

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

H. Aufläufe und verschiedene Gerichte von Makkaroni und Nudeln

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

## H. Aufläufe und verschiedenartige Gerichte von Makkaroni und Nudeln.

### I. Aufläufe.

#### 1. Im allgemeinen.

Die Form zu den Aufläufen muß gleich einer Puddingform behandelt und auch wie diese mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback bestreut werden. In Ermangelung einer Form kann zum Auflauf auch eine Schüssel, Gratinschale oder eine Schale von Kupfer oder sonstigem Metalle, welche die Hitze verträgt, genommen werden. Die Hitze darf weder zu stark noch zu schwach sein und die Unterhitze nicht fehlen. Man stellt die Form am besten auf einen kleinen Rost, indem man sie dann drehen kann, ohne den Auflauf zu bewegen. Sollte derselbe von oben zu früh Farbe bekommen, so kann man die fernere Hitze durch Überlegen von Papierbogen abhalten, jedoch muß der erste Bogen, falls der Auflauf noch weich wäre, und also ankleben würde, mit Butter bestrichen werden.

Der Auflauf wird nicht umgestürzt, sondern in der Schüssel oder Form, worin er gebacken ist, aufgetragen. Letztere wird auf einer anderen Schüssel zu Tisch gebracht, mit einer feinen Serviette, in Breite der Form gefaltet und umlegt.

#### 2. Auflauf von bitteren Makronen.

$\frac{3}{8}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund bittere Makronen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zwieback, 8 Eier, 100–120 Gramm Zucker, beliebiges feines Obst oder eingemachte Früchte.

Man kocht in der Milch Makronen und Zwieback so lange, bis solches ganz dick ist. Etwas abgekühlt, rührt man Eidotter und Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Weiß der Eier. Dann gibt man diese Masse mit beliebigem feinem Obst, welches vorher mit Zucker und Zimt bestreut ist, oder auch mit eingemachten Früchten lagenweise in die mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zwieback bestreute Auflaufform und backt sie  $\frac{3}{4}$  Stunde.

Für 8 Personen.

#### 3. Sago-Auflauf.

$\frac{1}{2}$  Pfund Sago, Milch, 6 Eier, 90 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, Zitronenschale nach Belieben, 60 Gramm feingestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sein können.

Der Sago wird abgebrüht, in Milch gar und so steif gekocht, daß er sich vom Topfe ablöst. Dann rührt man Butter zu Schaum,



gibt nach und nach Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Mandeln, den etwas abgekühlten Sago und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße hinzu.

Auch kann man Zitronen und Mandeln weglassen und diesem Auflauf einen angenehmen Geschmack durch Vanille geben, die mit Zucker gestoßen wird. Man läßt ihn 1 Stunde backen.

Für 10 Personen.

#### 4. Reis-Auflauf.

$\frac{1}{2}$  Pfund Reis,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 8 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Zitronenschale und Zimt, einige Zwiebäcke,  $\frac{1}{4}$  Pfund gewaschene und ausgeteinte Rosinen und die zum Kochen des Reis erforderliche Milch.

Der Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, abgesehen und mit kochender Milch auf's Feuer gesetzt, ohne ihn zu rühren, gar und steif gekocht; dann rührt man die Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, den etwas abgekühlten Reis, einige gestoßene Zwiebäcke, Rosinen hinzu, mischt den Schnee durch und backt den Auflauf 1 Stunde.

Für 10—12 Personen.

#### 5. Schokolade-Auflauf.

60 Gramm Butter wird weich gerieben, mit 5—6 Eidottern, 90 Gramm Zucker, 60 Gramm geriebener Schokolade, etwas Vanille und 180 Gramm in Milch geweichtem und ausgedrücktem Weißbrot gerührt, der Schnee der Eier durchgemischt und  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

Für 8—10 Personen.

#### 6. Gries- oder Reismehl-Auflauf.

$\frac{1}{2}$  Pfund geförntes Griesmehl, reichlich 1 Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und 60 Gramm frisches Schweineeschmalz oder im ganzen 120 Gramm Butter, 7 Eier, 90 Gramm Zucker, 6—8 Stück feingestoßene bittere Mandeln und etwas Salz.

Man läßt das Griesmehl in der Milch und einem Teil der Butter so lange kochen, bis es gar und ganz steif ist, dann rührt man die übrige Butter zu Schaum, gibt dazu Eidotter, Zucker, Mandeln, Salz, das etwas abgekühlte Griesmehl, und ist dies alles gut gerührt, den festen Schnee der Eier.

Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen, gibt denselben mit der Form zur Tafel und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

Für 10—12 Personen.

Wünscht man den Auflauf zu verfeinern, so gebe man etwas Eingemachtes oder auch Gelee lagenweise zu der Masse.



## 7. Mehl-Auflauf.

Dieselbe Masse wie zu Schwamm-Budding G. N. 20 wird 1 Stunde gebacken. Man lege  $\frac{1}{4}$  Pfund bittere Makronen lagenweis in die Form, oder rühre vor dem Hineingeben des Eiweißschnees  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenen Zwieback durch.

Für 12—14 Personen.

## 8. Nonnen-Auflauf.

150 Gramm feines Weizen- oder Kartoffelmehl, 150 Gramm Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 60 Gramm gestoßene Mandeln, 4 Eier, stark  $\frac{2}{3}$  Liter mit Vanille oder Zitronenschale gewürzte Milch. Dies alles setzt man aufs Feuer und rührt es zu einer dicken Creme ab. Dann reibt man noch 30 Gramm Butter weich, fügt 5 Eidotter hinzu, rührt es mit der Masse tüchtig durch, vermischt diese mit dem zu starkem Schnee geschlagenen Eiweiß und backt sie in einer Form oder Randschüssel 1 Stunde in mäßiger Hitze.

Es wird Eingemachtes oder feines Kompott dazu gereicht.

Für 6—7 Personen.

## 9. Guter Weißbrot-Auflauf.

Man läßt 6—8 Zwiebäcke, mit kochender Milch übergossen, weichen und rührt die Masse, so lange sie noch heiß ist, mit einem Stuch Butter ganz fein (sie darf nicht zu dünn sein), gibt 60 Gr. geriebene Mandeln, 8—10 Eigelb, Zucker, Zitrone nach Geschmack, eine Obertasse vorher gequollener Rosinen und schließlich das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu und backt es in der Auflaufform 1 Stunde. Wenn der Auflauf gar ist, überstreicht man ihn mit Johannisbeer- oder einem anderen Gelee und gibt darüber das von 4—5 Eiern zu steifem Schnee geschlagene und mit Zucker vermengte Eiweiß, läßt es im Ofen eben fest werden und gibt es zur Tafel.

Für 10—12 Personen.

## 10. Auflauf von Weißbrot und Walnüssen.

30 ganz vollkommene und frische Walnüsse, falls sie nicht frisch wären, so nehme man zur Hälfte gute Mandeln, 180 Gr. abgeschältes Weißbrot,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 6 Eier, reichlich  $\frac{1}{2}$  Tasse süße Sahne.

Nachdem die Nüsse mit ihrer gelblichen Haut fein gestoßen oder gerieben sind, wird das Weißbrot in Milch eingeweicht und ausgedrückt, die Butter zu Schaum gerührt, ein Eidotter nach



dem andern hinzugefügt, sowie auch Zucker, Weißbrot, Sahne und Nüsse, und die Masse tüchtig gerührt, die man nachdem mit dem steifen Schnee der Eier leicht vermischt. Der Auflauf wird in einer vorgerichteten Form 1 Stunde gebacken und nach Belieben mit einer Vanille- oder Schaumsauce heiß zur Tafel gegeben; erstere aber macht diese Speise etwas weichlich.

Für 8—10 Personen.

### 11. Schwarzbrot-Auflauf.

Nachdem man 180 Gramm Butter zur Sahne gerieben, werden nach und nach hinzugerührt 10 Eidotter, 150 Gramm Zucker, etwas Melken, Zimt, Kardamom und Zitronenschale, 180 Gramm geriebenes und durchgeseihtes Schwarzbrot, 90 Gramm Korinthen, auch nach Belieben 30 Gramm Mandeln und zuletzt der feste Schnee leicht durch die Masse gemischt, 1 Stunde gebacken.

Für 9 Personen.

### 12. Kartoffel-Auflauf.

$\frac{1}{4}$  Pfund zur Sahne gerührte Butter, 8 Eidotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, 15 Gramm gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, auch nach Belieben Zitronenschale oder Zimt. Dies alles wird nach vorhergehender Angabe gemischt und eine Weile gerührt, dann 1 Pfd. mit der Schale halb gar gekocht, abgezogene und geriebene Kartoffeln, welche am vorhergehenden Tage gekocht worden sind. 90 Gramm geriebenes Weißbrot durchgerührt, sowie auch nachher der feste Schnee der Eier. Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen.

Für 10 Personen.

### 13. Omelette soufflé. Nr. 1.

4 Eßlöffel durchgeseihter Zucker, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Der Zucker wird mit Eidottern und Zitrone 10 Minuten stark gerührt, mit dem ganz festen Schnee der Eier leicht vermischt, auf einer mit Butter bestrichenen Platte in einem mäßig geheizten Ofen höchstens  $\frac{1}{4}$  Stunde gebacken und gleich serviert.

Für 4 Personen.

### 14. Omelette soufflé auf andere Art Nr. 2.

6 Eier, 4 Eßlöffel feingestoßener Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter.

Die Eidotter werden mit dem Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, erst in dem Augenblick, wenn man backen will, wird das zu festem



Schnee geschlagene Eiweiß mit dem Mehl hinzugerührt. Dann wird auf einem schwachen Feuer die Butter ohne Salz in einer Pfanne geschmolzen, das Angerührte hineingegossen und immer durchgezogen, so daß der Boden heraufkommt. Wenn die Omlette die Butter an sich gezogen hat, so gibt man sie auf eine Schüssel, schlägt sie doppelt und bestreut sie mit Zucker und Zimt oder mit in Zucker gestoßener Vanille, oder man legt Konfitüren dazwischen. Auch kann man den Saft einer Zitrone darüber träufeln und dann mit Zucker bestreuen, auch Rum darüber gießen und solchen anbrennen.

Für 6 Personen.

### 15. Schwamm-Auflauf.

1 Eßlöffel voll dicker saurer Sahne, 6 Eier, Zucker und Vanille.

Man rührt die Sahne mit Eidottern, Zucker und Vanille eine gute Weile, mischt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß durch und läßt den Auflauf schnell backen.

Für 4—5 Personen.

### 16. Auflauf von saurer Sahne.

1½ Liter dicke saure Sahne, 8 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, Zucker, Zimt, Vanille oder in Ermangelung derselben abgeriebene Zitronenschale und eine Messerspitze Salz.

Die Sahne wird gut geschlagen, Eidotter nebst dem übrigen nach und nach dazu gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt und in einer Form  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

Für 6—8 Personen.

### 17. Auflauf von saurer Sahne und Obst.

Obige Masse, jedoch statt der 4 Eßlöffel Mehl nur 1 Eßlöffel Reis- oder Kartoffelmehl genommen, über feines ungekochtes Obst gegossen und gebacken, gibt einen sehr feinen und wohl-schmeckenden Auflauf.

Für 5—6 Personen.

### 18. Auf andere Art.

½ Maß saure Sahne, 6 Eier, 70 Gramm feingestobener Zwieback, 3 Eßlöffel Zucker, feingestobene Vanille oder Zimt und Zitronenschale.

Die Sahne wird mit den Eidottern und dem übrigen eine Weile stark gerührt, mit dem Eiweißschnee vermischt, auf gut gekochtes Obst in eine zugerichtete Auflaufform oder Schüssel gegeben und  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

Für 4—5 Personen.



## 19. Rhabarber-Auflauf.

Hierzu ein Kompott von Rhabarber und die Hälfte der Masse des Schwammpuddings. Von letzterer gebe man einen Teil in eine zugerichtete Form, streiche das Kompott darüber, bedecke es mit der übrigen Masse und backe den Auflauf  $\frac{3}{4}$  Stunde bei guter Mittelhitze.

Für 6—8 Personen.

## 20. Auflauf von sauren Kirschen.

$\frac{3}{4}$  Pfund Weißbrot ohne Kruste wird in Milch geweicht und über Feuer abgerührt. Dann rührt man ein Ei groß Butter schaumig, gibt hinzu: 9 Eidotter, etwas gestoßene Mandeln, auch etwas abgeriebene Zitronenschale, 2—3 Löffel Zucker, das Weißbrot, den Eier Schaum, 1 Pfund saure ausgesteinte Kirschen, die man mit Zucker vermischt hat, und läßt dies 1 Stunde backen.

Für 9—10 Personen.

## 21. Feiner Apfelaufauf.

Feine mürbe Äpfel, Eingemachtes zum Füllen derselben,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 6 Eier, nicht ganz  $\frac{3}{8}$  Liter Milch und die Hälfte der Schale einer Zitrone.

Die Äpfel werden geschält und so ausgebohrt, daß sie an der Stielseite unverletzt bleiben, die Höhlung wird mit etwas Eingemachtem gefüllt und in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in welcher man backen kann, neben einander gesetzt. Dann wird die Hälfte der Butter geschmolzen, Mehl und Milch angerührt, hinzugefügt und über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Unterdes rührt man die übrige Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Zitronenschale und die etwas abgekühlte Masse dazu und mischt, wenn alles gut gerührt ist, den festen Schnee der Eier leicht durch und gibt dies über die Äpfel. Der Auflauf wird so gleich in den Ofen gestellt, in mittelmäßiger Hitze 1 Stunde gebacken und in derselben Schüssel aufgetragen.

Auch kann man die Äpfel in vier Teile schneiden, statt des Eingemachten gewaschene Korinthen zwischen streuen und jene Masse darüber verteilen.

Für 8—10 Personen.

## 22. Gewöhnlicher Auflauf von Äpfeln, der jedoch von allen Früchten gemacht werden kann.

$\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 60 Gramm Butter, reichlich  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 6 Eier, Zitronenschale oder 8 Stück gestoßene bittere Mandeln und 1 Teelöffel Salz.



Nachdem die bemerkten Teile nach vorhergehender Angabe zusammengesetzt sind, gebe man davon den vierten Teil in eine gut zugerichtete Form oder Schüssel, lege 2 gehäufte Suppenteller in 4 Teile geschnittener mürber säuerlicher Äpfel darüber hin, bestreue sie mit Zucker und Zimt, bedecke sie mit der übrigen Masse und backe den Auflauf  $1\frac{1}{4}$  Stunde.

Derfelbe kann, wie oben bemerkt, von allen Früchten gebacken werden. Zwetschgen, sowohl frische als getrocknete, werden ausgesteint, letztere aber vor dem Aussteinen weich gekocht; bei saftigen Früchten, als: sauren Kirschen, Heidelbeeren (Vidbeeren), Johannisbeeren usw. wird, des Saftes wegen, gestoßener Zwieback mit dem Obst vermischt und, je nachdem solches viel oder weniger Säure hat, mehr oder weniger versüßt.

Für 10—12 Personen.

### 23. Auflauf von Äpfeln, frischen, auch getrockneten Zwetschgen.

2 Suppenteller geschälter in 3 Teile geschnittener Äpfel, 1 Glas Wein, Zucker und Zimt, 1 Pfund 75 Gramm 2 Tage alte Semmel,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 8 Eier, 6—8 Stück feingestößene bittere Mandeln oder Zitronenschale.

Die Äpfel lasse man mit Wein, Zucker und Zimt in einem Geschirr langsam weich werden. Frische Zwetschgen puße man ab, entferne die Steine und koche sie ohne weitere Flüssigkeit in ihrem eigenen Saft mit Zucker und Zimt. Beide Obstsorten dürfen nicht zerfochen. Beim Kochen der getrockneten Zwetschgen richte man sich nach Zwetschgen als Kompott O. Nr. 46. Unterdessen weicht man die Semmel in Milch, macht die Hälfte der Butter heiß, rührt die Semmeln darin trocken ab und stellt sie zum Ausdampfen hin. Nachdem werden Eidotter nebst dem Genannten hinzugerührt, die Masse gut geschlagen, mit dem Schaum der Eier vermischt und die Hälfte in die ausgestrichene, mit Zwieback bestreute Schüssel ausgebreitet, das gekochte Obst darüber gestrichen und mit der anderen Hälfte der Masse bedeckt. Wenn der Auflauf halb gar ist, wird, ohne die Form aus dem Ofen zu nehmen, rasch etwas grobgestoßener Zucker, mit Zimt gemischt, darüber gestreut und vollends gar und dunkelgelb gebacken, was in etwa  $1\frac{1}{4}$  Stunde der Fall ist.

Für 10 Personen.

### 24. Apfel-Auflauf auf andere Art.

Man nimmt 2 Suppenteller steifes Apfelmus, vermengt es mit  $1\frac{1}{4}$  Pfund 2 Tage altes geriebenes Weißbrot,  $\frac{1}{4}$  Pfund zergangene Butter, 8 Eidotter, Zucker und Zimt, rührt den Schnee der Eier durch und backt den Auflauf in einer Form  $1\frac{1}{4}$  Stunde.

Für 10 Personen.



## 25. Auflauf von Äpfeln und Brot.

Ein gehäufter Suppenteller in Scheiben geschnittener Apfel, eben so viel geriebenes halb Schwarz- halb Weißbrot, 120 Gramm Zucker, 60 Gramm Korinthen, zwei Ei groß frische Butter, etwas gestoßene Nelken und Zimt.

Das Brot wird mit der Hälfte des Zuckers, Zimt und Nelken vermischt, hiervon eine Lage in eine zugerichtete Form gestreut, mit Stückchen Butter belegt, eine Lage Apfel, Korinthen, Zucker und Zimt darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis Brot den Schluß macht. Dann wird der Auflauf mit reichlich Stückchen Butter belegt und bei starker Hitze  $1\frac{1}{4}$  Stunde gebacken.

Für 6—8 Personen.

## 26. Marmelade-Auflauf.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Aprikosen- oder Pfirsichmus, rühre den Saft einer Zitrone durch und mische den recht festen Schnee von 12 Eiern darunter. Dann fülle man es in eine bereitstehende, mit Butter bestrichene porzellanene Schüssel, streiche es mit einem Messer glatt, streue etwas feingestoßene Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, oder gröblichgestoßene Makronen darüber, steche mit einem Messer einige Mal durch bis auf den Grund und stelle die Schüssel sogleich in einen sehr stark geheizten Ofen. Dieser Auflauf darf nur 10—15 Minuten backen und muß sogleich gegessen werden, weil der Schaum wieder sinkt.

Für etwa 8—10 Personen.

Man kann statt Marmelade auch  $\frac{1}{4}$  gut und sehr steif gefochtes Apfelmus, auch  $\frac{1}{4}$  Pfund in etwa zergangene Himbeer-Gelee nehmen.

Man bereitet diese Aufläufe auch noch wie folgt:

In eine runde Schüssel wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Aprikosenmarmelade oder sonst ein Mus gegeben und dieses dann in ein größeres Gefäß mit gestoßenem Eis gesetzt. Nun schlägt man das Mus mit einem Schneebesen schaumig, gibt ein Eiweiß dazu und schlägt so nacheinander das Eiweiß von 12 Eiern dazu bis es eine schöne schaumige und feste Masse bildet; füllt es in die Süssléform und backt es langsam im Ofen gar.

## 27. Leipziger Punsch-Auflauf.

12 Eier, 150 Gramm durchgeseibter Zucker, Zitrone, 1 Glas Rum.

Man rührt die Eidotter mit dem Zucker schaumig, fügt dann den Zitronensaft, nach Belieben auch die abgeriebene Schale nebst dem Rum hinzu, mischt den ganzen festen Schnee dieser Eier leicht



durch, backt den Auflauf in einem stark geheizten Ofen in 10 Minuten gar und gibt ihn sogleich zur Tafel. Derselbe muß von allen Seiten gelb gebacken, in der Mitte aber noch weich — einer Schaumsauce ähnlich sein.

Für 8 Personen.

### 28. Reis-Auflauf mit Aprikosen.

$\frac{1}{4}$  Pfund Reis,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Vanille, etwa 2 Liter Milch, 8 Eier, in Zucker eingekochte Aprikosen, Aprikosenmus und Vanille.

Der Reis wird zum Kochen gebracht und nachher mit Butter, Zucker, einem Stück Vanille und der Milch langsam weich und steif gekocht, die Körner müssen ganz bleiben. Alsdann läßt man ihn ausdampfen, rührt die Eidotter und das zu steifem Schnee geschlagene Weißer leicht durch, gibt eine Lage Reis und eine Lage in Zucker eingekochte Aprikosen abwechselnd in die Form und läßt dies 1 Stunde backen.

Beim Herausnehmen des Auflaufes wird Aprikosenmus in die Mitte und rund herum gelegt.

Für 12—14 Personen.

### 29. Schaumgericht Nr. 1.

350 Gramm Zwieback, nicht ganz 1 Liter Milch, 8 Eier, Zucker, Zitronenschale, Korinthen oder Rosinen und Fruchtgelee.

Milch, Eidotter, Zitronenschale und 4 Eßlöffel Zucker werden untereinander gerührt und die Zwiebäcke darin geweicht. Dann wird eine Schüssel, worauf das Gericht zur Tafel kommt, mit Butter bestrichen und mit Weißbrotkrumen bestreut, mit dem dritten Teil der Zwiebäcke belegt, etwas Korinthen und Fruchtgelee darüber verteilt, wieder mit einem Drittel Zwieback nebst einer Lage Korinthen oder Rosinen und Gelee versehen und zuletzt mit dem Rest der Zwiebäcke bedeckt. Darauf wird das Gericht mit Zucker und Zimt bestreut, mit einer schließenden Schüssel fest zugedeckt und  $\frac{3}{4}$  Stunde lang auf kochendes Wasser gestellt.

Nach Verlauf dieser Zeit wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit einem Eßlöffel Zucker vermischt, über die Masse gestrichen und etwa 10 Minuten in einen heißen Ofen gestellt.

Für 20 Personen.

### 30. Schaumgericht Nr. 2.

Kaffeebrot oder feiner Zwieback wird in Milch, Eidottern und Zucker eingeweicht und nebeneinander in eine Schüssel gelegt. Dann wird ein mit Wein und etwas Rum gekochtes Kompott von

David's-Schnelber, Kochbuch.



Äpfeln oder beliebigen Früchten darüber gestrichen, solches stellenweise mit Gelee belegt und mit dem zum Schnee geschlagenen Eiweiß bedeckt. Man bestreut die Schüssel mit Zucker und Zimt und stellt sie so lange in einen Ofen oder zugedeckt auf kochendes Wasser, bis der Schnee fest geworden. Wünscht man die Speise besonders fein zu machen, so nehme man statt Zwieback zum Belegen der Schüssel Biskuits und bestreue sie mit gröblich gestoßenen Matronen.

### 31. Auflauf von Äpfeln und Reis.

Im Verhältnis zu der Form  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfund Reis, Milch, 120 bis 180 Gramm Zucker, 90—150 Gramm Butter, 4—6 Eier, 12 bis 14 Borsdorfer Apfel, Wein, Zitrone, Apfelsine.

Man kocht den abgebrühten Reis in Milch und einem Stück frischer Butter gar, aber nicht zu weich. Zugleich kocht man geschälte und halb durchgeschnittene Borsdorfer Apfel in Wasser, Wein, Zucker, Zitronensaft und Schale gar, doch müssen sie ganz bleiben, nimmt sie aus der Brühe, gibt zu derselben noch so viel Zucker, daß sie geleeartig wird, und drückt den Saft einer Apfelsine dazu. Nun rührt man die übrige Butter schaumig, rührt Eidotter, Zucker, den Reis hinzu und mischt den steifen Eiweißschnee leicht durch. Danach legt man in eine gut zugerichtete Form eine Lage Reis, eine Lage Apfel und bedeckt diese wieder mit Reis. Die Apfel dürfen die Seiten der Form nicht berühren und auch nicht aus dem Reis hervorstehen. Dann streut man gestoßenen Zwieback darüber und legt kleine Stückchen Butter darauf, läßt den Auflauf etwa 1 Stunde backen, oder so lange, bis er eine schöne gelbe Farbe bekommen hat, stürzt ihn dann auf eine Schüssel, und gibt die geleeartige Sauce darüber.

Für 15—18 Personen.

### 32. Desgleichen. (Einfach und gut).

Es wird eine Lage Reis, welcher in Milch, mit einem Stückchen Zimt, etwas Zucker und Salz die gekocht ist, in eine Backschüssel oder Form gebracht, eine Lage gekochtes Apfelmus darüber gestrichen, oder auch halbe Apfel, wie vorhergehend, noch darüber gelegt, mit Reis bedeckt, mit Zucker und feingestoßenem Zwieback bestreut und etwa 1 Stunde gebacken.

### 33. Eine Schweizer Mittelspeise statt Auflauf.

Es wird ein gutes Apfelmus mit Wein, Zucker und Zitronen recht steif gekocht. Dann schneidet man Weißbrot, von dem die Kruste geschnitten, in feine Schnitten, tunkt diese von beiden Seiten in geschmolzene Butter, belegt damit eine glatte Form, so daß



keine Zwischenräume zu sehen sind, und füllt das Apfelmus hinein. Man kann auch eine Lage Konfitüren oder Gelee dazwischen machen oder davon 1—2 Löffel voll in die Mitte legen. Dann deckt man in Butter getauchte Weißbrotscheiben darüber, backt diese Scheiben bei einer oben und unten gleichmäßigen Hitze und gibt sie umgestürzt, mit Sagebutten verziert, zur Tafel.

#### 34. Auflauf von Reis, Pudding- und Kompott-Resten.

Man legt den Reis oder Scheiben von einem Rest Pudding in die Form, streicht Reste Kompott oder Gelee dazwischen, nimmt zu 4 geschlagenen Eiern 2 Tassen Milch und 2 Löffel Zucker und Zimt, gießt dies darüber und läßt den Auflauf  $\frac{3}{4}$  Stunde im Wasserbade ziehen.

#### 35. Schwarzer Magister. Auflauf für einen täglichen Tisch.

$\frac{3}{4}$  Pfund Weißbrot wird in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten. 1 Pfund Pflaumen, die am vorhergehenden Tage gewaschen, abgekocht und nachdem eingeweicht sind (man kann sie über Nacht in den Bratofen setzen), werden ausgesteint und mit dem Weißbrot lagenweise in eine Springform gelegt, dann wird  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, die mit Pflaumenbrühe vermischt wird, mit 2 Eiern geklopft, darüber gegossen, etwa 60 Gramm Butter in Stückerchen zerteilt, darüber gelegt und im Backofen 1 Stunde gebacken.

Für 6—7 Personen.

#### 36. Herings-Auflauf.

Man richte sich nach dem Kartoffel-Auflauf, lasse selbstredend Mandeln, Zucker und die darin benannten Gewürze weg und rühre reichlich Muskatnuß und das in feine Würfel geschnittene Fleisch von 2—3 aut gewässerten und ausgegräteten Heringen nebst einer Untertasse voll in Butter braun gebratenen Zwiebeln, etwas Pfeffer und Nelken durch.

Für 10 Personen.

#### 37. Fleisch-Auflauf.

Man richte sich nach Pudding von kaltem Kalbsbraten in Abtheilung G. Nr. 43.

38. Auflauf von Reis, Brieschen und Krebsbutter. Ein Gericht nach der Suppe zu Fisch-Ragout zu geben.

$\frac{1}{2}$  Pfund Reis, Bouillon, Muskat, Krebsbutter, 1 Glas Madeira,  $\frac{1}{2}$  Pfund Brieschen.



Der Reis wird gut abgebrüht, mit Bouillon, etwas Muskat, dem nötigen Salz und mit Krebsbutter gar und dick gekocht, zuletzt 1 Glas Madeira durchgerührt. Zugleich wird Kalbsbrieschen in Bouillon gar gekocht und fein gehackt und beides, jedoch mit Reis angefangen, abwechselnd lagenweise in eine zugerichtete Auflaufform gegeben und 1 Stunde gebacken.

Für 12–15 Personen.

### 39. Italienischer Reis-Auflauf zu Geflügel- und Fisch-Ragout. Eine Schüssel nach der Suppe.

$\frac{3}{4}$  Pfund Reis, Bouillon, Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochter und feingehackter Schinken,  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse.

Man kocht den Reis nach dem Abbrühen mit guter Bouillon, Salz und Butter gar und dick, doch so, daß die Körner ganz bleiben. Nachdem gibt man den Reis mit dem Schinken und Parmesankäse abwechselnd lagenweise in eine Auflaufform und backt dies Gericht langsam 1– $1\frac{1}{4}$  Stunde.

Für 15–18 Personen.

## II. Verschiedenartige Gerichte von Makkaroni und Nudeln.

### 40. Makkaroni, Schinken und Parmesankäse zu gleichen Teilen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Makkaroni,  $\frac{1}{2}$  Pfund feingehackter Schinken,  $\frac{1}{2}$  Pfund Parmesankäse.

Die Makkaroni werden in Wasser, besser noch in Fleischbrühe weich gekocht. Nachdem sie erkaltet und in 2 Ztm. lange Stücke geschnitten worden, schmort man einige feingehackte Schalotten in etwas Butter, tut den Schinken, danach die Makkaroni, den Käse, zuletzt noch stark  $\frac{1}{2}$  Liter saure Sahne dazu, streut den Rest Parmesankäse darüber und mit etwas Butter und backt dies in einer vorgegerichteten Form oder Schüssel  $\frac{3}{4}$  Stunde schön gelb.

### 41. Auflauf von Makkaroni, Schinken und Parmesankäse.

$\frac{1}{2}$  Pfund Makkaroni, 1 Pfund gekochter und feingehackter Schinken, 60 Gramm geriebener Parmesankäse, 4 Eier, 60 Gramm Butter, 1 Liter Milch und Muskat.

Die Makkaroni werden in reichlichem Wasser mit Salz weich, aber nicht breiig gekocht, abgeseigt, in 2 Ztm. lange Stücke geschnitten, mit dem Schinken und Käse nebst Muskatnuß lagenweis in die Form gelegt und mit Milch, geschmolzener Butter und den geklopften Eiern übergossen. Man lasse den Auflauf bei starker Hitze 1 Stunde backen.



## 42. Pasteten von Makkaroni mit Schinken und Käse.

Hierzu ein Blätter- oder Butterteig von  $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund Makkaroni in Fleischbrühe oder kochendem Wasser und Salz weich gekocht und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, ferner 1 gehäufte Suppenteller gekochter mit etwas Fett feingehackter Schinken,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 75 Gramm geriebener Parmesan Käse, 6 Eier.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit dem Käse und den Eidottern tüchtig gerührt und danach mit den Makkaroni und dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Alsdann wird eine Lage Schinken auf den ausgerollten Teig gegeben, darüber ein Lage von der eingerührten Masse, und so abwechselnd fortgefahren, bis alles zu Ende und das Ganze mit einem Oberblatt von bemerktem Teig versehen ist. Man richte sich beim Formen und backen der Pastete nach E. Nr. 5.

Dies Gericht kann auch ohne Teig in einer vorgerichteten Form oder Schüssel gebacken und statt Parmesan, welcher Schweizerkäse dazu genommen werden. Auch können Fäden- oder Gemüsenudeln die Stelle der Makkaroni vertreten.

## 43. Makkaroni mit Parmesan Käse.

$\frac{1}{2}$  Pfund Makkaroni, 60 Gramm Butter, 60 Gramm geriebener Käse.

Man koche die Makkaroni in kochendem Wasser und Salz weich, schütte sie auf einen Durchschlag, lege sie schichtweise mit Butter, Käse und vielleicht noch fehlendem Salz in eine vorgezeichnete Form oder Schüssel und lasse sie in nicht zu heißem Ofen gelb backen. Dann schiebe man die Makkaroni auf eine Schüssel und gebe sie zu Braten, Koteletts, Frikadellen u. dgl. Auch werden sie zu feingekochtem Sauerkraut gereicht.

Man kann dies Gericht, statt mit Käse, auch mit Zucker zubereiten und jedes beliebige Kompott dazu geben.

44. Schüsseln mit Braten, Makkaroni und gebratenen Kartoffeln.  
(Nach der Suppe, auch als Mittelschüssel.)

Hierzu paßt sowohl der aufgerollte Braten als auch ein Würbebraten. Letztern wähle man nach Gefallen entweder wie Hasen oder nach englischer Weise etwa 8 Minuten gebraten, und sorge für eine gute, kräftige und reichliche Sauce. Zugleich werden Makkaroni in Wasser und Salz weich gekocht, zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet und mit etwas Butter durchdämpft. Auch werden Kartoffeln von mittlerer Größe recht aufmerksam ganz weich und dunkelgelb gebraten. Dann wird der



Braten, in zierliche Scheiben geschnitten, in seiner vorigen Gestalt auf eine heiße Schüssel gelegt, die Maffaroni rings umher angerichtet, die sämige Krastsauce kochend heiß darüber gefüllt und das Gericht mit einem Kranz von Kartoffeln garniert.

Zum Wohlgeschmack dieser Schüssel gehört ein rasches Anrichten, damit Braten, Maffaroni und Kartoffeln völlig heiß gereicht werden können.

#### 45. Mürbebraten, Maffaroni, Rührei und Schinken.

Die Zubereitung der beiden ersten Teile ist nach vorhergehender Vorschrift und wird nach dem Anrichten gleichfalls die sämige Bratensauce darüber gefüllt. Dann wird das gut zubereitete Rührei in der Pfanne reichlich mit gekochtem und feingehacktem Schinken vermischt, solches um die Maffaroni gelegt und die Schüssel ganz heiß zur Tafel gegeben.

#### 46. Gebakene Schinkenreste mit Nudelteig. (Ein wohlschmeckendes Gericht, vorzüglich zum Sauerkraut und Spinat.)

Man macht einen Nudelteig von zwei oder drei Eier, dessen Bereitung in K. Nr. 18 zu finden ist, schneidet ihn in Stücke, etwa von der Größe eines Kartenblattes, läßt diese in kochendem Wasser gar kochen und auf einem Durchschlag abkühlen. Unterdessen werden die Reste eines weichgekochten Schinkens, fett und mager, so fein als möglich gehackt und mit Muskatnuß und etwas Pfeffer oder mit geriebenem Schweizerkäse gewürzt, wobei zu bemerken ist, daß harte Schinkenreste vorher weich gekocht werden müssen. Danach bestreicht man die Auflaufform oder eine alte tiefe porzellanene Schüssel mit Butter und belegt den Boden und die Seiten derselben mit den Nudelblättchen, so daß keine Zwischenräume bleiben. Über diese Lage macht man eine Lage Schinken, bedeckt sie mit Nudeln und fährt so fort bis zu 2 oder 3 Lagen, jedoch muß die oberste Lage aus Nudelblättchen bestehen. Alsdann zerklöpft man in einem Suppenteller 4 Eier, füllt denselben mit guter Milch, fügt auch, falls der Schinken nicht zu salzig wäre, etwas Salz hinzu und gießt die Eiermilch über die Speise, welche in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gebracht wird. Man kann sie auch in der Form servieren.

Statt des ausgerollten Nudelteiges können zur Aushilfe auch gekochte Gemüsenudeln dienen.

#### 47. Schinken-Nudeln.

Man macht für etwa 8 Personen von 2 ganzen Eiern und 2 Dottern nach Abschnitt K. Nr. 18 einen festen Nudelteig und



rollt ihn ganz dünn aus. Sobald die Teile trocken geworden sind, schneidet man sie in Streifen und diese zu Nudeln von der Breite eines kleinen Fingers, kocht sie in kochendem gesalzenem Wasser und schüttet sie auf einen Durchschlag. Dann wird eine kleingehackte Zwiebel und etwas feingeschnittene Petersilie mit einem Stückchen Butter gedämpft, 1 Pfund gekochter Schinken ohne Fett klein geschnitten, 6 ganze Eier und 6 Eidotter mit  $\frac{1}{2}$  Liter dicker saurer Sahne, etwas Muskat und der gedämpften Zwiebel und Petersilie tüchtig gerührt, wo dann der Schinken durchgemischt und dies alles mit den Nudeln gehörig unter einander gerührt wird. Danach bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein, bestreut sie mit Reibbrot und geriebener Käse und stellt sie etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde in einen heißen Ofen.

## I. Plinsen, Omelettes und Pfannkuchen verschiedener Art

nebst einigen anderen in der Pfanne zu backenden Speisen.

### 1. Im allgemeinen.

Pfannkuchenspfannen sind am besten von Stahl; die glasierten und emaillierten wegen Mangel an Haltbarkeit und gesundheitlich nicht zweckmäßig. Man gebrauche die Pfanne nur zum backen der Kuchen, nicht, wie es häufig geschieht, zugleich zum Kochen saurer Speck- und Zwiebelsaucen u. dgl. Es ist hierzu ohnehin eine kleine, tiefe Pfanne passender. Man tut wohl, die Pfanne nach jedem Gebrauch zu reinigen, wo es dann bei vorkommenden Fällen nur des Auswischens mit einem Stückchen Papier bedarf. Geschieht dies nicht, so muß dieselbe jedenfalls erst aufs Feuer gestellt, mit Salz trocken ausgekehrt und gut nachgerieben werden. Das Auswaschen der Pfanne verhindert das gute backen und loslassen der Kuchen, auch erfordern dieselben dann viel mehr Fett.

Das Einrühren mit warmer — statt kalter — Milch und tüchtiges Schlagen der Masse, bevor die ganze Quantität Milch hinzugegeben wird, verfeinert sie ganz ungemein. Ob es vorzuziehen ist, das Eiweiß zu Schaum zu schlagen, hängt einzig und allein vom Geschmack ab. Geschieht es, so werden die Kuchen sehr locker und weich, auch kann hierbei eher ein Ei gespart werden; beim Anwenden der ganzen Eier aber lassen sich die Kuchen besser inwendig milde, übrigens rösch backen.