

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

II. Verschiedene Gerichte von Makkaroni und Nudeln

urn:nbn:de:bsz:31-106702

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 gehäuter 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 Makkaroni 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, Makkaroni und Kartoffeln völlig heiß gereicht werden können.

45. Mürbebraten, Makkaroni, 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 Makkaroni 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.