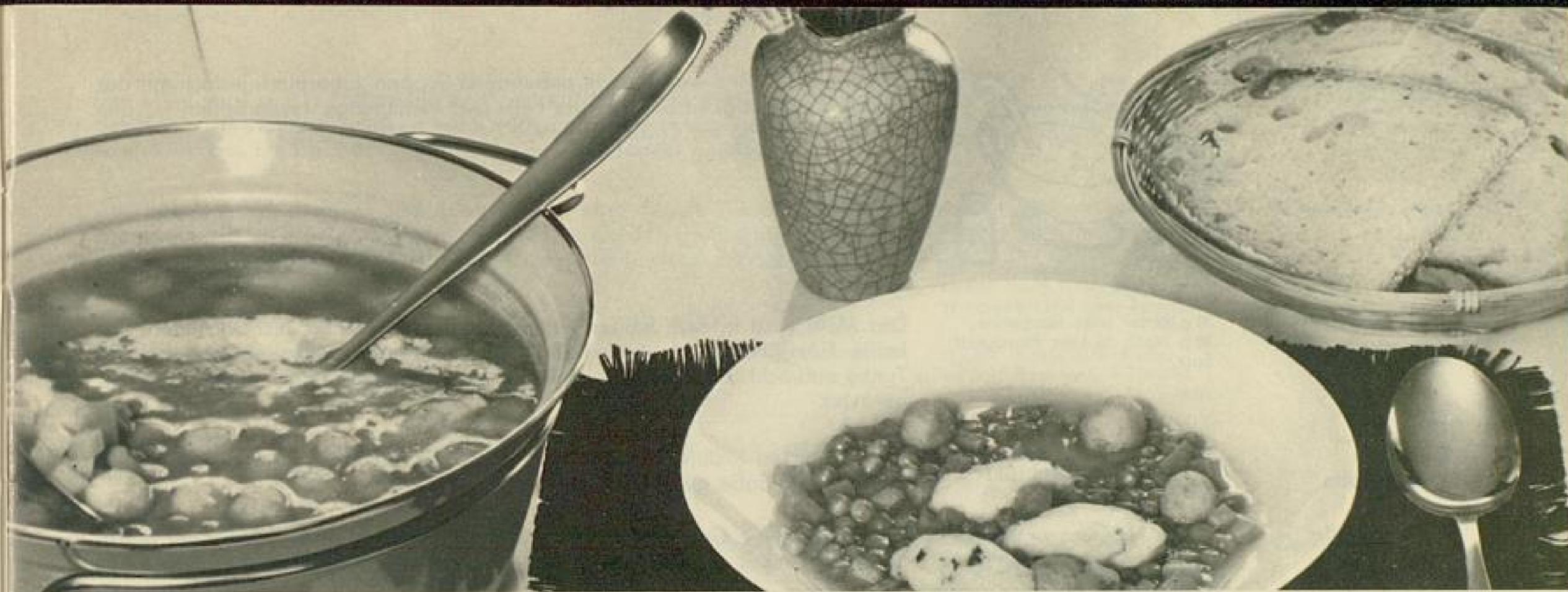
2 Eiweiß, 2 Eßlöffel Zucker

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

### Flädchen für Flädchensuppe

$\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Ei, 100 g Mehl,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz, \* Speck-  
schwarte 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.



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.

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

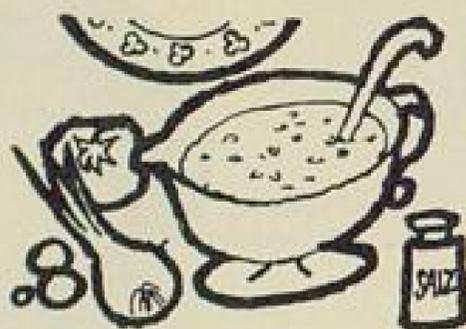
#### Markklößchen

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.

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

#### Grießklößchen

## 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.

### Weißweinsauce

30 g Butter oder Margarine,  
40 g Mehl, ¼ Liter Brühe oder  
Wasser, ½ Liter süße Sahne  
oder Milch, ½ 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,  
½ 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.

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.

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.

Die fertige Grundsoße wird mit den angegebenen Zutaten gut abgeschmeckt.

Senf und Zucker werden beim Abschmecken in die fertige Soße gegeben, der Senf darf nicht kochen.

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.

50 g Butter oder Margarine,  
60 g Mehl, ½ Liter Wasser  
oder Brühe, Salz

### Dunkle Soße (Grundrezept)

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 Worcestersoße, geh. Petersilie

### Braune Pilzsoße

½ Liter dunkle Grundsoße, Madeira-Kochwein, 1 Eßlöffel Johannisbeergelee, Salz, Zucker

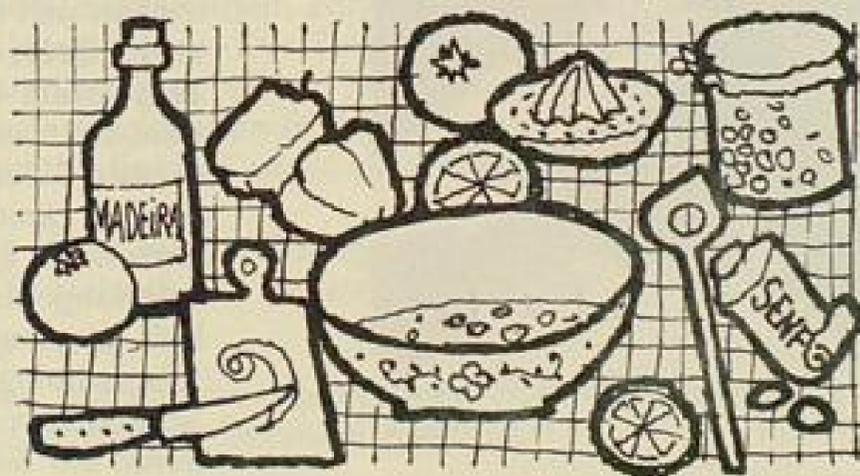
### Madeirasoße

½ Liter dunkle Grundsoße, Senf nach Geschmack, Salz, 1 Prise Zucker

### Senfsoße

1-2 Eßlöffel Johannisbeergelee, 1-2 Eßlöffel Orangensaft, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise Paprika, ¼ Liter Madeira- oder Rotwein, etwas feingewiegte Orangenschale

### Cumberlandsoße





## 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.

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.

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.

Die geschälten, geschnittenen Äpfel werden mit allen übrigen Zutaten angesetzt und gargekocht.

Die Spaghetti werden in das kochende Salzwasser gegeben und ca. 15 Minuten gegart, abgossen 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.

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.

$\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe, Salz,  
250 g Reis,  
\* gehackte Petersilie

2-3 Eßlöffel Öl, 250 g Reis,  
 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder Brühe,  
1 Teelöffel Curry, Salz

250 g Reis, 500 g Äpfel, 1 Liter  
Wasser, 1 Stück Zitronenschale  
oder 1 Stück Zimt, 50 g Sultana-  
ninen, Salz, 1 Eßlöffel Zucker

$1\frac{1}{2}$  Liter Salzwasser, 250 g  
Spaghetti, \* Butterflöckchen,  
geriebener Käse,  
\*  $\frac{1}{2}$  Liter Tomatensoße  
(Rezept Seite 26)

625 g Mehl, ca.  $\frac{1}{4}$  Liter  
lauwarmes Wasser, Salz, 4 Eier,  
\* zum Abkochen  $2\frac{1}{2}$ -3 Liter  
Salzwasser, \* zum Abschmälzen  
30 g Butter, geriebene Semmeln

+ Brühreis

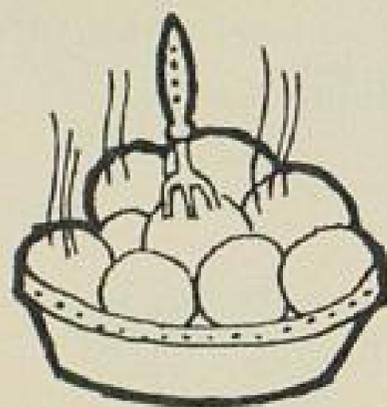
Curryreis

+ Apfelreis

Spaghetti  
mit Tomatensoße

Spätzle

## 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

$\frac{3}{4}$  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

$1\frac{1}{2}$  kg rohe Kartoffeln geschält, \*  $\frac{1}{4}$  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.

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.

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.

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.

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.

250 g altbackene Semmeln,  
¼–⅓ Liter Milch,  
\* 40 g Fett oder Räucherspeck,  
1 Zwiebel in Würfel, 2–3 Eier,  
Salz, Muskat

### Serviettenkloß

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

### Krautklöße

## Kartoffelgerichte

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 Lorbeer-  
blatt, Gewürzkörner, Salz

### Labskaus

1 kg rohe Kartoffeln, 3–4 Eß-  
löffel gewiegte Kräuter, Schnitt-  
lauch, Petersilie, wenig Lieb-  
stöckel, \* 30–50 g Fett,  
¼ Liter Wasser od. Brühe, Salz

### + Gedünstete Kräuterkartoffeln

### 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, abgesssen, 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, ¾ Liter Wasser,  
½ 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.



## Gemüse

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.

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.

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.

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

### Pilze gedünstet

6–8 Paprikaschoten, Salz,  
Füllung: Pilze gedünstet  
(siehe oben) oder Fleischteig  
(S. 41) oder Brühreis (S. 29),  
\*  $\frac{3}{4}$  Liter Tomatensoße (S. 26)

### Gefüllte Paprikaschoten



**+ Letscho**

4 Scheiben mageren Räucher-  
speck, 2–3 Zwiebeln in Scheiben,  
500 g Tomaten geschält, 500 g  
grüne, gelbe und rote Paprika-  
schoten, ½ Liter Wasser, Salz,  
Paprika, \* Paprika- od. Bauern-  
mettwurst 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 Salz-  
wasser, \* 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, ½ 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 ko-  
chendes Salzwasser, \* Fleisch-  
teig von 375 g Hackfleisch  
(Seite 41), \* 40 g Fett, Salz,  
Pfeffer, ½ 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 darübergelassen. 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, ½ 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.

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 ( $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  Liter für dicken,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  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.

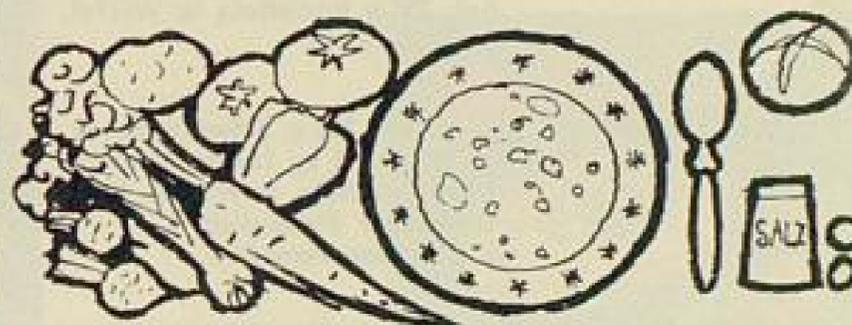
Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und mit dem Fett in einen Topf getan, ebenso die geputzten und zerkleinerten Gemüse. Gewürze und Flüssigkeit werden hinzugegeben. Gehackte Petersilie wird vor dem Anrichten übergestreut.

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.

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.

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.)

## Eintopfgerichte



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,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser,  
Salz, Paprika,  
\* gehackte Petersilie

+ Pichelsteiner  
mit Fleisch

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

+ Pichelsteiner  
mit Fisch

75 g Speck, 2 Möhren, 1 Stück  
Sellerie, 1 Stengel Lauch,  
2 Zwiebeln, 1 kg Kartoffeln roh,  
geschält,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder  
Brühe, Salz,  $\frac{1}{2}$  Lorbeerblatt,  
\* 4 Kochwürste, gehackte Peter-  
silie, Majoran

+ Kartoffelsuppe  
mit Würstchen

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

+ Weiße Bohnen

**+ 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,  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  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,  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{4}$  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

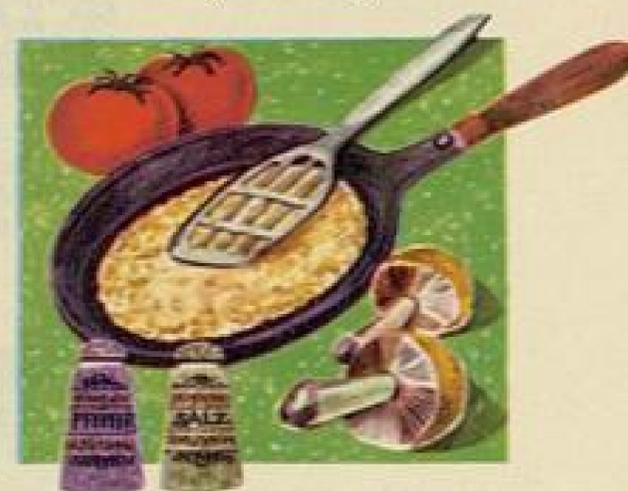
Die Linsen werden verlesen und einige Stunden eingeweicht. Danach werden sie mit dem Einweichwasser und allen übrigen Zutaten weichgekocht. Lediglich der Essig wird erst nach dem Kochen dazugegeben.



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.

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.

## 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.

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

### Eierkuchen

4 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker nach Bedarf, 1 Prise Salz, 1 gestr. Teelöffel Stärkemehl, \* 4 Eischnee, \* als Füllung Marmelade oder Preiselbeeren, Fleischragout oder Pilze. — Bei salziger Füllung entfällt der Zucker.

### Schaumomelette

(Bild oben)

### 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 braun gebacken.

### 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

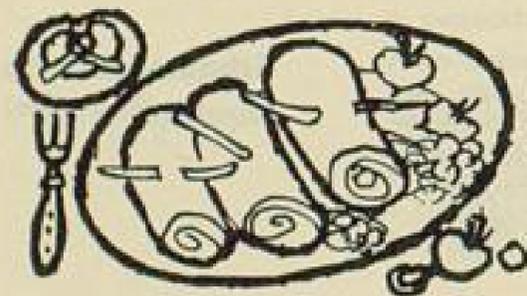
Die Kartoffeln werden durch den Fleischwolf gedreht oder gerieben und mit allen übrigen Zutaten vermengt. Von dem Teig wird eine Rolle geformt, von der gleichmäßige ca. 1½ cm dicke Scheiben abgeschnitten und in heißem Fett von zwei Seiten goldgelb gebacken werden.

### 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 Puffer 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 zugeworfen, wenn auch das Gemüse gebräunt ist. Der Topf wird geschlossen und auf Kochstufe wird das Fleisch bis zur Gare weitergeschmort. 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.

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.

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 andickt und mit Tomatenmark und saurer Sahne abgeschmeckt. Garzeit je Fleischart 50–80 Minuten.

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 andickt werden.

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.

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 andickt.

**Braten:** Thermostat 225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 60–70 Minuten.

Nicht salzen, übrige Zubereitung wie Schweinebraten.  
Bratzeit: 40–45 Minuten.

1 Kalbsherz, 40–50 g Speck,  
40 g Fett, 1 Zwiebel,  
\* ½ Liter Wasser, Salz, Pfeffer,  
Paprika, \* ½ Liter Wasser,  
saure Sahne, Mehl z. Andicken

**Kalbsherz  
geschmort**

50 g Speck, 400 g Fleisch,  
400 g Zwiebeln, Wasser nach  
Bedarf, Salz, Paprika, Tomaten-  
mark, saure Sahne,  
Mehl zum Andicken

**Gulasch**

4 Kalbsschnitzel, 50 g Speck od.  
Butter, \* ¼ Liter saure Sahne,  
Salz, Mehl zum Andicken

**Rahmschnitzel**

4 Rouladen, Senf, Salz, Pfeffer,  
65 g Speck in Würfel, 1–2 Ge-  
würzgurken in Würfel,  
1–2 Zwiebeln in Würfel,  
\* 50 g Fett, ½ Liter Wasser,  
½ Liter saure Sahne,  
Mehl zum Andicken

**Rindsrouladen**

## Braten

1 kg Schweinebraten (Rücken od.  
Nacken), Salz, ½ Liter Wasser,  
Suppengrün, Zwiebel

+ **Schweinebraten  
auf dem Rost**

1 kg Kasseler, ½ Liter Wasser

+ **Kasseler  
Rippenspeer**

#### + 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.



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.

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.

Zubereitung wie Gänsebraten.

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

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.

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.

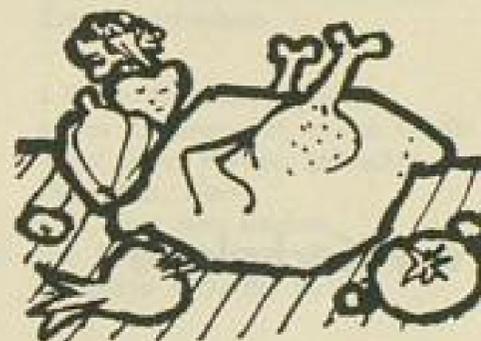
**Braten:** Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 45–60 Minuten.

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

+ **Hackbraten**  
**(Fleischteig)**  
(Grundrezept)

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

**Gänsebraten**



**Entenbraten**

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

**Rehbraten**

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

**Hasenbraten**

## Fischgerichte

### Vorbereitung der Fische

### Zubereitung auf der Kochplatte

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. Roter Fisch wird auf emaillierter Platte oder in Porzellan-gefäßen vorbereitet, Holzbretter nicht verwenden. Gefrierfisch ist küchenfertig vorbereitet. Ein Garen vom gefrorenen Zustand aus ist empfehlenswert.

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.



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.

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.

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.

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).

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.

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

4 Schollen, etwas Essig oder Zitronensaft, Salz, etwas Mehl, Butter oder Margarine zum Braten, \* gehackte Petersilie, Zitronenscheiben

### Gebratene Schollen

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

600–800 g Fischfilet, Zitronensaft oder Essig, Salz, Curry, 4 Bananen in Scheiben, 30 g Butter

### Bananen-Curry-Fisch

## Zubereitung im Backofen Fisch gebraten

Vorbereitung der Fische

### 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.

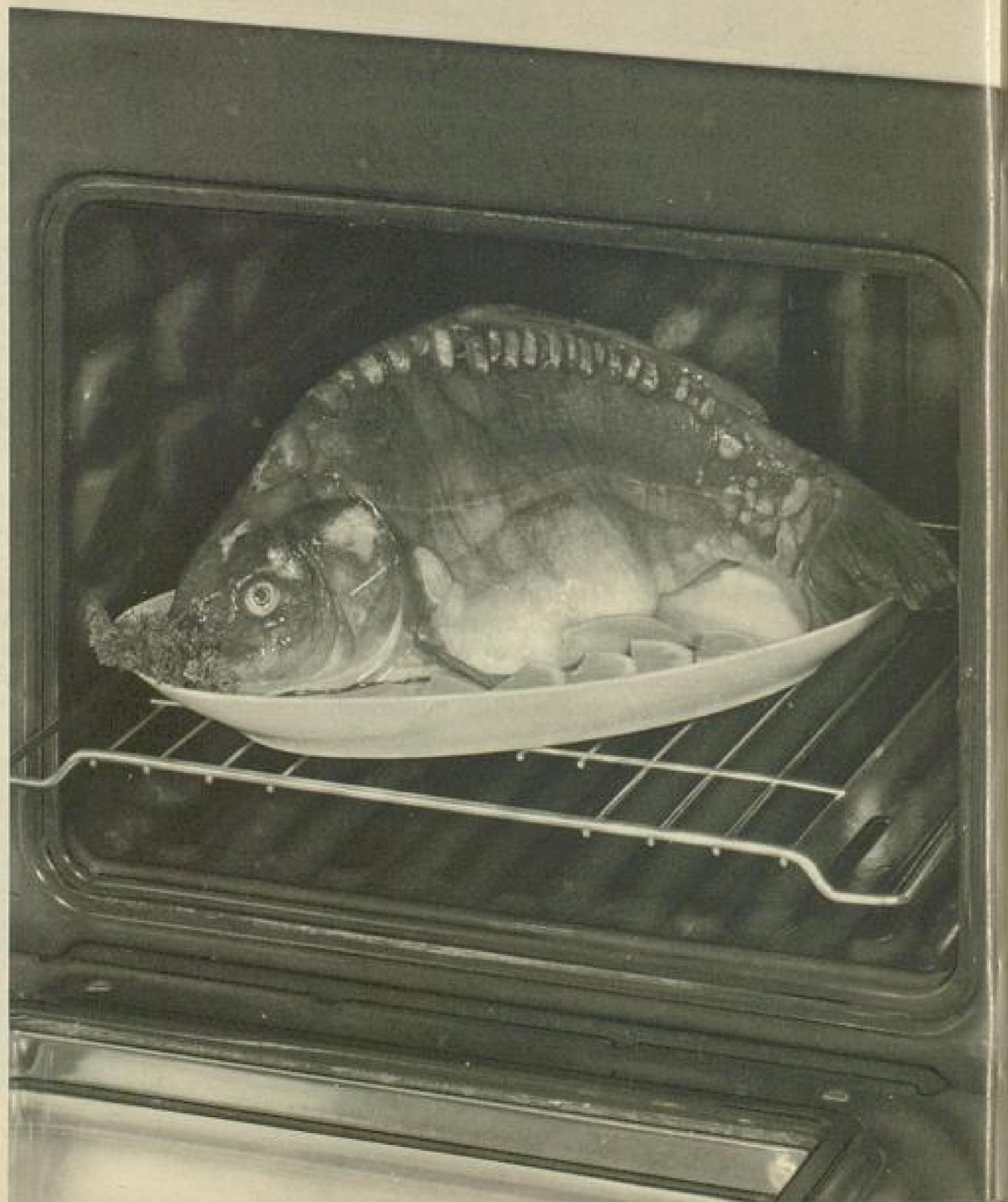
Flußfisch, der „blau“ zubereitet werden soll, wird vorsichtig gewaschen, damit die Schleimhaut nicht verletzt wird. Er wird mit heißem Essigwasser übergossen, das kurz vor dem Einsetzen des Fisches wieder abgeschüttet wird.

Dünsten:

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

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

44



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.

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.

**B a c k e n :** Thermostat 200–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;  
Zeit: 35–45 Minuten.

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.

**B a c k e n :** Thermostat 200–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;  
Zeit: 50–60 Minuten.

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.

**B a c k e n :** Thermostat 200–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;  
Zeit: 30–40 Minuten.

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.

**B a c k e n :** Thermostat 200–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;  
Zeit: 25–35 Minuten.

## Aufläufe

### Aufläufe salzig

#### + Spaghettiauflauf

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

#### + 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

#### + Mailänder Auflauf

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

#### + Fischauflauf mit Blumenkohl

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

### 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.  
**B a c k e n :** 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.

**B a c k e n :** 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.

**B a c k e n :** Thermostat: 190–210° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 35–45 Minuten.

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.

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.

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.

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.

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 Vanilmilch serviert.

3 Eigelb, 1 Teelöffel Stärkemehl  
3 Eßlöffel Zucker,  
Mark  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote,  
1 Prise Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch,  
\* 3 Eiweiß geschlagen,  
\* Zum Verzieren:  
Makronen und Schlagsahne

8 kleine Äpfel, 1 Eßl. Zucker,  
 $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein, \*  $\frac{1}{2}$  Liter  
Milch, 40 g Stärkemehl, 1 Eßlöff.  
Zucker, 1 Van.-Zucker, 1 Pr. Salz,  
\* 1 Eigelb und 1 Eischnee,  
\* 1 Eßlöffel Marmelade

$\frac{1}{4}$  Liter Apfelsaft,  $\frac{1}{4}$  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

150 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser  
zum Löschen, \*  $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  
\* 45 g Stärkemehl, 2 Eigelb,  
6 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz,  
\* 2 Eischnee

$\frac{1}{2}$  Liter Saft v. Johannisbeeren,  
75 g Grieß, Zucker nach  
Geschmack

## Süßspeisen

### Vanillecreme

### Äpfel in Vanillecreme

### Abgeschlagene Zitronencreme

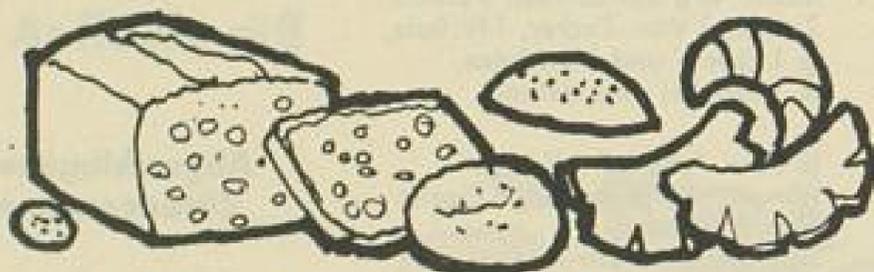
### Karamelcreme

### Rote Grütze

## Rührteig

### Napf- oder Rodonkuchen (Grundrezept)

200 g Butter oder Margarine,  
200 g Zucker, 4 Eier, 1 Vanille-  
zucker oder Zitronenschale,  
500 g Mehl (oder 375 g Mehl u.  
125 g Stärkemehl), 1 Backpulver,  
ca.  $\frac{1}{8}$  Liter Milch



### Napf- oder Rodonkuchen von 1 kg Mehl in einer Form

2 x Grundrezept

### Marmorkuchen

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

### Geburtstagskuchen

1 Grundrezept, \* 125 g Schoko-  
lade, grob gehackt,  
100 g ger. Mandeln oder Nüsse  
100 g Rosinen, 50 g geh. Zitr-  
nat, 1 Eßlöffel Rum

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.

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.

Rührteig wird nach dem Grundrezept zubereitet.  $\frac{3}{4}$  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.

Die angegebenen Zutaten werden unter den Grundteig gerührt.

**Backen:** Siehe Napf- oder Rodonkuchen.



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.

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

### Sandkuchen

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.

1 Grundrezept,  
(für 40 cm breite Bleche)

### Blechkuchen

Belag I: 100 g Zucker, 100 g  
blättrige Mandeln, 50 g Butter,  
o d e r

Belag II: 1½ kg geschälte Äpfel  
oder 1½ kg entsteinte Zwetsch-  
gen oder 1½ kg halbierte  
Aprikosen oder anderes Obst

### Blechkuchen

$\frac{3}{4}$  Grundrezept  
(für 33 cm breite Bleche),  
150 g Butter oder Margarine,  
150 g Zucker, 3 Eier, 1 Vanille-  
zucker, 375 g Mehl,  $\frac{3}{4}$  Back-  
pulver, 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

**B a c k e n :** 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 gerie-  
bene Haselnüsse,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch,  
 $\frac{1}{2}$  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 Kastenformenform gefüllt, deren Boden vorher mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegt wurde.

**B a c k e n :** 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,  $\frac{1}{2}$  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

$\frac{1}{2}$  Grundrezept  
\* 750 g rohe Äpfel, 50 g Korin-  
then, abgerieb. Zitronenschale,  
Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, wenig Rum

$\frac{2}{3}$  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.

**B a c k e n :** Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;  
Zeit: 30–40 Minuten.

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.

**B a c k e n :** Thermostat: 175–200° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;  
Zeit 60–80 Minuten.

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.

**B a c k e n :** Thermostat: 175–190° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;  
Zeit: 55–65 Minuten.

Alle angegebenen Zutaten werden zu einem Mürbeteig verarbeitet.  $\frac{2}{3}$  des Teiges wird, nachdem er  $\frac{1}{2}$  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.

**B a c k e n :** Thermostat: 170–190° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;  
Zeit: 55–65 Minuten.

Aus den angegebenen Zutaten wird ein Mürbeteig bereitet, der nach dem Ruhen in eine ca.  $\frac{1}{2}$  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.

**B a c k e n :** Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 10–15 Minuten.

$\frac{1}{2}$  Grundrezept Mürbeteig,  
3 Eier, 175 g Zucker, 1 Päckchen  
Vanillesoßenpulver, 30 g Stärke-  
mehl, Saft und Schale einer  
Zitrone, 1 kg Quark, 3 Eßlöffel  
Milch, auf Wunsch Korinthen  
oder Rosinen

### Quarktorte mit Mürbeteigboden

$\frac{1}{2}$  Grundrezept Mürbeteig,  
\* 500 g Sauerkirschen, entsteint,  
\* 2 Eischnee, 100 g Zucker,  
100 g gerieb. Mandeln

### Kirschtorte mit Makronendecke

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

### Linzer Torte

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

### Käsestangen

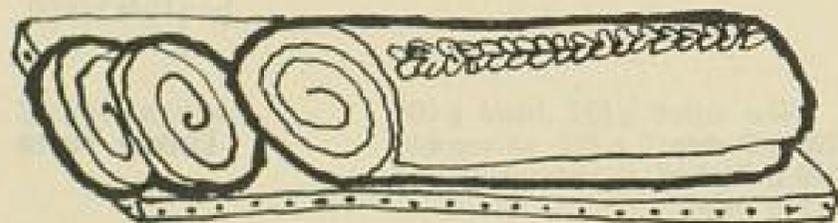
### Schwarzweiß- gebäck

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.

**B a c k e n :** 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.

**B a c k e n :** Thermostat: 190–200° C; Einsetzen: unten auf dem Rost;  
Zeit: 25–30 Minuten.

Das Backblech wird mit Papier ausgelegt und gefettet. Vorn wird ein Papier-  
rand 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 zu-  
sammengerollt. 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.

(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

## Biskuitrolle

## Füllungen für Biskuit und anderes Gebäck

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.

1 Eigelb, 1 Teelöffel Stärkemehl,  
\* 250 g Butter oder Margarine,  
200 g Puderzucker, 1 Vanille-  
zucker oder Kakao oder Pulver-  
kaffee oder geriebene Nüsse  
nach Geschmack

## Buttercreme

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

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

## Vanille- buttercreme

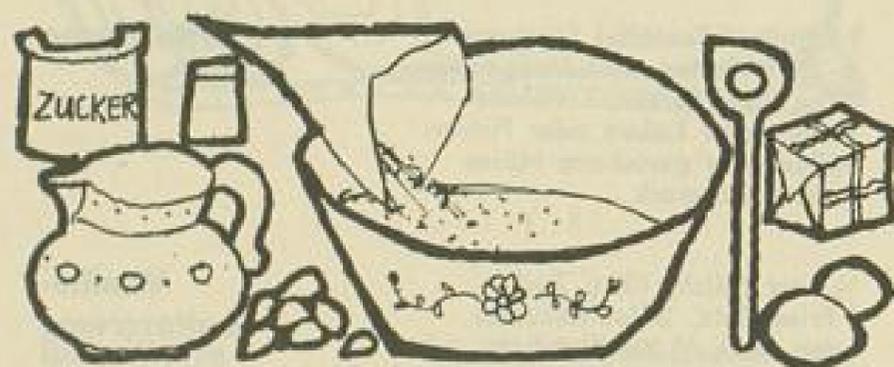
Zunächst wird eine Vanillecreme gekocht und von der Kochplatte genommen.  
Die geriebenen Nüsse und die geriebene Schokolade werden unter die Masse  
gezogen. Die geschlagene Sahne wird unter die erkaltete Creme gehoben.

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

## Nougatcreme



## Hefeteig



### Hefeteig (Grundrezept)

500 g Mehl, 30 g Hefe, ¼ Liter  
Milch, 80 g Fett, 80 g Zucker,  
1 gestrichener Teelöffel Salz

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.

Zubereitung siehe oben.

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.

**B a c k e n :** Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit 10–20 Minuten.

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.

**B a c k e n :** Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit 15–25 Minuten.

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

**B a c k e n :** Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit 15–25 Minuten.

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

**B a c k e n :** Thermostat: 210–225° C; Einsetzen: Mitte; Zeit 20–30 Minuten. Die Backzeit verlängert sich, sobald Obstkuchen mit Guß gebacken wird.

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.

**B a c k e n :** Thermostat: 275° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 8–12 Minuten.

**Für 33 cm breite Bleche** nur  $\frac{3}{4}$  der oben angegebenen Mengen verwenden! Backen wie oben genannt!

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.

**B a c k e n :** Thermostat: 200–210° C; Einsetzen: unten auf dem Rost; Zeit: 30–40 Minuten.

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

## Hefekleingebäck

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

## Hefebleckkuchen

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

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

**Für 40 cm breite Bleche:**  
500 g Mehl, 40 g Hefe,  
40 g Margarine, 40 g Schweine-  
schmalz,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Ei,  
1 gestrichenen Teelöffel Salz,  
Belag: 125 g Butter, 150 g Zucker,  
\* 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Milch

## Zuckerkuchen

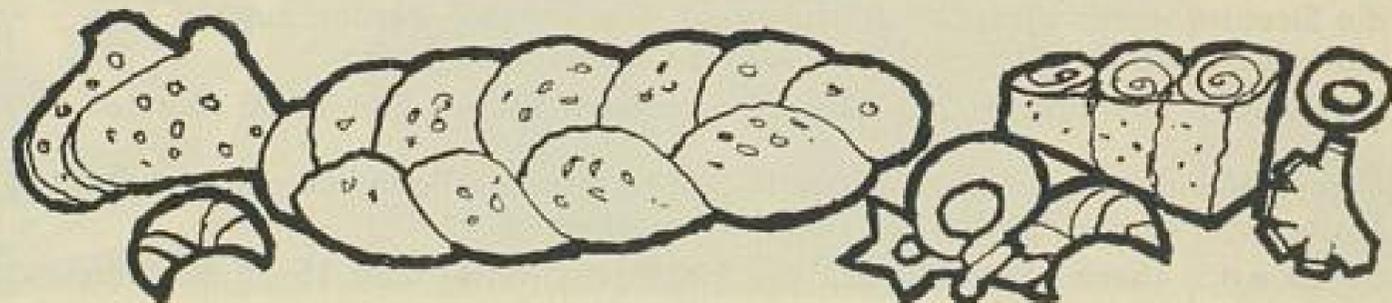
1 Grundrezept,  
Füllung I, II und III  
siehe Kranzkuchen  
oder 500 g Marmelade

## Rosenkuchen

## 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 ½ 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.  
B a c k e n : 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.

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

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 Schlag- sahn gefüllt und, sofern die Fülle süß ist, mit Puderzucker bestreut.

B a c k e n : Thermostat: 225–240° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 25–40 Minuten.

## Windbeutel

## Eclairs

## Spritzgebäck

Siehe Fettgebackenes Seite 61

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.

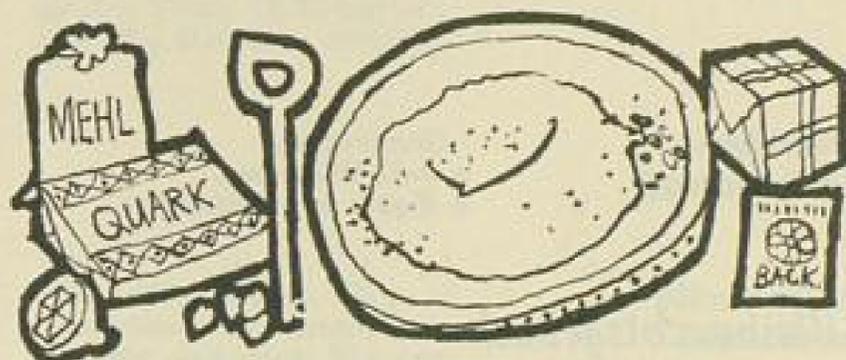
Mehl und Backpulver werden auf ein Brett gesiebt. Der durch ein Sieb gestrichene Quark und das in Stückchen geschnittene Fett wird in eine Vertiefung im Mehl gegeben. Von der Mitte aus werden alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeitet, der kalt gestellt wird. Er wird  $\frac{1}{2}$  cm dick 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.

Die Zutaten zur Füllung werden zu einer Paste verrührt. Der Blätterteig wird ausgerollt ( $\frac{1}{2}$  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.

**B a c k e n :** Thermostat: 225–230° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 15–20 Minuten.

## Blätterteig



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

## Quarkblätterteig (Grundrezept)

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

## Nußhörnchen

## Halbmonde

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

Der Teig wird auf bemehltem Brett  $\frac{1}{2}$  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.

**B a c k e n :** 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 ( $\frac{1}{2}$  cm dick) ausgeradelt, die mit je einem Würstchen belegt werden. Sie werden zusammengerollt, die Teigenden zugekehrt. Die glatten Seiten werden nach oben auf das Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

**B a c k e n :** 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,  $\frac{1}{2}$  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.

**B a c k e n :** 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 Teigländer 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“.

**B a c k e n :** Thermostat: 140–160° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 20–30 Minuten.



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 Übersäumen! 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.)

**B a c k e n :** Thermostat: 175–180° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 30–40 Minuten.

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.

**B a c k e n :** Thermostat: 140–160° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 15–20 Minuten.

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.

**B a c k e n :** Thermostat: 140–160° C; Einsetzen: Mitte; Zeit: 20–30 Minuten.

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

### Honigkuchen

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

### Nürnberger Lebkuchen

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

### Makronen (Grundrezept)



### Bischofsbrod

3 Eigelb, 125 g Zucker,  
60 g Mehl, 60 g Stärkemehl,  
1 Messerspitze Backpulver,  
\* 50 g Sultaninen, 1 EBl. 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. Zitronen-  
schale, 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.

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 1 1/2 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.

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

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.

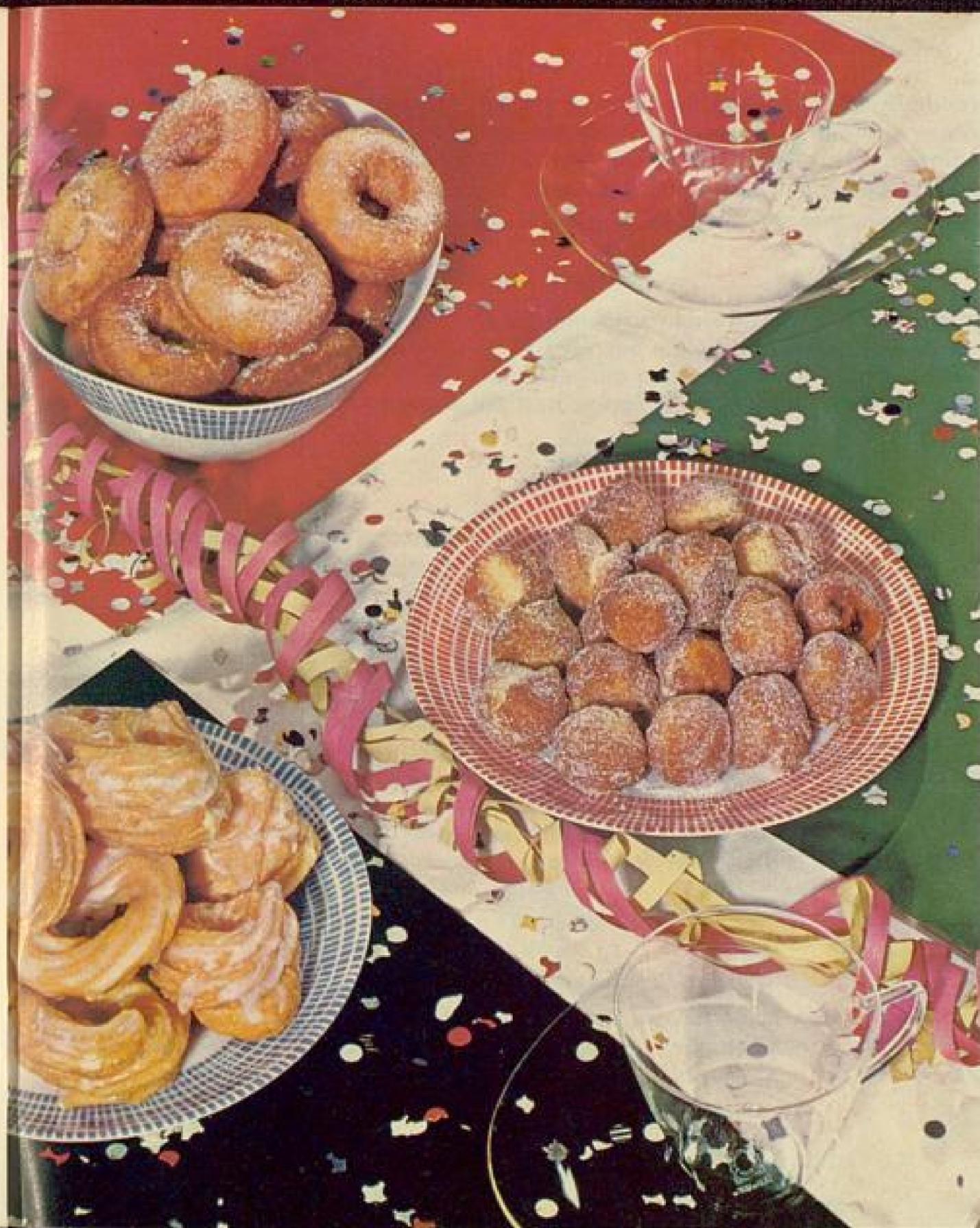
### Zuckerguß

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

Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Eiweiß gut verrührt.

### Eiweißglasur

1 Eiweiß,  
125–150 g Puderzucker



## Fettgebackenes

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.

### 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,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 1 Messer-  
spitze 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,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch,  
1-Prise Salz

Aus dem bereiteten Rührteig werden Bällchen ausgestochen, die in dem heißen Fett ausgebacken werden.

### Berliner Pfannkuchen

500 g Mehl,  $\frac{3}{16}$  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,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch  
oder Weißwein, \* 8–10 Apfel

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.