Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Nudel-Gerichte

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

Nudel-Gerichte

Man behauptet von ihnen, daß sie zwar schmackhaft wären, aber nicht lange „anhielten". Der Volksgenosse vom Norden belächelt oft das Nudelgericht des Südens. Für ihn seien die Nudelgerichte, die hier beschrieben sind, schon deshalb empfohlen, weil sie einen weit stärkeren Nährwert durch die Speisequarkverwendung erhalten. „Nudeln kostbar gemacht", das ist das Prädikat für die nachfolgenden Originalrezepte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

44 Spinatnudeln

1 Pfund fertiges Spinatgemüse ohne Brühe wird mit 1 Pfund Quark, 1 Pfund Mehl und Salz, nach Geschmack zu einem Nudelteig geknetet. Der Teig wird auf bemehltem Brett so dünn wie möglich ausgerollt und mit dem Messer zu sehr dünnen, möglichst langen Streifen geschnitten.

Diese grünen Quarknudeln in 1½ Liter kochendes Salzwasser handvollweise hineinschütten, einmal in die Höhe kochen und bei offenem Topf etwa 2 Minuten an warmer Herdstelle ziehen lassen. Danach auf einem großlöcherigen Sieb über dem Gußstein abgießen. Mit kaltem Wasser schnell abgeschreckt und abgetropft, werden die Spinatnudeln auf gewärmter Schüssel bergartig arrangiert, mit brauner Butter übergossen und mit feingeriebenem Parmesankäse bestreut.

45 Quarknudeln

1 Pfund Speisequark, 1 reichliches Pfund Mehl, 2 Eigelb und Salz nach Geschmack werden zu einem festen Nudelteig geknetet. Der gelbe Nudelteig wird auf bemehltem Brett so dünn wie möglich ausgerollt und in lange, sehr dünne Nudelstreifen geschnitten. Die Nudeln in 1½ Liter kochendes Wasser handvollweise hineingeben, einmal in die Höhe kochen und bei offenem Topf auf kleinem Feuer 2 Minuten langsam ziehen lassen. Auf ein Sieb über dem Wasserstein abgegossen und mit etwas kaltem Wasser schnell abgeschreckt, werden sie auf erwärmter Platte mit brauner Butter und geriebenem Käse angerichtet. Man weiß ja, wozu Nudeln gereicht werden, jedoch sei erwähnt, daß Tomatensauce besser zu gelben als zu Spinatnudeln paßt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

46 Schupfnudeln

½ Pfund Speisequark, 2 Eier, 2 Eßlöffel saurer Rahm und etwas Salz gut vermengen und nach und nach 200 Gramm Mehl dazufügen. Aus diesem lockeren Teig formt man auf dem Nudelbrett fingergroße Schupfnudeln. Inzwischen macht man in einer großen Kasserolle ½ Liter Milch und 125 Gramm Butter siedend, bringt die Nudeln hinein, läßt aufgedeckt die Milch einkochen und dann die Nudeln noch schön anbacken.

47 Quarknudeln

2—3 Eßlöffel Butter oder Margarine werden schaumig gerührt, 2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 1½ Pfund Speisequark und nach Bedarf 200 bis 250 Gramm Mehl darunter gemengt. Der Teig muß die Festigkeit haben, daß sich mit bemehlten Händen runde Nudeln formen lassen. In heißem Fett werden die Nudeln goldbraun gebacken. Man reicht sie mit Zucker bestreut und gibt Kompott dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg