Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Fleischspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

Fleischspeisen

Rebhuhn, Pastete und Bienenkorb sind Wegweiser genug, wie der nahrhafte Speisequark auch für andere Fleischarten und Fleischspeisen nützlich verwendet werden kann, zumeist an Stelle des teuren Rahms.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

16 Rebhuhn mit Quarkfüllung

Die pikante Füllung für ein Rebhuhn wird auf folgende Art hergestellt: 70 Gramm Butter werden schaumig gerührt. Sehr trockener, klumpenfreier Speisequark, mit 2 Eigelb daruntergezogen, wird mit der schaumig gerührten Butter gemengt. Unter diesen gut verrührten Quark fügt man 3 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 2 Eßlöffel Schnittlauch, 1 Prise Paprika, 3 Gramm Salz und je 1 Idee Majoran und Beifuß. Einige ganze Eierpilzchen oder Champignons verteilt man unter diese Quarkfüllung, mit der man das auf übliche Art vorbereitete Rebhuhn füllt und dieses dann zunäht. Auch die Sauce, die durch Übergießen von heißem Wasser hergestellt wird, bekommt statt sauren Rahms 1½ Eßlöffel gut zerquirlten Quark mit ½ Löffel Mehl gebunden. Die Sauce wird bei Verwendung von Quark ganz kurz aufgekocht und durch ein Sieb passiert.

Das Rebhuhn wird auf angeröstete Speckscheiben gelegt, mit einem Strauß krauser Petersilie verziert.

Pilzgerichte, Rotkraut, gedünsteter Reis, Rotrübengemüse, warmer feiner Kartoffelsalat, Selleriesalat mit Kartoffelbrei sind die besten Beigaben zu diesem Rebhuhn mit Quarkfüllung.

17 Römische Quarkpastete

Ein glatter, flüssiger Teig, der ölig vom Löffel laufen soll, wird hergestellt aus ¼ Pfund Quark, etwas Milch, 1—2 Eiern, 2 knappen Eßlöffeln Mehl und etwas Salz. Pastetenförmchen am Stiel werden in heißem Pflanzenfett oder geruchfreiem Öl heißgemacht, in die fertige Masse getaucht und in dem Fett goldbraun gebacken. Die fertigen Pasteten werden leicht mit Selleriesalz bestäubt und mit Rogoutfin, Pilzgerichten oder gewürfelten Bratenresten zur Hälfte gefüllt. 1 zerquirltes Ei mit geriebenem Käse oder Semmelbrösel bilden den Abschluß jeder Pastete, die kurz vor dem Essen mit der Füllung im Bratofen aufgewärmt wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

18 Bienenkorb

¾ Pfund lockeres feinstes Mehl wird trocken in eine Teigschüssel gesiebt, 175 Gramm Butter in Flöckchen, ¼ Pfund durchgesiebter Quark dazugegeben. Mit 1 ganzen Ei, einem ½ Eigelb, 1 Idee Salz, 1 Prise Zucker und etwas Hirschhornsalz wird ein geschmeidiger Teig mit den Händen geknetet. Der Teig wird auf einem bemehlten Brett zu bleistiftstarken Röllchen ausgerollt. Eine feuerfeste irdene oder Emailschüssel mit nach außen gebogenem Rand wird gut ausgefettet. In die Mitte des Bodens wird eine Oblate geklebt. Von der Oblatenmitte beginnend, windet man die Teigröllchen in Schneckenform dicht innen an der Schüssel über den ganzen Boden, langsam über den ganzen inneren Rand der Schüssel aufsteigend bis an die obere Kante. Die ganze Spirale darf keine Lücke aufweisen und wird mit 1 gut zerquirlten Eiweiß vollständig ausgepinselt. Von dem übrigen Teig wird ein glatter, dünner Deckel vorbereitet, der einen etwa 2 Zentimeter größeren Durchmesser haben muß als die Backschüssel.

Die Füllung des Bienenkorbes besteht entweder aus Fleischfarce mit gehackten Kräutern (falscher Hase) oder aus fertigen Pilzgemüsen, Blumenkohl-, Rosenkohl-, Spargel- oder Gelbrübengemüse. Zarte junge Erbsen oder gemischtes Feinkostgemüse sind für die Füllung besonders geeignet. Sämtliche Füllungen werden mit der Quarksauce nach Rezept Nr. 29 hergestellt. Der Bienenkorb wird bis etwa 2 Fingerbreit vom oberen Rand gefüllt. Der vorbereitete Deckel, auf der Innenseite mit Eiweiß bestrichen, wird fest auf den Bienenkorb aufgesetzt und außen mit einem ½ zerquirlten Eigelb bestrichen. Den ganzen Deckel durchsticht man vor dem Backen mehrmals mit der Gabel.

Backzeit: 1—1¼ Stunden in gut geheiztem Backofen. Der gefüllte Bienenkorb läßt sich leicht, mit dem Deckel nach unten, auf eine große runde Platte stürzen. Die Füllungen und der Bienenkorb können tags zuvor zubereitet werden.

Mit Gemüse zubereiteter Bienenkorb kann zu den verschiedensten Braten und Fleischgerichten gereicht werden. Mit Fleisch gefüllter Bienenkorb kann zu frischen Gemüsen gegeben werden.

Fleischspeisen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg