

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Mehl-und Süßspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106164



Pilz-Gemüse.

Pfefferlinge, Grünlinge, Steinpilze und vielleicht auch Champignons, Butter oder Fett, Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Pfefferlinge und Grünlinge putzen, waschen und in zerlassenem Fett mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Zwiebel ansetzen; 20 Minuten dünsten. Während dieser Zeit Champignons putzen und in leichtem Essigwasser spülen. Steinpilze putzen, von Lamellen sauber befreien, waschen. Danach beide Sorten zu Pfefferlingen und Grünlingen geben und mit diesen garschmoren. Alles verbinden mit leichter Mehlschwitze, zuletzt gewiegte Petersilie hinzugeben.

Selbstgesuchte Pilze nur genießen bei genauer Kenntnis der Pilze. Am besten bekannt und Verwechslungen am wenigsten ausgesetzt sind Pfefferlinge, Grünlinge, Steinpilze. Champignons sind an den bräunlichen oder rosa gefärbten Lamellen gut erkennlich. Hier ist Vorsicht am Platze wegen der Aehnlichkeit mit dem giftigen Knollenblätterpilz, der weiße Lamellen hat. Pilze sind stets innerhalb 24 Stunden zu verbrauchen.

Mehl- und Süß-Speisen.

Maultaschen (Gefüllte Nudeln).

Man braucht: Brühknochen, Rindfleisch, 4 Eier, etwas Milch, Mehl, Spinat oder Porree, etwas Rauchfleisch, Semmeln, Petersilie, Suppengrün, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskat.

Fleischbrühe kochen, mit Suppengrün und Salz würzen. 4 Eier, eine kleine Schale Milch oder Wasser, etwas Salz und Mehl zu ziemlich festem Nudelteig verarbeiten, bis er beim Durchschneiden kleine Bläschen zeigt. Teig in vier Teile teilen und so dünn ausrollen wie nur irgend möglich, etwas übertrocknen lassen, danach füllen. Füllung: 1 Pfd. gekochter gewiegter Spinat oder einige Stangen Porree, 1 Pfd. gekochtes Rindfleisch, 1 Stückchen Rauchfleisch (Schinken oder geräucherte Wurst) gewiegt, 1 bis 2 Semmeln, 1 Ei, etwas Petersilie und Zwiebeln (in Butter gedämpft), Pfeffer, Salz, Muskat dazu. Die Füllung in kleinen Häufchen auf eine Teigplatte, eine zweite Platte darüber,



eckig oder rund um die Häufchen Maultaschen ausschneiden. Ränder zusammendrücken, eventuell mit etwas Eiweiß zusammenkleben. Maultaschen in der Fleischbrühe gar kochen (etwa 15—20 Minuten lang, bei kleiner Gasflamme). Man serviert sie in der Brühe auf dem Tisch. Uebriggebliebene Maultaschen kann man wie Bratkartoffeln rösten.

Kartoffelpuffer.

Nimm 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßlöffel Mehl, 1 bis 2 Eier, Salz, Pfeffer, Zwiebel nach Geschmack, Schmalz 1 Kaffeelöffel Backpulver, geriebenen Zwieback.

Kartoffeln roh in kaltes Wasser zerreiben, durchsieben, Stärke absetzen lassen, Wasser abgießen, Stärke und geriebene Kartoffeln mischen, Ei, 1 Eßlöffel Mehl, Salz und Pfeffer nach Geschmack (oder 1 Ei, 1 Kaffeelöffel voll Backpulver, 2 Eßlöffel geriebenen Zwieback, Salz, geriebene Zwiebel) hinzufügen. Alles gut durchmischen, in einer Pfanne in siedendem Fett von beiden Seiten scharf backen, am besten in Schweineschmalz.

Je dünner die Puffer, desto besser ihr Geschmack. Ständig große Gasflamme, damit das Gericht recht knusprig wird.

Schmeckt Kartoffel vor: ist Puffer zu dick und nicht durchgebacken, da Fett zu kalt oder geriebene Kartoffeln sind nicht gewässert.

Zu Kartoffelpuffer gibt man am besten ein wohlschmeckendes Kompott, etwa Preiselbeeren, Apfelmus; auch Bohnensalat ist geeignet.

Gebäckene Makkaroni.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfd. Makkaroni, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schinken oder Pökelfleisch, 50 g Butter, Parmesankäse, geriebene Semmel, Salz.

Makkaroni kleinbrechen, in reichlich Salzwasser halbweich kochen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, auf einem Sieb abtropfen lassen, Schinken oder Pökelfleisch würfelig schneiden, unter die Makkaroni mengen, 50 g Butter und einen gehäuften Eßlöffel Parmesankäse dazu geben, alles in eine gebutterte Auflaufform füllen, dick mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreuen, obenauf Butterflöckchen. Hellbraun überbacken lassen.



Makkaroni gut abtropfen lassen, damit sie nicht zu sehr zerweichen. Gas auf große Flamme stellen, damit das Ueberbacken gut gelingt. Ueberbacken kann eventuell in Backform für Gasherde geschehen, am besten aber im Gasbackofen.

Vorsicht beim Ueberbacken, form gut buttern, damit die Speise nicht anbrennt.

Eufullus (Dessert).

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Kakao, 4 Eier, 12 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Rum, 2 Paket Vanillezucker, 1 Paket Leibnitzkeks, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Palmin, 1 Eßlöffel geriebene Mandeln.

Zubereitung: Kakao, Eier, Vanillezucker, Zucker und Rum werden zu einer Masse gut verrührt bis sie Glanz hat. Palmin wird zerlassen, darf nicht heiß werden, und gibt es warm unter die Masse. Man legt eine viereckige form mit Pergamentpapier aus und nimmt als Boden 4 Keks. Man füllt eine Schicht Schokolademasse ein und gibt abwechselnd Keks und Schokolade dazu, doch so, daß eben zu oberst Schokolade ist, streut leicht etwas Zucker und Mandeln darüber und stellt die form am besten auf Eis.

Apfel-Merinken.

Zutaten: 4—5 Aepfel, $\frac{1}{8}$ l Wein, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 2—3 Eßlöffel Zucker, 20 g Butter, 30 g Sultaninen.

Zum Guß: 3 Eiweiß, 60 g Zucker, 30 g Zitronat, Weckmehl und Butter für die Backform.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, halbiert, ausgebohrt und mit Wein, Wasser und Zucker weichgedämpft. Dann legt man sie in eine lange gebutterte feuerfeste form, kocht den Saft mit den Sultaninen dicklich ein und füllt ihn über die Aepfel; streut das feingeschnittene Zitronat darüber und zuletzt streicht man den mit dem Zucker steifgeschlagenen Eierschnee darüber.

Man bäckt die Merinken in mäßiger Hitze mit fleingestellter flamme, bis das Eiweiß dunkelgelb ist und läßt in der form erkalten.

Pfihauf (schwäbische Art).

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l Milch, 75 g zerlassene Butter, 6—7 Eier, Salz und Zucker nach Bedarf.



Zubereitung: Milch und Mehl gut verrühren, Butter und Eier nach und nach dazugeben. Nachdem alles zu einem zarten Teig verrührt ist, füllt man die Masse in kleine Förmchen, etwa halb voll und bäckt sie im sehr heißen Ofen ca. 20 Minuten. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und Zimmt oder füllt sie mit Schlagsahne.

Apfelfuchen, Kirschen- oder Pflaumenfuchen.

Zutaten:

500 g Mehl	1 Vanillin	375 g Weichkäse
200 g Butter	63 g Mandeln	125 g Zucker, 1—2 Eier
125 g Zucker	63 g Sultaninen	50 g Gustin, 1/2 Eßlöffel Salz
1/8 l Milch, 2 Eier	1 Eßlöffel Rum	1/8 l Milch oder Rahm
1 Backin	3—4 Pfd. gutes Obst, Äpfel, Kirschen etc.	

Man bereite von Butter, Zucker, Eier und dem mit Backin vermischten Mehl einen glatten Mürbeteig, dem man außer dem Rum nur wenig Milch zusetzt, läßt ihn 1/2 Stunde kühl ruhen, rollt 1/2 cm dick auf und bringt ihn auf ein gut gefettetes Randblech. Nun bereitet man eine schöne bindige Käsemasse mit Zucker, Salz, Gustin, Eier und Rahm, bringt dies auf den Kuchen und legt dann das Obst darauf, dadurch wird jeder Obstfuchen schön saftig und wohlschmeckend. Zuletzt streut man nach Belieben Mandeln, gerieben oder gestiftelt, Sultaninen oder auch Streuseln darüber und bäckt den Obstfuchen auf oberster Führungsleiste in guter Mittelhitze, eventl. mit voller Flamme in 25—30 Minuten fertig.

Sand-Torte.

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Reispuder, 4—6 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Eßlöffel Rum oder Arrak, 1/2 abgeriebene Zitrone. Man rühre die Butter schaumig, füge den Zucker dazu und abwechselnd 1 Ei und 1—2 Löffel Mehl nach und nach bei, bis alles verbraucht ist. Unter stetem tüchtigen Rühren füge man den Rum oder Arrak und zuletzt den Eierschnee hinzu und rühre tüchtig bis der Teig Blasen wirft. In eine mit Butter ausgestrichene Springsform fülle man den



Teig ein, heize den Ofen 5 — 6 Minuten mit voller Flamme an, stelle die Form in die Mitte des Backofens und den Hahn so klein, daß die Flammen $\frac{1}{3}$ ihrer Größe, als bei voller Hahnöffnung haben. Die Hitze muß die ganze Backzeit, 50—60 Min., auf demselben Grade erhalten bleiben. Der Ofen darf während der 1. Hälfte der Backzeit nicht geöffnet werden. Nach dem Backen nehme man die Torte aus der Form und lasse sie auf einem Drahtboden auskühlen.

Bäckrezepte für Hoffmann-Gasbackofen.

Vorwort.

Die Vorbehandlung der Teige ist die gleiche wie beim Kohlenbackofen. Es dürfte jeder Hausfrau bekannt sein, daß alle zur Verwendung kommenden Zutaten von bester Qualität und sauber vorbereitet sein müssen. Bei Hefeteigen sind die Zutaten auf 24 bis 28° C. zu erwärmen, auch der Backraum soll gut temperiert sein. In der Zeit des Aufgehens ist der Teig an einen warmen Ort zu stellen und mit einem sauberen Tuche bedeckt gegen Zugluft zu schützen. Das Mehl ist vor Gebrauch stets zu sieben, damit es locker wird und alle evtl. Unreinigkeiten, wie Fasern vom Mehlsack und dergl., entfernt werden. Das Hefenstück wird mit einem Drittel der Milch und des Mehles angesetzt und am warmen Ort zum Aufgehen gebracht. Eine kleine Beigabe von Zucker unterstützt sehr wirksam die Gärung der Hefe. Ist es genügend aufgegangen, gibt man es zu dem, mit den übrigen Zutaten vermischten Teig, arbeitet tüchtig durch und stelle das Ganze zum abermaligen Aufgehen an einen warmen Ort. Darnach formt man die Kuchen usw., läßt sie noch 20—25 Minuten ruhen und bringt sie nun in den 5—6 Min. angeheizten Ofen, wo sie dann, nach Art des Gebäcks, in der Ober- oder Mittelhitze gebacken werden. Ist man noch im Zweifel, ob der Kuchen vollständig durchgebacken sei, so steche man mit einem sauberen, spitzen Hölzchen bis auf den Boden der Form. Gut durchgebacken ist der Kuchen, wenn das Stäbchen vollständig rein und trocken ist; hängt aber noch Teig daran,