

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der "Elektro-Oekonom"**

**Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]**

4. Ochsenschwanzsuppe, Tomatenreis mit Kartoffeln in Speck,  
Apfelkompott

**urn:nbn:de:bsz:31-106177**

**Karotten und Kartoffeln:** Erstere werden in Scheibchen geschnitten und die Kartoffeln in kleine Würfel. Dieses gibt man zusammen in den Einheitstopf mit einem Stückchen Butter, einem Löffel voll gehackter Petersilie, Salz und etwas Wasser und stellt es auf die Heizplatte, dann die Suppe mit dem Deckel und den eisen inoxyd. Bräter ohne Inhalt oben drauf, die Haube wird darüber gestülpt und der Apparat in Betrieb gesetzt.

$1\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Essen hebt man die Haube ab, setzt den eisen inoxyd. Bräter mit dem Bräterdeckel auf die Heizplatte und die beiden andern Töpfe (den halbtiefen auf dem Einheitstopf) darauf, stülpt die Haube darüber und stellt die elektrische Verbindung mit dem Zwischenstecker wie auf Seite 14 (Braten und Kochen zu gleicher Zeit) angegeben, her, brät den Braten in dem vorerhitzten Bräter nach Vorschrift an, legt einige Perlzwiebeln und zwei in Stückchen geschnittene Gelberüben bei. Alsdann setzt man die auf die Seite gestellten Töpfe auf den Bräterdeckel, stülpt die Haube wieder darüber und läßt den Braten, je nach Größe und Voltstärke, 10—20 Minuten unter Strom. Nach Verlauf dieser Zeit ziehe man den Stecker aus der Wanddose und lasse den Braten in der aufgespeicherten Hitze fertig braten, ohne daß derselbe an Gewicht verliert.

**Apfeltorte:** Man bereitet von 350 g Mehl, 125 g Butter, 80 g Zucker und 1 Ei, einer Prise Salz und etwas Milch sowie  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver einen Mürbeteig am Tag zuvor oder gleich morgens in der Frühe. Alsdann legt man die Aluminium-Springform mit zwei Drittel des Kuchenteiges aus, gibt in Scheiben geschnittene, mit Zimt und Zucker bestreute Äpfel dick darauf, legt den übrigen Teig in Streifen geschnitten darüber und streicht den Teig mit zerrührtem Eigelb an. Sobald der Apparat ausgeschaltet hat, backt man die Torte 30 Minuten darin. Nach Gebrauch wird die Haube ausgetrocknet und kurze Zeit zum Auslüften auf die Seite gelegt und das Mittagessen eingesetzt.

#### **4. Ochsenschwanzsuppe, Tomatenreis mit Kartoffeln in Speck Apfel-Kompott**

**Bemerkung:** Die Kochzeit ist so berechnet, daß um  $\frac{1}{2}$  Uhr Tischzeit ist. Beginn morgens 8 Uhr.

**Ochsenschwanzsuppe.** Der Ochsenschwanz wird gliedweise in Stücke geschlagen, gewaschen und mit reichlichem Wurzelwerk, Pfefferkörnern und Salz und  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser im Einheitstopf als untere Speise 3 Stunden im „Elektro-Oekonom“ gekocht.



**Tomatenreis:** 250 g abgebrühten oder nur gewaschenen Reis setzt man mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Bouillon und 3 Eßlöffel Tomatenpüree im flachen Topf als oberste Speise ein. In Ermanglung von Bouillon nimmt man Wasser, Salz, eine halbe Zwiebel mit einem Lorbeerblatt und einer Nelke gespickt, ein Petersiliensträußchen, 50 g Butter und etwas Maggiwürze,

Um 11 Uhr richtet man das Kompott an, spült den Topf aus und stellt die beiden andern Töpfe auf den Tisch unter die Haube.

**Kartoffeln in Speck:** Im halbtiefen Topf läßt man 100 g Speck von der Brust, in Würfel geschnitten, auf der Heizplatte zergehen, läßt in Fett 10 Perlzwiebeln goldgelb werden und bestäubt diese mit einem Löffel Mehl, löscht mit  $\frac{1}{10}$  Liter Fleischbrühe oder Wasser ab und läßt es zugedeckt aufkochen. Dann gibt man einen weiteren Liter Brühe hinzu, würzt und fügt ein Gewürzsträußchen bei. In diese Soße legt man 2 Pfd. Kartoffeln in Scheiben geschnitten, mischt durcheinander und nimmt die Ochsenchwanzsuppe heraus. Alsdann bräunt man die Ochsenchwanzstücke in Fett im zweiten halbtiefen Topf und macht eine dunkle Mehlschwitze. Diese füllt man mit etwas Brühe auf, läßt sie zugedeckt aufkochen, zerquirlt gut, fügt ein Gläschen Weißwein oder Madeira hinzu und gießt dieses in die Suppe. Jetzt stellt man die Töpfe so in den Apparat, daß die Kartoffeln auf die Heizplatte, die Suppe in die Mitte und der Reis zu oberst kommt und stülpt die Haube über das Ganze. Nach kurzer Zeit löst der Apparat selbsttätig aus und die Speisen verbleiben noch ca. 40 Minuten oder mehr im Apparat.

Beim Servieren gibt man in jeden Teller Suppe 2—3 Stückchen Fleisch.

**Kompott:** Äpfel, Birnen u. dgl. werden zugerichtet, in vier Teile geteilt und mit etwas Wasser, Wein oder Zitronensaft, Zucker und Zimt im flachen Topf als mittlere Speise eingesetzt.

##### **5. Linsensuppe, Schweinskarree mit Rotkraut als Einheitsgericht, Kartoffelbrei, Roter Flammerl**

**Bemerkung:** Die Kochzeit ist so berechnet, daß um  $\frac{1}{2}$ 1 Uhr Tischzeit ist. Beginn morgens 9 Uhr.

750 g Schweinskarree werden gesalzen und gepfeffert, in dem Bräter, der nach Vorschrift erhitzt wurde, mit einem Löffel Fett gut gebräunt. Dazu fügt man einen Kopf in Streifen geschnittenes Rotkraut, würzt dies und gibt Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Apfel und  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser daran. Diesen