Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Knödel und Klöße

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

Knödel und Klöße

Die Meinung, zu jedem Stück Fleisch, zu jedem Gemüse oder zu jedem Salat Kartoffeln essen zu müssen, wird hinfällig mit diesen ausgezeichneten Knödelspeisen. Wer also Abwechslung in die eintönige Kartoffelküche bringen will, der soll sich das bißchen Mehrarbeit zur Herstellung dieser köstlichen Speisen machen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

48 Quarkknödel

70 Gramm Butter rührt man mit 1 ganzen Ei und 2—3 Eigelb recht schaumig, gibt 1 Pfund zerriebenen Speisequark dazu, rührt das Ganze mit etwas Salz, 1 Handvoll Weckmehl und 3—4 Eßlöffeln Mehl gut untereinander. Beliebig große Knödel legt man in kochendes Salzwasser, streut, wenn sie gar sind, Weckmehl darüber und übergießt sie mit heißer Butter.

Diese Knödel können sowohl zu Kompott als auch als Fleischgarnierung angerichtet werden.

49 Quarkklöße

1 Pfund Quark, 2 Eier und 8 Löffel Mehl zu einem Teig verarbeiten und runde Klöße daraus formen, sodann in kochendem Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen und zum Schluß mit brauner Butter oder Brosamen übergießen. Läßt man die Klöße erkalten, so schmecken sie in Nußbutter gebacken ebenfalls sehr gut, besonders zu gekochtem Obst oder Obstsalat.

50 Klöße mit Quark

2 Pfund rohe Kartoffeln reiben und in einem Säckchen gut auspressen, dann mit 2—3 gehäuften Eßlöffeln Weizenmehl und dem nötigen Salz zusammenmengen, mit einem Eßlöffel Klößchen abstechen und in kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen.

Den Quark muß man vorher fertigmachen, mit etwas Salz und feingeschnittenem Schnittlauch und auf den Boden einer runden Gemüseschüssel streichen und warm stellen.

Die Klöße aus dem kochenden Wasser nehmen und auf die Quarkschüssel legen, mit 40 Gramm brauner Butter übergießen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

51 Semmelklöße

2 trockene Milchbrötchen, von denen die Rinde abgerieben ist, werden in Milch oder Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt.

In ½ Pfund Speisequark, der mit 40 Gramm Butter und 1 Ei schaumig verquirlt wurde, werden die Semmeln unter ständigem Rühren vermengt. 1 Prise Muskatnuß, 1 Idee Pfeffer, 5 Gramm Salz und einige Tropfen Fleischextrakt würzen den Semmelteig. Mit bemehlten Händen werden geschwind Klöße in beliebiger Größe geformt und mit dem abgeriebenen Semmelmehl paniert. In 1½ Liter Salzwasser läßt man die Klöße einige Minuten mehr ziehen als kochen. Die fertigen Semmelklöße werden mit dem Schaumlöffel herausgehoben, auf erwärmter Platte mit brauner Butter oder gerösteten Semmelbröseln überstreut und an Stelle von Kartoffeln zu verschiedenen Tagesspeisen mit der Quarksauce Nr. 21, 22 oder 23 gereicht.

52 Markklößchen

50—60 Gramm Rindermark werden ausgelassen und abgekühlt.

1 Pfund Speisequark, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 Prise geriebene Muskatnuß, 1 Prise Pfeffer werden mit dem ausgelassenen Mark zu einem Teig verrührt und das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 2 Eiern daruntergezogen. Aus diesem gut gemengten, ziemlich dicken Brei sticht man mit einem in dem kochenden Salzwasser erhitzten Eßlöffel Klöße ab und läßt sie in kochendem Salzwasser 2 Minuten ziehen. Mit dem Schaumlöffel herausgeholt, werden sie auf einer gewärmten Platte angerichtet und mit gerösteten Semmelbröseln überstreut.

Diese nahrhaften Quarkmarkklöße können zu Fleischspeisen als Beigabe oder, mit einem Teelöffelchen geformt, als Suppeneinlagen Verwendung finden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wie bequem ist es doch, einen knusperig braunen Auflauf in der Form auf den Tisch zu stellen, mit einer Schüssel Salat oder Kompott dazu. Oft sind doch Fleisch- oder Gemüsereste dafür vorhanden. Und mancher Wochentag ist für einen süßen Auflauf so richtig geeignet, die besonderen Haushaltsarbeiten der Hausfrau mit geringerer Inanspruchnahme am Küchenherd zu erleichtern. Hierzu sind unsere Quarkaufläufe die geeignetsten Speisen. Leicht herzustellen, sind sie Anreiz dazu, daß der Herr Gemahl vielleicht den Auflauf selbst zubereiten könnte. Warum nicht? Und wenn Ihr Kind am Geburtstag oder an anderen Festtagen eine besondere Freude erleben soll, dann sei ihm ein süßer Auflauf nach unseren Rezepten Nr. 58 und 59 gegönnt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

53 Gemüseauflauf

Übrig gebliebenes Gemüse, einzeln oder gemischt, mit Ausnahme von Rotkraut und Rotrüben, wird in eine gebutterte und mit Semmelmehl ausgestreute Form gegeben.

½ Pfund Speisequark, mit 80 Gramm geriebenem Käse, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl und 2 Eierschnee tüchtig verquirlt, kommt über das Gemüse in die Auflaufform. Feingeschnittene Fleischstückchen und einige Butterflöckchen bilden den Abschluß. Der Auflauf wird in heißem Backofen etwa 1 Stunde gebacken.

54 Tomatenquarkauflauf

1 Pfund Speisequark wird mit 2 Eßlöffeln Kartoffelmehl, etwas Rahm und 1 Teelöffel Salz sehr gut vermengt. 2 ganze Eier werden steif geschlagen und zur Hälfte unter den Quark gezogen.

Eine gut ausgebutterte Auflaufform, mit Semmelmehl ausgestreut, wird mit der Hälfte des zubereiteten Quarkes gefüllt. 1½—2 Pfund kleine, gleichmäßig große Tomaten werden neben- und übereinander in die Quarkmasse gesetzt. 1 feingeschnittene Zwiebel, Butterflöckchen oder feingeschnittene Speckwürfelchen und etwas Pfeffer darübergeben. Die andere Hälfte des Quarkteiges wird nun dazu gegossen. Zuletzt wird das Ganze mit der andern Hälfte der geschlagenen Eier als Guß überzogen. Den Abschluß bilden geröstete Brotbröselchen und Butterflöckchen mit geriebenem Käse. Der Auflauf wird in mäßig warmem Ofen ½ Stunde gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

55 Fleischauflauf

Nieren- und Leberstückchen, mit Schweinefleisch vermischt, in Würfel geschnitten, oder Kalbfleisch werden in Mehl gewälzt und in heißem Fett mit 1 kleinen Zwiebel kurz und schnell angebräunt. Dann mit etwas Zitronensaft gewürzt und in eine gut ausgefettete und mit Semmelmehl ausgestreute Auflaufform gefüllt. Fertig gedünstete kleine ganze Pilze (Champignons oder Pfifferlinge) werden darüber gruppiert.

½ Pfund Speisequark, mit 3 Gramm Salz und 1 Messerspitze Natron vermischt, wird mit 2 ganzen Eiern sehr tüchtig geschlagen und über die Fleischstückchen und Pilze in die Auflaufform bis knapp an den Rand gegeben. Dieser Fleischauflauf wird ¾—1 Stunde im Ofen gebacken und mit einigen zurückgelassenen ganzen Pilzen garniert.

56 Speckkuchen aus Quark

200 Gramm Mehl und 1 Ei mit soviel Schmalz vermischen und mit den Händen verarbeiten, bis ein gut ausrollbarer Teig entsteht. 1 Messerspitze Hirschhornsalz und 2 gehäufte Eßlöffel Quark daruntergegeben und das Ganze an kühler Stelle ausruhen lassen.

Inzwischen bereitet man folgenden zweiten Teig: ¾ Pfund zu Streifen geschnittener Speck wird mit 1 feingeschnittenen Zwiebel goldgelb geröstet. ¾ Pfund Speisequark wird mit 2½ Eigelb, 2 Eßlöffeln Mehl und 2 Eßlöffeln geriebenem Käse gut vermischt und mit den Speckstreifchen zu einem Teig verbunden, dem ½ Messerspitze Natron oder ½ Backpulver beigegeben ist. Die Hälfte des Eiweißschnees wird zuletzt unter diesen Quarkteig gezogen. Aus dem ersten Teig wird der Tortenboden ausgerollt und in eine gut ausgefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Tortenform gelegt. Mit dem Quarkteig wird die Form gefüllt und mit Kümmel bestreut. Nachdem der Speckkuchen in einem vorgeheizten Backofen ¾ Stunde gebacken ist, wird die andere Hälfte des Eischnees dar-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

übergegeben und noch kurze Zeit im Backofen gebräunt. Schneehäufchen, einzeln außen herumgelegt, und gebräunte Speckwürfel in der Mitte, garnieren diesen pikanten Speckkuchen, der zu grünem Salat gereicht wird.

57 Käseauflauf

In ½ Pfund Speisequark gibt man ½ Pfund geriebenen Käse und mischt darunter 1 Idee Selleriesalz, 1 Prise Paprika, 1 Prise Curry, einige Tropfen Suppenwürze und 3 Eigelb. Zuletzt zieht man 3 Eiweiß darunter und schlägt alles zu einer schaumartigen Creme.

Eine gut ausgebutterte und mit Semmelmehl ausgestreute Auflaufform wird bis zu drei Viertel gefüllt und mit Flöckchen aus einem steif geschlagenen Eiweiß belegt. Das Ganze wird mit geriebenem Käse bestreut und 20—30 Minuten in heißem Ofen gebacken.

Um das Zusammenfallen des Auflaufes zu vermeiden, läßt man ihn, im Backofen stehend, bei offener Ofentüre langsam erkalten.

58 Italienische Charlotte

Eine feine Quarkcreme nach Rezept Nr. 74 oder Nr. 78 wird zubereitet. In eine Springform stellt man rings um den Rand herum frische Löffelbiskuite als Rand dicht nebeneinander und je nach Höhe der Springform übereinander geschichtet. Als Klebemasse genügt eine Eiweißbindung. Der Springformboden wird mit zerbrochenen Kuchenresten und Kuchenkrümeln, mit geriebenen Mandeln vermischt, belegt. Die helle Creme wird nun über den belegten Boden gleichmäßig gegossen, bis knapp an den oberen Rand der Löffelbiskuite. Erst nachdem die Füllmasse gut erstarrt ist, entfernt man den Springformrand und stellt den Auflauf bis kurz vor dem Servieren in die Kühle. Kleine Schokoladenplätzchen oder eine Schlagrahmgarnitur verzieren diese gesunde Speise.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

59 Deutsche Lotte (Von drei verschiedenen Quarkcremes.)

Den Boden einer Glasschüssel belegt man mit kleinen Waffelstückchen, Kuchenbröckchen, mit kleinen Makrönchen. Das Ganze leicht mit Kirschwasser oder Weißwein befeuchten. An Stelle dieses können alkoholfreie Obst- oder Traubensäfte verwendet werden.

Nun wird die weiße Quarkcreme nach Rezept Nr. 78 hergestellt. Ein Drittel der Masse wird mit rotem Fruchtsaft (Himbeer-, Erdbeer-, Johannisbeersaft) gefärbt, das zweite Drittel bleibt weiß, und das letzte Drittel der weißen Creme wird mit 50 Gramm geriebener Schokolade schwarz gefärbt. Diese Cremes werden in der Reihenfolge rot-weiß-schwarz über das geschichtete Gebäck, nach jedesmaligem Erkalten der vorhergehenden Schicht, gegossen.

Eine schwarz-weiß-rote Garnitur wird erzielt mit roten Früchten, gespritzter Schlagsahne, schwarzen Pralinen oder Schokoladestückchen.

Aufläufe

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg