

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

K. Eier-, Milch-, Mehl- und Heisspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106702

wird mit etwas Zitronenschale oder Zimt und wenig Salz eben-
aufgekocht und mit einem Löffel darüber verteilt, wobei man bald
nachher die untersten weichen Schnitten nach oben legt. Unterdessen
schlägt man die Eier, legt die Schnitten nach beiden Seiten
hinein, daß die Eier gut einziehen und backt sie in heiß gemachter
Butter mit Schmalz vermischt dunkelgelb.

Man bestreut sie stark mit Zucker und Zimt und gibt sie wo-
möglich mit frischem Kompott recht heiß zur Tafel.

59. Karthäuser-KlöÙe.

Milchbrötchen werden auf einer Reibe abgerieben und halb
durchgeschnitten. Zu 4 Brötchen nehme man 3 Tassen Milch,
2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Zitronenschale oder Zimt,
klopfe es untereinander, gieÙe es über die Brötchen und lasse
sie 2—3 Stunden darin weichen. Nachdem sie durch und durch
weich geworden, bestreue man sie mit der abgeriebenen Rinde
und backe sie in reichlich heißer Butter dunkelgelb. Man richte
die KlöÙe zu Kompott jeder Art an, oder gebe eine beliebige Wein-
oder Fruchtsoße dazu.

K. Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen.

1. Eier zu kochen.

Um die Eier genau so zu kochen, wie es gewünscht wird, darf
man dieselben nicht eher ins Wasser legen, bis es stark kocht.
Weiche Eier erfordern zum Kochen 3½ Minuten, wenn die Dot-
ter etwas härter sein sollen, 4 Minuten; Eier zum Butterbrot
oder zu Garnieren der Gemüse, wozu man das WeiÙe hart, das
Gelbe nicht ganz fest nimmt, 5 Minuten.

Beim Kochen mehrerer Eier ist ein Eiernetz, von Bindfaden
filiert, zweckmäßig und bequem, indem darin die Eier zugleich
hineingegeben und herausgenommen werden können. Auf jeden
Fall müssen die Eier sofort in kaltes Wasser gelegt werden, da-
mit sie sich schälen lassen.

2. Sächsisch Sol-Eier.

Diese Eier werden bekanntlich am wohlgeschmeckendsten auf
den Salinen in einem Netz in natürlicher Sole gekocht; doch kann
man sie auch künstlich zubereiten. Wünscht man die Sol-Eier von
gelber Farbe, so kocht man sie in Zwiebelwasser, andernfalls in

gewöhnlichem Wasser hart, klopft die Schale ringsum klein, ohne sie zu entfernen, und legt die Eier 24 Stunden in Salzwasser, welches so stark sein muß, daß sie darin schwimmen.

3. Niebiß-Eier zu kochen.

Diese werden hart gekocht und größtenteils mit Butterbrot zum Frühstück und Abends zum Tee oder Wein gegeben. Ihrer Kleinheit und feinen Schale wegen bedürfen sie nur 2½ Minuten Kochens. In Beziehung auf letzterer ist beim Einlegen ins Wasser Vorsicht zu empfehlen.

4. Rührei.

Von gewöhnlichen, nicht zu kleinen frischen Eiern nehme man zu jedem Ei 1 Eßlöffel Milch (manche ziehen jedoch Wasser vor), wenig Salz und die Hälfte einer kleinen Walnuß groß Butter. Man zerklöpft Eier, Milch und Salz, läßt, am besten in einer irdenen kleine Bratpfanne die Butter gelb werden, gießt die Eier hinein und rührt sie über nicht zu starkem Feuer langsam bis zum Dickwerden, wobei schon vorher die Pfanne abgenommen, und sobald das Rührei fertig ist, in ein bereit stehendes Schüsselchen gefüllt wird, damit es recht weich bleibe. Beim Rühren darf aber solches nicht breiig gemacht werden, weshalb es gut ist, den Löffel strichweise über den Grund zu ziehen.

Man gibt das Rührei zu Spargel, Bückingen, Dauerwurst, kalter Zunge und Rauchfleisch; zu den drei letzteren kann etwas feingehackter Schnittlauch mit den geklopften Eiern vermischt werden.

5. Verlorene Eier.

Eine Hand breit hoch Wasser wird in einem Topf mit Salz und etwas Essig gekocht, frische Eier eins nach dem andern rasch hineingeschlagen, doch müssen sie nebeneinander liegen können. Sobald das Weiße gut zusammenhält (hart dürfen sie nicht gekocht sein), werden sie herausgenommen und ins kalte Wasser gelegt. Dann schneidet man sie ringsum glatt, streut etwas feingestoßenes Salz darüber und gibt sie, auf Spinat gelegt oder dazu angerichtet, zur Tafel. Auch machen sie, mit einer Sardellen- oder Serringsauce Q. Nr. 7 und 9 angerichtet und mit geröstetem Brot serviert, ein Gericht nach der Suppe.

6. Spiegel-Eier.

Man schenert die Pfanne gehörig und macht sie recht sauber, läßt Butter darin heiß werden, schlägt die Eier behutsam hinein, so daß jedes Ei ganz bleibt, streut etwas feines Salz darüber

und schiebt sie, wenn das Weiße etwas fest geworden ist, ohne sie umzuwenden, auf eine Schüssel, schneidet den Rand glatt und richtet sie zum Spinat oder zu ähnlichen Gemüsen an.

7. Spiegel-Eier mit saurer Sauce.

Man richte eine Schüssel mit gebackenen Spiegeleiern an und fülle folgende Sauce darüber:

Auf 4 Personen etwa 2 Eier, 1 Teelöffel Mehl, 1 große Tasse Wasser, Essig nach Geschmack, so viel Zucker, daß der Essig gemildert wird und $\frac{1}{2}$ Ei groß Butter. Dies alles wird bis zum Aufkochen gerührt, über die heißen Eier angerichtet und die Schüssel einige Minuten zugedeckt auf eine heiße Platte gestellt.

8. Eier mit Senfsauce.

Frische Eier werden weich gekocht, abgeschält, der Länge nach glatt durchgeschnitten, in eine Schüssel, die offene Seite nach oben, gelegt, und mit sehr wenig feinem Salz bestreut. Es wird eine Senfsauce (siehe Senfsauce Q. Nr. 26) darüber gegeben.

Dies Gericht kann Abends warm als Zwischengericht, auch kalt zum Fleisch und Butterbrot gegeben werden.

9. Auf andere Art, für den täglichen Tisch.

Die Eier werden, wie vorstehend bemerkt worden, gekocht, durchgeschnitten und recht heiß angerichtet. Dann füllt man eine gute gewöhnliche Senfsauce kochend heiß darüber und gibt geschälte abgekochte oder Kartoffeln in der Schale dazu.

10. Eierkäse.

12 Eier, je nach der Größe, schlägt man gut durcheinander, rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch und etwas Salz so lange über schwachem Feuer, bis es gerinnt (zu heiß darf es nicht werden), und gießt es dann zum Abfließen schnell in die Form, damit die Eier recht weich bleiben. Auch kann man einige Korinthen, welche man vorher im Wasser hat aufquellen lassen, lagenweise durchstreuen. Hat man indessen etwas länger Zeit, bis der Eierkäse gebraucht werden soll, so wird er jedenfalls milder, wenn man das Angerührte in einen Steintopf gießt, solchen in kochendes Wasser stellt und dasselbe so lange fortwährend kochen läßt, bis die Eiermilch gerinnt.

Eine angenehme Sauce dazu ist: Sahne von saurer Milch mit Zucker und Zimt schäumig geschlagen. Auch paßt eine Wein- oder Fruchtsauce dazu, sowie auch Milch mit Zucker und Zimt gekocht und mit einigen Eidottern abgerührt; doch müssen alle diese Saucen ganz kalt sein.

11. Eier-Gelée.

1½ Liter Milch, 5 geschlagene Eier und 5 Eidotter, 1 abgeriebene Zitrone, Zucker und Zimt gebe man in eine tiefe Schüssel, setze sie zugedeckt in kochendes Wasser und lasse sie so lange stehen, bis das Gericht dick geworden ist. Kalt bestreut man es mit Zucker und gibt eingemachte Preiselbeeren dazu.

12. Geschlagene Milch.

Dickgewordene Milch mit der Sahne wird mit einem Schneebesen $\frac{1}{4}$ Stunde stark geschlagen, Zucker und Zimt durchgerührt, in eine tiefe Schüssel gefüllt, mit Zwieback serviert. Man kann auch 1 Glas roten Wein mit durchschlagen.

13. Zerrührte Käsemilch (Varkäse, Stippmilch, Dickemilch).

Man nimmt dickgewordene Milch ohne Sahne, setzt sie in die Nähe des Feuers, daß sie allmählich von den wässerigen Teilen sich scheidet (doch muß sie weich bleiben), läßt sie in einem dazu bestimmten leinenen Beutel ablaufen, reibt sie durch ein Sieb und rührt dann junge Sahne oder frische Milch mit Zucker und Zimt durch. In eine tiefe Schüssel gefüllt und glatt gestrichen, bestreut man sie mit Zucker und Zimt, auch wohl mit gestoßenem Ingwer, oder man gibt etwas saure Sahne, die mit Zucker und Zimt schäumig geschlagen ist, darüber und die übrige Sauce dazu. Ohne Sauce muß diese Milch nicht zu dick gerührt und Rücksicht darauf genommen werden, daß sie sich nach dem Anrühren, sowie der Reis nach dem Kochen, bedeutend verdickt.

14. Reisbrei. (Eine kalte und warme Schüssel.)

Zu $\frac{1}{2}$ Pfund Reis gehören 3 Liter mit $\frac{1}{3}$ Wasser vermischte Milch. Man brühe den Reis nach A. Nr. 53 ab, lasse 1 Stückchen Butter in einem Topfe, der nicht leicht anbrennt, zergehen, wodurch derselbe, ohne zu rühren, vor Anbrennen gesichert wird, gieße die Milch hinein und lasse sie zum Kochen kommen. Dann gebe man den Reis mit einigen Stückchen guten Zimt dazu und lasse ihn gar, aber nicht zu weich und nicht zu dick kochen. Später wird ein Stückchen Zucker und wenig Salz hinzugefügt, der Reis in eine Schüssel gefüllt und mit Zucker bestreut. Soll derselbe kalt gegeben werden, so rechne man beim Kochen darauf, daß er während des Kaltwerdens viel dicker wird. Auch gebe man ihn nicht sogleich in die bestimmte Schüssel, sondern rühre ihn vorher erst durch, ehe man ihn serviert.

Einige Stückchen Zimt mit dem Reis gekocht gibt demselben einen feineren Geschmack, als wenn der Reis damit bestreut wird.

übriggebliebenen Reiskrei kann man entweder als Pfannfuchen, nach I. Nr. 39 zubereitet, zu Tisch bringen oder auch zur Füllung von Plinzen nach I. Nr. 4 zweckmäßig verwenden.

15. Reis mit Äpfeln. (Ein warmes Abendessen.)

Man nehme hierzu den besten Reis, brühe ihn gut ab, lasse in einem Topfe einen Stuch Butter zergehen, gebe den Reis mit kochendem Wasser, einem Stück Zimt und etwas Salz hinein und lasse ihn langsam kochen. Wenn er beinahe weich geworden ist, gebe man die Äpfel nebst einem reichlichen Stück Zucker dazu, koche ihn vollends gar, aber nicht zu dick, und rühre ihn vorsichtig durch, damit der Reis ganz bleibe. Auch kann man 1 Glas Weißwein durchrühren. Alsdann richte man ihn an und streue Zucker darüber.

Zu $\frac{1}{4}$ Pfund Reis sind 6 mittelmäßig große geschälte und in 8 Teile geschnittene saure Äpfel ein gutes Verhältnis und gibt dies als ein zweites Gericht eine Portion für 3 Personen.

Man kann die Äpfel auch zu Mus kochen und mit dem Reis vermischen. Wird später im Frühjahr dies Gericht von Paradies-Äpfel zubereitet, so lasse man sie zur Hälfte weich kochen und gebe dann erst den abgebrühten Reis hinzu.

16. Reis mit Rosinen. (Ein leichtes Essen für Genesende.)

Ist der Reis abgebrüht, so setze man ihn nach vorhergehender Angabe aufs Feuer und gebe, wenn er $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, ausgesuchte und gewaschene Rosinen dazu und lasse ihn weich werden, aber nicht zerfochen.

17. Reis zu Ragout.

Man nimmt zu 2 Schüsseln 1 Pfund Reis, brüht ihn ab und kocht ihn in Bouillon gar, rührt dann ein Glas Madeira und 1 Tasse Sahne, 2 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse hinzu und legt ihn als Rand um ein angerichtetes Ragout von Geflügel oder Kalbfleisch.

18. Gute Nudeln. (Portion für 8—10 Personen.)

Hierzu gehören 4 ganze Eier, 8 Eßlöffel voll Milch und so viel ganz feines Mehl, als die Milch annimmt. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt Eier und Milch hinein, rührt mit einem Messer Mehl, Milch und Eier zu einem leichten Teig, legt diesen dann auf einen Tisch und macht ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut zum glatten, ganz festen Teig. Je länger und steifer der-

selbe verarbeitet ist, desto besser werden die Nudeln. Dann schneidet man ihn in vier Stücke, rollt jedes Stück so dünn wie Papier nach beiden Seiten hin aus und hängt es zum trocknen auf einen Trockenstock. Ist das vierte Stück ausgerollt, so legt man das erste auf den Tisch, stäubt etwas Mehl darüber, schneidet es kreuzweis durch, legt die Stücke aufeinander, rollt sie lose auf und schneidet sie mit einem Messer in Strohhalmbreite Streifen, macht diese auseinander, indem man ein wenig Mehl darüber streut und läßt sie trocknen; doch kann man sie auch sogleich gebrauchen.

Man gibt die Nudeln in kochendes Wasser mit etwas Salz, kocht sie gar, etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde, und schüttet sie auf einen Durchschlag. Dann kocht man Milch mit einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas Salz und läßt die Nudeln einige Mal darin durchkochen. Angerichtet füllt man so viel gestoßenen, in Butter gelbbraun gerösteten Zwieback darüber, daß sie ganz bedeckt sind und gibt sie zu Kalbsbraten und getrockneten Zwetschgen, doch ist auch ohne weiteres Apfelmus angenehm dazu.

Statt Zwieback kann man auch geriebenes, in Butter härtlich und braun geröstetes Schwarzbrot zum Überstreuen nehmen.

Wie von der sämigen Brühe zweierlei Suppen bereitet werden können, findet man in B. Nr. 89.

Aus Überresten von Nudeln kann man nach I. Nr. 40 einen wohlschmeckenden Pfannkuchen backen.

19. Grobe Graupen mit Zwetschgen.

(Ein Mittag- und Abendgericht.)

Man rechne als Gemüse auf 3 Personen $\frac{1}{2}$ Pfund Graupen, setze sie mit einem Stück Butter und wenig Wasser aufs Feuer und koche sie in kurzer Brühe bei öfterem nachgießen und durchrühren langsam recht weich und kurz ein und füge etwas Salz hinzu. Unterdessen brühe man $\frac{1}{2}$ Pfund Zwetschgen ab, koche sie in reichlichem Wasser langsam weich, schütte sie mit der Brühe zu der weich gekochten Gerste, rühre dies mit 1 bis 2 Eßlöffel Zucker oder Sirup untereinander und lasse es noch ein wenig kochen.

Es wird dieses Gericht zwar mit der Gabel gegessen, darf jedoch nicht zu dick gekocht sein. Man gebe kaltes Rauchfleisch oder aufgeschnittenen Braten dazu.

Beim Anrichten braune Butter, Zucker und Zimt darüber gegeben, macht das Gericht noch wohlschmeckender. Dann aber kann man beim Kochen Butter und Zucker weglassen.

20. Auf andere Art.

Man kochte feine oder auch grobe Graupen nach vorhergehender Vorschrift, doch mit etwas Muskat gewürzt, recht weich und ganz dick, mache eine Milchsauc dazu, wie man sie im Abschnitt Q. Nr. 90 findet, und richte getrocknete, gut gekochte Zwetschgen mit kurz eingekochter Brühe dazu an.

21. Ein leichtes Abendessen von Buchweizengrütze.

Man läßt Milch kochen, Buchweizengrütze darin ausquellen, gibt etwas Salz hinzu und läßt sie nicht gar zu weich und nicht zu dick kochen. Beim Anrichten gibt man braune Butter und Zucker darüber.

22. Mehlgräupchen zu kochen.

Derselbe, ebenso fein ausgerollte Teig, wie zu Nudeln, wird in kleine Würfel geschnitten, die man mit dem Wieg- oder Hackmesser so fein wie Graupen macht. Ist der Teig vorzüglich schön und fest, so kann man ihn auch auf einer Reibe reiben. Diese Mehlgräupchen werden besonders zu Milchsuppen gebraucht.

23. Eier auf polnische Art.

Es werden 10 Eier fertiggekocht und halbiert, das Gelbe mit etwas Zucker verrührt und das Gelbe von 3 Eiern, sowie den Schnee davon darunter gemischt, etwas Parmesankäse dazu und das dazugehörige Gewürz. Die Eier werden gefüllt, der Rest der Masse auf die Gratinshalen gestrichen, die Eier daraufgesetzt, mit Parmesan und Reibbrot bestreut und im Ofen gratiniert.

24. Eier à la tripe.

Gehackte Zwiebeln werden gedämpft und in einer Bechamelsauce (Zwiebelsauce) einmal aufgekocht, mit Eigelb legiert. Hartgekochte Eier schneidet man in dicke Scheiben, bestreicht eine Gratinform mit der Bechamel, legt eine Lage Eier darauf, etwas Parmesan und Butter, wieder Bechamel und Eier und zuletzt Bechamel mit Parmesan und Reibbrot bestreut und im Ofen gratiniert.

25. Eier à l'aurore.

Eier wie oben angerichtet, aber nur eine Lage. Die Schale unter ein grobes Drahtsieb stellen und einige Eigelb darauf passieren; hernach mit Butter beträufeln und gratinieren.

26. Eier nach Polignac.

Kleine timbale Förmchen gut mit Butter austreichen, in jedes ein frisches Ei schlagen, würzen in Wasserbad, kochen, aber ja nicht hart, stürzen auf eine Platte; in die Mitte fein gedämpfte Tomaten und die Eier mit Sauce béarnaise maskieren.

27. Eier nach Omar Pascha.

Sehr viel feingeschnittene Zwiebel mit viel Butter dämpfen und etwas Reibbrot darin aufziehen lassen; alsdann backt man Spiegeleier halb gar, sticht sie aus, legt sie auf eine Gratinschale, übergießt das Brot jetzt schnell mit einer guten kräftigen Brühe und gießt dieses über die Eier, bestreut das ganze mit Parmesan und gratiniert sie im Ofen sehr rasch.

28. Eier nach Berey.

Ebenso wie oben, nur werden Bratwürstchenscheiben um das Eigelb gelegt, und dann sauciert.

29. Eier nach Meyerbeer.

Die Hammelnieren längs aufgeschnitten, gewürzt, an Spießchen gesteckt und am Rost gebraten. In eine Gratinschale, auf die eine Tomatensauce gegossen wurde, gelegt, in jeder Niere 1 pachiertes Ei getan, mit Trüffelsauce maskiert, mit Parmesankäse bestreut und schnell im Ofen gebacken.

30. Eier nach Don Pedro.

Es werden kleine Timbaleformen mit in Fleischbrühe reich gekochtem, mit Eigelb vermischem Reis ausgestrichen, daß in der Mitte eine Öffnung bleibt; hierin gibt man Rühreier mit Trüffel und gehackter Zunge, streicht die Öffnung zu und pachiert die Timbelen im Wasserbad ungefähr 10–15 Minuten, stürzt sie auf eine Platte und sauciert dieselben mit einer Tomatensauce.

31. Reis-Becher nach Brillat Lavarin.

Reis kocht man wie den vorigen, füllt ihn in breite Tortelettes, laßt ihn stürzen und erkalten; hernach taucht man sie in Mehl, Eier und Reibbrot und backt sie in der Frittüre schön gelb; hebt den Deckel ab und höhlt sie aus. Unterdessen bereitet man ein gutes kräftiges Trüffelpüree oder auch ein Gansleberpüree mit Trüffel, füllt die Tortelettes damit zur Hälfte, schlägt

vorsichtig ein Eigelb mit etwas Weißwein darauf, und backt sie im Ofen, bis das Ei weich ist resp. gar. Mit Trüffelscheibe belegt und ein wenig glasiert giebt man sie auf einer Serviette zu Tisch.

32. Risotto à l'italienne.

Blanchierter Reis wird mit guter kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt bis 2 Finger breit über den Reis, kleingeschnittene Zwiebel, Trüffel, Champignons und Tomaten dazu getan und gewürzt. Jetzt wird er schnell auf dem Feuer angekocht, in einen mittleren Ofen gestellt, daß er weiter kocht und zwar fest verschlossen. Nach Verlauf von 15—20 Minuten wird er gut sein, man zieht nun leicht mit der Gabel Butter und Parmesankäse darunter, auch Rindermark und Tomatenpüree, wenn es noch nicht mitgekocht sein sollte. Der Reis muß ganz fein und trocken.

33. Timbale Bontout.

Eine große Timbaleform wird mit feinen langen Spaghettetes ringsum ausgelegt, mit Ei bestrichen und dann mit einer feinen Hühnerfarce verbunden. Unterdessen bereitet man ein Ragout von Geflügel, Kälber, Trüffel, Champignons füllt dieses Ragout hinein, bedeckt alles mit der zurückgebliebenen Farce und pacht das ganze im Wasserbad $\frac{1}{2}$ Stunde; hernach vorsichtig auf eine Schüssel stürzen und eine gute Sauce Madère dazu servieren.

L. Gelee's und Gefrorenes.

1. Im allgemeinen.

Über die Gallertstoffe der verschiedenen Bindungsmittel zu Gelees, als: Hausenblase, Kalbsfüße, Hirschhorn, Gelatine und Agar-agar, nebst Bemerkungen im allgemeinen.

Als Bindungsmittel zur Bereitung der Gelees kennen wir die Hausenblase, eine Abkochung von Kalbsfüßen, desgleichen von Hirschhorn, Gelatin, Agar-agar. Es möge hier im allgemeinen die Rede davon sein, wie der Stand dieser Bindungsmittel gewonnen wird und was beim Umstürzen des Gelees zu beachten ist.