

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

14. Brotsuppe, Tiroler Knödel, Apfelsinenpudding

urn:nbn:de:bsz:31-106177

14. Brotsuppe, Tiroler Knödel, Apfelsinenpudding

Brotsuppe.

Brotreste, reichlich Suppengrün, Zwiebel, ein Stückchen Butter, Salz und das nötige Wasser werden in den „Elektro-Oekonom“ gestellt, die Suppe nach dem Kochen durchgetrieben, ein Mehlteiglein darangerührt, und als oberste mit den folgenden Speisen eingesetzt.

Tiroler Knödel.

(Original-Rezept.) 4 Brötchen, etwa 100 g Speck, ebensoviel Rind- oder Schweinefleisch werden in kleine Würfel geschnitten, 4 Löffel Mehl, das nötige Salz werden unter die Brotwürfel gemengt, 2 Eier in 6 Löffel Milch gut gequirlt, alles zu einem Teig gearbeitet und ca. 1 Stunde stehen gelassen. Hierauf werden große Knödel geformt, dieselben in kochendes Salzwasser gelegt und nachträglich 20—30 Minuten, je nach der Größe, als oberster Topf in den „Elektro-Oekonom“ gestellt. Man serviert die Knödel in Fleischbrühe, und die übrigen schmecken, in Butter gebraten, vorzüglich zu gemischtem Salat am Abend.

Apfelsinen-Pudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund altbackenes Biskuit oder Weißbrot in dünne Scheiben schneiden, in Milch einweichen und mit 3 ganzen Eiern, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin, 50 g Reismehl, 60 g Butter und dem Saft von 3 Apfelsinen gut verrühren. Die Masse in eine gut gestrichene Puddingform füllen, und als unterste Speise im Wasserbad in den „Elektro-Oekonom“ einsetzen.

Kochvorschrift.

9 Uhr: Suppe nach Vorschrift einstellen. Unterdessen die Tiroler Knödel (nach Rezept) vorrichten, den Apfelsinen-Pudding (nach Rezept) zubereiten. 2 Stunden vor dem Essen Suppe durchtreiben, Mehlteiglein drangeben, alle Speisen wie folgt einsetzen:

Apfelsinen-Pudding im Wasserbad,
Tiroler Knödel,
Suppe.

15. Lauchsuppe, Schweinebraten, Spätzle, Zwetschenkompott

Lauchsuppe.

Schneide frischgewaschenen Lauch in feine Streifen, dämpfe ihn in Butter, gib Knochenbrühe dazu, salze und würze und setze die Suppe in den Automat.