

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Maultaschen

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.