

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

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

19. Käsesuppe, Königsberger Klopse, Kartoffelschnee, Makronenpudding

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

den „Elektro-Oekonom“ und gibt vor dem Anrichten gewiegte Petersilie darunter.

**Salzkartoffel.**  
(Wie üblich.)

#### **Kochverfahren.**

$\frac{1}{2}$ 9 Uhr: Kartoffeln zur Suppe aufsetzen (nach Rezept), darauf das Wasser für den Pudding. Unterdessen den Käsepudding (nach Rezept) vorrichten und die Pfifferlinge putzen.

$\frac{1}{2}$ 11 Uhr: Suppe herausnehmen und durchtreiben, Käsepudding im Wasserbad als untersten Topf auf die Heizplatte, darauf die Pfifferlinge (nach Rezept), dann die Salzkartoffel und oben auf die Suppe.

### **19. Käsesuppe, Königsberger Klopse, Kartoffelschnee, Makronenpudding**

#### **Käsesuppe.**

Man röstet 120 g geriebene Semmel in Butter, bringt 120 g geriebenen Schweizerkäse dazu, mischt gut durch und schüttet dies in  $1\frac{1}{2}$  Liter leicht gesalzene Fleischbrühe, läßt gut durchkochen und zieht vor dem Anrichten mit Eigelb ab.

#### **Königsberger Klopse.**

$\frac{3}{4}$  Pfund gehacktes Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund gehacktes Rindfleisch, 60 g Butter, 1—2 Eier, nach Belieben 10 Eßlöffel Weckmehl oder 5 eingeweichte, ausgedrückte Brötchen, Salz, Pfeffer,  $\frac{1}{8}$  Pfd. gewiegte Sardellen, 60 g Butter, 80 g Mehl, Fleischbrühe oder Wasser, 1 Eßlöffel gehackte Sardellen.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eier, Sardellen, Brot, das Gewürz und das Fleisch dazugegeben und Klöße geformt. Von Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, löscht mit der nötigen Flüssigkeit ab, gibt die Klöße hinzu und läßt alles  $\frac{3}{4}$  Stunden im „Elektro-Oekonom“ dämpfen.

**Kartoffelschnee.**  
(Wie üblich.)

#### **Makronenpudding.**

Gut  $\frac{1}{4}$  Liter Milch wird mit 150 g Mehl und 50 g Butter glatt verrührt. Man verkocht diese Masse auf der Heizplatte mit dem Zwischenstecker unter Rühren zu einem Brei, nimmt sie weg und rührt weiter bis zum Erkalten. Nach und nach kommen 100 g Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer halben



Zitrone, 80 g geriebene, zum Teil süße, zum Teil bittere Makronen, 4 Eidotter und den Schnee der vier Eiweiß dazu. Alles wird gut durchgemengt, in die Puddingform gefüllt und in der Backform im Wasserbad gekocht.

#### Kochverfahren.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 10 Uhr: Königsberger Klopse (nach Rezept) als unterste Speise einsetzen, darauf die mit Wasser bedeckten Salzkartoffel zum Kartoffelschnee, dann die Suppe.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 11 Uhr: Den früh morgens vorgerichteten Makronenpudding im Wasserbad als untersten Topf einsetzen, im mittleren Topf die Klopse, in einem flachen Topf die Suppe und obenauf die abgessenen Kartoffeln ohne Deckel zum Abdampfen. Kartoffel vor dem Anrichten durch die Presse geben als Kartoffelschnee.

## X. Back-Rezepte

#### Natrongugelhopf.

**Zutaten:** 5 Eier, ein halbes Päckchen Vanillezucker, 100 g Zucker, 125 g Butter, eine Prise Salz und 400 g Mehl.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eier und Zucker tüchtig damit geschlagen, nach und nach rührt man das Mehl, welches man mit einem Päckchen Backpulver gemischt hat, darunter und zieht den steifen Schnee der 5 Eiweiß leicht unter die Masse. Den halbfesten Teig füllt man in die gut ausgestrichene Backform und backt ihn 45 Minuten im „Elektro-Oekonom“.

#### Gugelhopf.

**Zutaten:** 500 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, eine Handvoll Sultaninen, 20 g Hefe, 1—2 Eier, eine Messerspitze Salz und knapp <sup>2</sup>/<sub>3</sub> Liter Milch.

Zuerst wird der Vorteig gemacht. Nachdem derselbe gut gegangen ist, wird er tüchtig mit den obigen Zutaten geschlagen, bis der Teig sich von der Schüssel löst, doch muß er fest sein.

Alsdann läßt man ihn in der gut bestrichenen Form in der Wärme gehen und backt ihn 1 Stunde im „Elektro-Oekonom“. (Siehe Anweisung.)

#### Mandeltorte.

200 g Zucker, 200 g Mandeln, der Saft und die Schale einer Zitrone, 8—10 Eigelb und etwa 50 g weiße Semmelbrösel.