

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

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

16. Haferflockensuppe, Kalbsleber auf italienische Art, Kartoffelbrei und  
Zwetschkuchen

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

#### Schweinebraten.

2 Pfund schönes, saftiges Schweinefleisch werden nach Vorschrift gut angebraten, gewürzt und in den „Elektro-Oekonom“ als unterste Speise eingesetzt.

#### Spätzle.

1 Pfund Mehl, 3 Eier, etwas Salz und Milch werden zu einem dicken Brei angerührt und 1 Stunde stehen gelassen. Auf ein mit Wasser abgspültes Brettchen gibt man etwas Teig und schabt mit einem großen Messer dünne Streifen in kochendes Wasser. Wenn sie an die Oberfläche kommen, also fertig sind, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgeholt und auf eine erwärmte Platte gelegt und gut abtropfen lassen. Vor dem Auftragen mit gerösteten Semmelbrösel abschmelzen.

#### Zwetschenkompott.

2 Pfund reife Zwetschen werden gewaschen, in 4 Teile geschnitten, mit Zucker, etwas ganzem Zimt und wenig Wasser in den Apparat gesetzt.

#### Kochverfahren.

9 Uhr: Suppe einsetzen, darauf Zwetschenkompott, dann Spätzlewasser. 1 $\frac{1}{2}$  Stunden vor dem Essen Zwetschenkompott zum Kaltwerden beiseite setzen, auf der Heizplatte den Bräter erhitzen, Braten nach Vorschrift anbraten, darauf Spätzlewasser, Suppe obenauf. Kurz vor dem Essen die Speisen herausnehmen, unter der Haube beiseite stellen, Spätzlewasser auf der Heizplatte mit Zwischenstecker zum Kochen bringen, Spätzle nach Rezept fertig machen.

#### **16. Haferflockensuppe, Kalbsleber auf italienische Art, Kartoffelbrei Zwetschenkuchen**

##### **Haferflockensuppe.**

In 1 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser werden 40 g Haferflocken mit Suppengrün und etwas Salz weich gekocht, dann durch ein Sieb getrieben und ein Stückchen Butter dazugegeben.

##### **Kalbsleber auf italienische Art.**

Man schneidet 1 $\frac{1}{2}$  Pfund gehäutete Kalbsleber in Scheiben, salzt und dämpft sie im erhitzten Bräter mit Butter, Champignons, Petersilie, gewiegter Zwiebel, daß sie innen noch rosa ist. Man nimmt sie heraus, stellt sie heiß und kocht mit  $\frac{2}{10}$  Rotwein,



Zitronensaft, einigen Löffeln Tomatenbrei, Pfeffer und frischer Butter eine Soße, mit der man die Leber übergießt.

#### **Kartoffelbrei.**

(Wie üblich.)

#### **Zwetschen-Kuchen.**

Aus 150 g Mehl, 70 g Butter, etwas Backpulver und der nötigen Milch wird ein Teig gemacht, die Obstkuchenform damit ausgelegt und mit in Vierteln geschnittenen rohen Zwetschen belegt. Den Teig kann man schon am Abend zuvor bereiten, läßt ihn über Nacht liegen, rollt ihn aus und bäckt den Kuchen eine Stunde ehe man das Mittagessen einsetzt.

#### **Kochverfahren.**

$\frac{1}{2}$  9 Uhr: „Elektro-Oekonom“ zum Backen vorerhitzen, nach dem Ausschalten Zwetschenkuchen (nach Rezept) einsetzen (siehe Backvorschrift). Nach dem Backen Haube austrocknen und ausdünsten lassen.

10 Uhr: Kartoffel zum Kartoffelbrei als untersten Topf einsetzen, darauf die Suppe, einschalten. Eine Stunde vor dem Essen Suppe durchtreiben (nach Rezept), Kartoffel dergleichen, mit Butter und Milch verrühren. Als untersten Topf den eisernen Bräter mit der Kalbsleber (nach Rezept) einsetzen, darauf den Kartoffelbrei und dann die Suppe. Vor dem Anrichten alle Speisen unter der Haube beiseite setzen, die Soße zur Kalbsleber auf der Heizplatte (nach Rezept) machen und den Kartoffelbrei unter tüchtigem Rühren einmal aufkochen lassen.

### **17. Nudelsuppe, Englische Hammelkeule mit Capernsoße, Salzkartoffeln, Fruchtsalat**

#### **Englische Hammelkeule mit Capernsoße.**

Die Hammelkeule wird entbeint, in einen Topf gelegt und so viel Wasser daran gegeben, daß sie bedeckt ist. Man gibt geschnittene Mohrrüben mit einer mit Nelken gespickten Zwiebel, ein Kräuterbündel und Knoblauch dazu, stellt sie zu unterst auf die Heizplatte. Als zweiten Topf die knapp mit Wasser bedeckten Kartoffeln.

Capernsoße. Verrühre 15 g Butter mit Mehl, gieße  $\frac{1}{4}$  Liter kochendes Wasser dazu, salze es und gib unter lebhaftem Rühren 60 g Butter und den Saft einer Zitrone, sowie einige Tropfen Essig, Maggiwürze und Capern darunter.