

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

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

15. Lauchsuppe, Scheinebraten, Spätzle, Zwetschkenkompott

**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.



#### 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,