

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

XII. Eier-und Mehlspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106093

281. Gelbe Rübensalat.

Gefochte gelbe Rüben werden in Scheiben geschnitten, gleich anderem Salat bereitet, mit etwas gehackter Petersilie angemacht. Ein Gleiches gilt für Sellerie.

282. Fleischsalat.

Ubriges Rindfleisch oder Braten wird entweder in Würfel oder in dünne, schmale Streifen geschnitten, mit Essig, Öl, Salz, etwas saurem Rahm, Senf nach Geschmack angemacht. Man kann auch etwas Mayonnaise daran geben.

283. Heringsalat.

$\frac{1}{2}$ Pfund kalter Kalbsbraten, ungefähr ein gleicher Teil rote Rüben, halb so viel Äpfel und Gurken, 3—4 gut gewässerte, gepuzte und von den Gräten befreite Heringe, alles dies in egale, kleine Würfel geschnitten, mit ein wenig Essig oder rote Rübenrübhe, Öl, Salz, Senf nach Geschmack, etwas feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz gemischt, dann bereitet man eine gute Mayonnaise, giebt 3—4 Löffel voll dazu und vermengt alles gut. Beim Anrichten garniert man den Heringsalat schön mit Aspic, kleinen Essiggürkchen, welche mit einem Zuckenmesser geschnitten sind, hart gekochten Eiern, gehackten rote Rüben, Sardellen und Petersilie.

XII. Eier- und Mehlspeisen.

284. Rühreier.

Für eine Person rechnet man 2—3 Eier, zerklappert dieselben gut, giebt einen Eßlöffel voll Milch und das nötige Salz daran. In einer Omelettepfanne oder Kasserolle läßt man ein Stück Butter heiß werden, thut die zerklapperten Eier hinein, rührt dieselben, bis sie dicklich sind, über nicht zu starkem Feuer und serviert sie gleich.

285. Rühreier mit Schinken.

Roher Schinken wird in Streifen oder Würfel geschnitten, in einer Omelettepfanne mit Butter ein wenig gedünstet, hierauf 2—3 Eier verkleppert, 1 Eßlöffel Milch und Salz dazu gegeben und wie Rühreier fertig gemacht.

286. Spiegeleier.

Man läßt ein Stück Butter in der Pfanne heiß werden, schlägt die Eier vorsichtig hinein, ein wenig Salz darüber und bäckt sie an der Seite des Feuers einige Minuten, bis das Eiweiß sich gehärtet hat.

287. Weiche Eier.

Nachdem die Eier gewaschen sind, werden sie in kochendem Wasser $3\frac{1}{2}$ —4 Minuten gekocht. Sollen die Eier hart sein, läßt man sie 8—10 Minuten kochen.

288. Senfeier.

Hart gekochte Eier werden geschält, halbiert, in warme Senfsauce gelegt und serviert.

289. Verlorene Eier.

Es werden die nötigen Eier einzeln in eine Tasse aufgeschlagen, dann in gesalzenes, kochendes Wasser gegeben, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Minuten kochen lassen, bis sich das Ei zusammengezogen hat, hierauf vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausgenommen, egal zugeschnitten und in heiße kräftige Bouillon oder zu Spinat gegeben, auch auf geröstete Brotschnitte gelegt. Einige Tropfen Essig in das Wasser gethan, beschleunigen das Zusammenziehen des Eiweißes.

290. Eierkäse.

Man nehme zu $\frac{1}{2}$ Liter Milch 4—5 Eier; dieselben werden in der Milch gut verkleppert, mit Salz gewürzt, durchpassiert und in einem glacierten Topf oder einer Form wie ein Pudding in heißem Wasser 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, bis die

Masse ganz steif ist, dann schneidet man Würfel daraus und giebt dieselben in gute, kräftige Bouillon zur Suppe.

291. Eierpfannkuchen.

3—4 Eier werden gut verkleppert, das nötige Salz dazu gethan und in einer Omelettepfanne in heißer Butter auf einer Seite gebacken.

292. Französische Omeletten.

Zu einer Omelette rührt man 2 Eigelb, etwas Salz, Petersilie-Kräuter oder Schnittlauch, einen Theelöffel Mehl, einen Eßlöffel voll Milch einige Minuten, giebt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu und mengt alles leicht unter einander, in einer Omelettepfanne mit heißer Butter etwas auseinander gestrichen und bei nicht zu starkem Feuer auf einer oder beiden Seiten schön braun gebacken, zusammengeschlagen und gleich serviert.

293. Französische Omeletten anderer Art.

Man verrührt 4 Eigelb mit etwas Salz und giebt den fest geschlagenen Schnee des Eiweißes leicht darunter, ebenso fein gewiegte Petersilie oder andere Küchenkräuter und bäckt die Omelette gleich vorhergehender.

294. Omeletten anderer Art.

Man verkleppert 3 ganze Eier, giebt das nötige Salz, einen guten Eßlöffel voll Mehl, etwas Schnittlauch und $\frac{1}{8}$ Liter Milch dazu und bäckt die Omeletten mit Butter auf einer Seite schön gelb.

295. Rahmomeletten.

2—3 Eigelb werden mit ein wenig Salz verrührt, ein Eßlöffel voll Mehl und 2 Eßlöffel voll Rahm dazu gegeben, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt und auf beiden Seiten in der Omelettepfanne braun gebacken.

296. Omelette soufflée.

Zu einer Omelette werden 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel voll Zucker recht schaumig gerührt, der festgeschlagene Schnee des Eiweißes leicht darunter gemengt und bei gelindem Feuer in einer Pfanne mit heißer Butter auf einer Seite gebacken, vorsichtig zusammengeschlagen, auf eine Platte gestürzt, mit etwas Zucker überstreut und gleich zu Tisch gegeben. Dieselbe Omelette kann man auch mit Marmelade oder anderem Eingemachten füllen, doch ist es alsdann ratsam, 1 Theelöffel voll Mehl unter die Masse zu mischen, da erstere zum Füllen zu leicht ist.

297. Biskuitomeletten.

4 Eigelb werden mit 85 Gramm Zucker recht schaumig gerührt, giebt dann 65 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel voll Milch daran und mengt den festen Schnee des Eiweißes leicht darunter. Hierauf läßt man in einer größeren Omelettepfanne die nötige Butter heiß werden, giebt die Masse hinein, streicht sie etwas auseinander und läßt sie bei guter Hitze im Bratofen 10 bis 15 Minuten bis zum Braunwerden aufziehen; die Omeletten müssen gut aufgehen, man füllt sie mit Marmelade oder eingemachten Früchten, rollt sie leicht zusammen, stürzt sie auf eine heiße Platte und giebt sie gleich zu Tisch.

298. Pfannkuchen.

Man bereite einen Pfannkuchenteig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwa $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und 4—6 Eiern. Das Mehl wird mit der Milch und den Eiern schön glatt gerührt, etwas Salz daran, das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt und in einer Omelettepfanne mit Schmalz oder Butter auf beiden Seiten schön braun gebacken. Die Masse giebt 6 bis 8 Pfannkuchen. Anderer Art: Man rechne auf 1 Pfund Mehl 1 Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 4—6 Eier.

299. Äpfelpfannkuchen.

Von $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 4 Eiern, gut $\frac{1}{4}$ Liter Milch und ein wenig Salz bereitet man einen Pfannkuchenteig gleich vorher-

gehendem, schlägt denselben mit dem Schneebesen recht glatt, giebt 4—5 geschälte in ganz feine Scheibchen geschnittene mürbe Äpfel dazu und bäckt hiervon 3—4 Pfannkuchen auf beiden Seiten schön braun, bestreut sie mit Zucker, legt sie auf einander und giebt sie zu Tisch.

300. Kirschenspfannkuchen.

Ist die gleiche Bereitung wie vorhergehende, anstatt Äpfel mit Kirschen.

301. Gestupfte Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 6—8 Eier, etwas Salz werden mit so viel Milch, daß es eine dickfließende Masse giebt, gut verrührt und mit dem Schneebesen geschlagen. Sodann läßt man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, giebt einen Schöpflöffel voll der Masse hinein und läßt sie ein wenig anbräunen, hierauf mit einem Schöpfelchen zerstoßen und noch einige Zeit geröstet. Man fährt so fort, bis aller Teig verbraucht ist, dann erhaben angerichtet und Kompott von frischem Obst dazu gegeben.

302. Farcirte Pfannkuchen.

Es werden dünne Pfannkuchen nicht fett gebacken und zum Erkalten auf ein Brett gelegt. Hierauf bereite man folgende Farce: 1 bis 2 Löffel Mehl in Butter gedämpft, mit Bouillon zu einer glatten, dicklichen Sauce gerührt, dieselbe aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat gewürzt, etwas geriebenen Käse und Wein nach Geschmack daran, mit einem Eigelb abrühren und so viel gewiegten Kalbsbraten oder Reste von Braten, etwas gekochten Schinken vermischen, daß es eine Farce giebt; die erkalteten Omeletten werden damit bestrichen, fest zusammengerollt, in egale schräge Stücke geschnitten, in Eiweiß getaucht, mit Krumen paniert und in heißem Schmalz in der Pfanne auf beiden Seiten schön braun gebacken. Als Vorspeise oder Beilage zu Gemüse gegeben.

303. Gefüllte Pfannkuchen.

Man backe dünne Pfannkuchen, bestreiche dieselben mit Fruchtarmelade oder gebe eingemachte Früchte hinein, rolle sie zusammen und serviere sie gleich.

304. Gefüllte Pfannkuchen auf andere Art.

4—5 gebackene Pfannkuchen werden mit zuvor vorbereitetem warmen Apfelmus bestrichen, gut mit Zucker bestreut und aufeinander gelegt. Der oberste Pfannkuchen wird nicht bestrichen, sondern nur mit Zucker bestreut. Man serviert auf einer runden Platte.

305. Apfelsritters (Rüchelnchen).

6—8 mürbe Reinettenäpfel schält man, schneidet sie in runde Scheiben, nimmt das Kernhaus heraus, bestreut sie mit Zucker und feuchtet sie mit ein wenig Wein an. Man bereitet alsdann einen dicken Pfannkuchenteig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1—2 Löffel Olivenöl, 4 Eiern, das Weiße zu Schnee geschlagen, etwas Salz und Zucker, dreht die Apfelscheibchen darin um, nimmt sie mit einem Löffel heraus und bäckt sie langsam in reichlich Fett schön braun, bestreut sie mit Zucker und serviert sie gleich.

306. Weckschnitte.

Einige alte Brötchen werden abgerieben, je in 4—5 Scheiben geschnitten und in Milch eingeweicht; dann bereitet man einen dicken Pfannkuchenteig, mischt den Eierschnee darunter, taucht die Schnitten hinein und bäckt sie in reichlich Fett auf beiden Seiten hellbraun.

307. Weckschnitte auf andere Art.

Die Schnitten werden in Milch angefeuchtet, mit Ei und Weckmehl paniert, in Butter gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut oder mit Marmelade bestrichen zu Tisch gegeben. Ohne Zucker kann man die Weckschnitte als Beilage zu Gemüsen geben und nach Belieben vor dem Backen mit Fleischfarce bestreichen.

308. Erdbeerschnitte.

Man schneide einige Brötchen in egale Scheiben. Wald- erdbeeren oder Gartenerdbeeren werden mit Zucker vermischt, ein wenig verdrückt und dick auf die Schnitte gestrichen, hierauf bäckt man sie auf einer Seite, nicht umgewendet. Die Erdbeeren dürfen nur mit der Butter überspritzt werden, bis sie durch heiß sind, mit Zucker bestreut und serviert.

309. Windbeutel.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Wasser, 90 Gramm Zucker und ebenso viel Butter kochend gemacht, mit $\frac{1}{2}$ Pfund feingesiebtm Mehl auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich der Teig vom Topfe löst, giebt $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker dazu und läßt die Masse erkalten, hierauf rührt man 6 Eier einzeln dazu und setzt mit einem Theelöffel Häufchen auf ein mit Butter bestrichenen Blech, dieselben etwas stehen lassen und bei mäßiger Hitze im Ofen schön gelb backen.

310. Spritzgebackenes oder Schmalzküchle.

Bereitet man wie Windbeutel, nur nimmt man anstatt Milch, Wasser, sticht mit einer Spritze oder einem Theelöffel Klößchen aus und bäckt dieselben in schwimmendem Fett schön hellbraun.

311. Gemüseudeln.

1 Pfund durchgeseibtes Mehl knetet man mit 4—5 Eiern, ein wenig Wasser und Salz so lange, bis der Teig glatt ist, dann wellt man ihn in dünne Kuchen aus, trocknet diese auf einem Tischtuch, rollt sie zusammen und schneidet Udeln daraus; diese etwa 10 Minuten in Salzwasser gekocht und abgeschüttet, damit sie nicht aneinander hängen, nochmals mit heißem Wasser übergossen, auf ein Sieb zum Ablaufen gethan und mit in Butter gerösteten Krümchen überstreut.

312. Spätzle.

1 Pfund Mehl wird mit 3—4 Eier, etwa $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser und dem nötigen Salz so lange zu einem Teig geschlagen,

bis er schön glatt ist und Blasen zieht, dann nimmt man von der Masse auf ein eigens dazu bestimmtes Brettchen und schabt mit dem Messer kleine Spätzchen in kochendes Salzwasser; wenn dieselben in die Höhe kommen, sind sie fertig; sie werden mit dem Schaumlöffel herausgethan und nochmals in anderes heißes Wasser gelegt, bis alle fertig sind, dann abgegossen und mit in Butter gerösteten Krümchen bestreut.

313. Mehlschmarren.

180 Gramm feines Mehl mit kalter Milch fein abgerührt, etwas Salz, 6—8 Eier dazu gethan, geschlagen und mit Milch oder Rahm zu einem dickfließenden Teig bearbeitet, gebe etwas abgeriebene Citronenschale, nach Belieben Zucker daran; sodann läßt man in einer flachen Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz oder Butter heiß werden, rührt die Masse nochmals gut durcheinander, gießt sie in das heiße Schmalz und läßt die Schmarre schön lichtbraun backen, dann wird dieselbe in egale Stücke geschnitten, auf einer Platte angerichtet und mit Zucker bestreut.

314. Pfizkauf.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Schoppen Milch, etwas Salz, 4 Eier, 120 Gramm Butter. Das Mehl mit der Milch anrühren, Salz und 4 Eier dazu geben, die Butter wird zerlassen, die dazu bestimmten Förmchen damit bestrichen und die übrige Butter in den Teig gegeben. In je 1 Förmchen giebt man 1—2 Löffel Teig und bäck diese 20—25 Minuten lang; gestürzt werden sie mit Zucker bestreut.

315. Mehlsbrei.

Für 1—2 Personen nehme man $\frac{3}{4}$ Liter Milch und 65 Gramm Mehl. Das Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt gerührt, die übrige Milch kochend gemacht, das angerührte Mehl durch ein Sieb in die Milch gerührt und 1 Stunde gekocht, etwas Salz und nach Belieben Zucker daran gegeben.

316. Grießbrei.

1 Liter Milch wird kochend gemacht, 100 Gramm Grieß vorsichtig, damit es keine Knöllchen giebt, in die kochende Milch gerührt, etwas Salz, Zucker, ein wenig Butter zugefügt und etwa 20 Minuten gekocht.

317. Reisbrei.

160 Gramm Reis werden mit kochendem Wasser überbrüht, das Wasser abgesehen, der Reis in 1 Liter kochende Milch gerührt und an der Seite des Feuers langsam $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gekocht, etwas Salz und ein wenig Butter zugefügt, mit Zucker und Zimmt serviert.

Klöße.**318. Karthäuser Klöße.**

6 Brötchen werden gut abgerieben und in 4 gleiche Teile geschnitten, 1 Liter Milch mit 5 Eiern, 1 Eßlöffel voll Zucker gut verrührt, die Brötchen nach und nach darin etwas durchweicht, leicht ausgedrückt und auf ein Sieb gelegt, bis dieselben aufgegangen sind, hierauf in Eiweiß, mit Wasser vermischt, getaucht und paniert. Man bäckt sie in reichlich Fett schön gelb und streut Zucker mit Zimmt vermischt darüber.

319. Gebackene Grießklöße.

1 Liter Milch, 1 Stückchen Butter, Salz, 1 Eßlöffel Zucker werden kochend gemacht, 150 Gramm Grieß hineingerührt und zu einem dicken Brei aufkochen lassen, giebt 2 Eigelb dazu und schüttet die Masse auf Platten, die man zuvor mit kaltem Wasser abgespült hat, streicht sie etwa fingerdick auseinander und läßt sie erkalten. Ist die Masse steif, werden schräge Vierecke geschnitten, dieselben in Eiweiß gewendet und mit Weckmehl paniert, in heißem Fett schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut und serviert.

320. Ausgestochene Grießklöße.

1 $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Pfund Grieß, $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, 3 Eier, etwas Salz und Zucker. Die Milch mit der Butter und dem nötigen Salz in einer Kasserolle kochend gemacht, der Grieß eingerührt und zu einem steifen Brei auf dem Feuer abgerührt, die Eier und etwas Zucker zugegeben. Hierauf werden mit einem Eßlöffel, welcher in heiße Butter oder Fett getaucht ist, von der Masse Klößchen ausgestochen und mit gerösteten Krumen überstreut. Man kann dieselben auch mit Weckmehl panieren und in heißem Fett backen, mit Zucker bestreuen und servieren.

321. Weckklöße.

10—12 alte Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und fein verarbeitet; darauf mit etwa 65 Gramm ausgelassener Butter, 3 Eiern, 2 Eßlöffeln Mehl und Salz vermischt gut verrührt, mit einem Eßlöffel Klöße ausgestochen, in Salzwasser gekocht, sobald sie in die Höhe kommen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und mit in Butter gerösteten Krümchen überstreut.

322. Leberklöße.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund gehäutete Kalbsleber wird fein gewiegt oder geschabt, mit einer gleichen Masse wie vorhergehende vermischt, eine feingeschnittene, in Butter geröstete Zwiebel dazu gegeben, Klöße ausgestochen und in Salzwasser gekocht, mit gerösteten Krumen überstreut; zu Sauerkraut gegeben.

323. Fleischklößchen.

Zu einem halben Pfund feingewiegtem Schweinefleisch nehme man 2 abgeriebene, eingeweichte Brötchen; dieselben gut ausdrücken und fein verarbeiten, Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat, 1 Ei, etwas feingewiegte, in Butter geröstete Zwiebel, alles gut miteinander mischen, kleine Klößchen daraus formen, in Salzwasser kochen und zur Suppe oder Ragouts verwenden.

324. Kartoffelklöße.

Tags zuvor gekochte Kartoffeln werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Zu etwa 2 Pfund geriebenen Kartoffeln 2 alte Brötchen in Würfel geschnitten und in Butter geröstet, die Kartoffeln mit dem Löffel fein verarbeitet, 2—3 Eßlöffel Mehl, 5—6 Eier, das nötige Salz, ein wenig Muskat mit den Brötchen gut vermischt und runde Klöße daraus geformt. Man mache einen Probekloß, koche denselben in Salzwasser ab; sollte er nicht zusammenhalten, muß man dem Teig etwas Mehl zugeben. Beim Anrichten streut man in Butter geröstete Krumen oder Zwiebel darüber.

325. Kartoffelklöße anderer Art.

Die Kartoffeln hierzu werden geschält, in Stücke geschnitten, in Salzwasser, doch nicht zu weich, abgekocht, auf ein Sieb geschüttet und ein Stück nach dem andern durchpassiert, dann erkalten lassen. Zu 12 großen Kartoffeln wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Schaum gerührt, etwas Salz, ein wenig Muskat, 4 ganze Eier daran geschlagen und die Kartoffeln samt einem Kochlöffel voll feinem Mehl leicht unter die Masse verrührt. Man formt hieraus runde Klöße, legt diese kurz vor dem Anrichten in kochendes Salzwasser und läßt sie solange kochen, bis sie obenauf schwimmen, worauf man sie auf eine Schüssel schöpft und mit in Butter gerösteten Semmelkrümchen bestreut.

326. Klößchen von übrigem Kalbsbraten oder Geflügel.

3 Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt. Hierzu nehme man ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Fleisch, entweder übrigen Kalbsbraten oder Geflügel, von welchem die Haut und alles Fasrige entfernt wird. Das Fleisch fein gehackt, samt den Brötchen in eine Kasserolle gethan und mit einem Stückchen Butter oder gutem Bratenfett ein wenig gedämpft, hierauf in einer Schüssel erkalten lassen, dann etwas Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat dazu und 2 Eier daran geschlagen, die Masse gut verrühren, Klößchen formen und in Salzwasser abkochen.