Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Brotaufstriche

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

Brotaufstriche

Die Ernährungsgelehrten haben den Beweis erbracht, daß ein Stück Schwarzbrot, mit Butter und Speisequark bestrichen, sämtliche Aufbaustoffe des Menschen enthält. Dieser Hinweis wird genügen, die nachstehend beschriebenen nahrhaften und appetitlichen Brotaufstriche möglichst oft zu verwerten. Ob nun ein Besuch plötzlich kommt, dem man zum Gläschen Wein eine bunte Platte reichen muß, ob Vater heute abend Herrengesellschaft hat, wo zum Bier ein kleiner Happen gegessen wird, oder ob die übliche „Belegte-Brötchen-Platte" abwechslungsreich gestaltet werden soll, immer werden die vier Brotaufstrichrezepte schnell und zuverlässig aus der Klemme helfen. Natürlich, der gute Speisequark und einige Gewürze gehören ständig in die Speisekammer!

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Weißer Quarkaufstrich: ¼ Pfund Speisequark wird mit 30 Gramm schaumig gerührter Butter gut vermischt, mit etwas Salz, 1 Prise Pfeffer und feingeschnittenem Schnittlauch abgeschmeckt.

Gelber Quarkaufstrich: Wie oben, nur statt Schnittlauch 1 Eigelb.

Roter Quarkaufstrich: Wie weißer Quark, nur statt Schnittlauch 1 Eßlöffel Tomatenmark.

Grüner Quarkaufstrich: Zum Färben nimmt man einige Tropfen Spinatsaft.

Kräuter-Quarkaufstrich: Getrocknete Kräuter (Majoran, Thymian, Pimpernell) zwischen den Händen zu Pulver verreiben, unter ¼ Pfund mit Salz und Pfeffer zubereiteten Quark mischen. An Stelle von geriebenen Kräutern kann auch gemahlener Kräuterkäse verwendet werden.

Senf-Quarkaufstrich: 3 Eßlöffel Senf, 1 Prise Zucker, etwas Öl, etwas Zitronensaft, 1 Idee Salz und etwas Pfeffer werden mit 3 durch ein Sieb geriebene Sardellen unter ½ Pfund Speisequark nach einer Seite gerührt, bis alles gut verteilt ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

70 Fleischquark als Brotaufstrich

1½ Pfund Speisequark wird mit ⅛ Liter saurem Rahm, ½ Eßlöffel Salz vermischt, etwas Paprika und 1 Idee Zucker zugegeben und zu einer streichfähigen Masse schlagrahmähnlich geschlagen.

¼ dieser Quarkmasse wird mit Schinken oder Speckwürfelchen gemischt, ¼ dieser Quarkmasse wird mit feingewürfelter Fleischwurst gemengt, ¼ dieser Quarkmasse wird mit Zervelat- oder Salamiwürfelchen gemengt, ¼ dieser Quarkmasse wird mit Würfelchen aus kaltem Kalbs- oder anderem Braten gemischt.

Mit diesen 4 verschiedenen Quarken können Schwarzbrot- oder Toastscheiben bestrichen werden.

71 Schwedenplatte

Brotscheiben aus Pumpernickel und Weißbrot werden mit Butter bestrichen und mit verschiedenen Quark-Brotaufstrichen nach den Rezepten Nr. 69 und Nr. 70 belegt. Verschieden belegte Brotscheiben werden mehrfach übereinander geschichtet und daraus zweifingerbreite Streifen, Drei- oder Vierecke geschnitten.

Zu Knäckerbrot paßt Kräuterquark und grüner Quark. Weckschnitten werden mit Fleischquark belegt. Aus allen diesen verschiedenen Brotsorten ordnet man eine geschmackvolle Platte, garniert sie mit hartgekochten Eischeiben, Kapern, Schalotten, Sardellen, Schinkenstreifen oder Tomatenscheiben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Quarkkäse 72 Kochkäse

Beim Kochen schlickrig gewordene Milch läßt man durch ein reines Tuch ablaufen, mischt mit etwas Kümmel, 1 feingehackten Zwiebel, Pfeffer und Salz und gibt das Ganze mit einem Stück Butter unter 1 Pfund Speisequark. Diese Masse wird aufgekocht und kühlgestellt. Man schlägt sie zum Aufbewahren in ein feuchtes Tuch, das in Salzwasser ausgerungen wurde.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg