Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Pfannen-Gerichten

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

Pfanne-Gerichte

Es ist gut, wenn der Kochtopf „freien Tag" haben kann. Die Pfanne muß herhalten, einerlei, ob für den Mittags- oder Abendtisch. Und meistens lockt der Duft vom Gebratenen oder Gebackenen die Kinder in die Küche. „Heut' gibt es aber was Feines?" Mit diesem Ausruf wird der Appetit auf unsere köstlichen Pfannengerichte mit Speisequarkverwendung immer angeregt werden. Gerade die Pfannengerichte beweisen die Meisterschaft der tüchtigen und erfahrenen Hausfrau. Und wenn man vom Speisequark selbst nichts verspürt als lediglich das angenehme, sättigende Gefühl, dann wird manches Lob die Hausfrau aneifern, auch unsere Eierspeisen ihrem Küchenzettel anzugliedern.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

60 Bauernfrühstück

½ Pfund Speisequark und ½ Pfund Buchweizenmehl werden mit etwas Milch, 1 Prise Salz und 2 Eigelb (das Weiße zu Schnee) zu einem glatten Pfannkuchenteig verrührt.

1 Pfund Speisequark wird mit Milch oder Rahm, 1 Prise Salz, 1 Idee Pfeffer und 1 kleinen geriebenen Zwiebel gut vermischt.

Aus dem Buchweizenteig werden Pfannkuchen gebacken, mit dem Zwiebelquark gefüllt und zusammengerollt auf einer erwärmten Platte angerichtet.

61 Bayerischer Brotquark

1 großer Wasserweck wird mit 1 Stück Schwarzbrot in Wasser eingeweicht und sehr fest ausgedrückt. ½ Pfund Quark wird mit 1½ Ei, ½ Teelöffel Salz, 1 zerdrückten Fleischbrühwürfel verquirlt und mit dem ausgedrückten Brot grob vermengt, 1 feingeschnittene Zwiebel wird in 70 Gramm Butter gedämpft und schnell in den Teig hineingegeben. Von diesem Teig werden einzelne Pfannkuchen in einer Stielpfanne gebacken und jedesmal beim Umwenden mit der Gabel ganz zerrissen.

Dieses einfache Pfannkuchengericht ist als Ersatz für Bratkartoffeln passend zu grünem Salat, frischer Kresse, gebackener Leber- und Blutwurst.

62 Speckpfannkuchen mit Kartoffeln

Der in Nr. 60 beschriebene Pfannkuchenteig aus Buchweizenmehl wird über gebräunte heiße Speckwürfel, in Ringe geschnittene und gebräunte Zwiebeln, feingeschnittene gekochte Kartoffeln gegossen. Von dieser Masse werden nicht zu dicke Pfannkuchen gebacken.

Auf eine runde Platte wird abwechselnd 1 Pfannkuchen, 1 Scheibe roher Schinken, 1 Schicht Zwiebelquark (nach Rezept Nr. 60), 1 Pfannkuchen geschichtet und dies abwechselnd, bis die ganzen Pfannkuchen verbraucht sind. Als letzte Schicht ein Pfannkuchen. Die ganze Speise wird bei Tisch tortenartig aufgeschnitten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

63 Steigendes Omelett mit Konfitüre

¾ Pfund Speisequark, 3 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker und 1 Prise Salz werden mit 20 Gramm Butter innig verbunden und alles nach einer Seite gerührt. Unter fortwährendem Weiterrühren wird ⅛ Pfund Kartoffelmehl dazugegeben und nach und nach ¼ Liter süßer Rahm oder frische Milch dazugegossen, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. 5 Eischnee werden zuletzt daruntergezogen. In eine Omelettpfanne so viel Butter geben, daß die Pfanne ganz davon befettet ist. Mit einer kleinen Suppenkelle wird der Teig in die Pfanne gegossen und das Omelett langsam goldbraun angebacken. Die angebackene Seite wird auf einen Teller geschoben und die schaumige Seite mit Apfel- oder Quittengeleeflöckchen betupft.

64 Salbei-Quarkküchle

1 Pfund trockener, durchgetriebener Speisequark wird, je nach Geschmack, mit etwas Zucker und 2 Gramm gestoßenem Zimt vermengt. 2 Eigelb (und wenn vorhanden, einige Reste von dickem Milchreis) daruntergezogen. Zuletzt der steife Schnee von zwei Eiern. Mit einem Eßlöffel werden von dem ziemlich dicken Teig kleine Küchlein abgestochen und in einer flachen Stielpfanne in brauner Butter auf einer Seite goldbraun gebacken. In die obere Seite der Küchlein wird je 1 gewaschenes Salbeiblättchen eingedrückt, das Küchlein schnell gewendet und nun auf der andern Seite ebenfalls goldbraun fertig gebacken. Die Küchlein werden, mit dem Salbeiblättchen nach oben, auf einer Platte angerichtet und mit schwachem Vanillezucker überstreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

65 Holunderküchle in Quarkteig

½ Pfund Quark, 2½ Eßlöffel Kartoffelmehl oder Mondamin, etwas Zitronenzucker oder etwas Vanille und ⅛ Liter Milch oder Rahm werden zusammen glatt und dickflüssig geschlagen. 3 Eigelb und 3 steifgeschlagene Eischnee werden zuletzt daruntergezogen.

Frischgepflückte Blütendolden von Holunder mit nur einem Endchen Stiel werden, nach unten hängend, in den Teig eingetaucht. In einer eisernen Kasserolle mit kochendem Fett läßt man 2—3 Teigblüten zu gleicher Zeit goldgelb backen. Sie werden mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausgehoben und zum Abtropfen des Fettes auf ein Fließpapier gelegt. Auf einer angewärmten Platte werden sie, noch warm mit Puderzucker bestäubt, angerichtet.

Sie sind sehr beliebt als warme Nachspeise oder erkaltet zu Kaffee, Birkensaft- oder Hagenbuttentee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg