

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

137. Makkaroni zu kochen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

134. **Hefenklöße.** Dazu sind erforderlich: 1 Pfund Mehl, 15 Gramm Hefe, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 1 Teelöffel Salz. Die Hefe wird  $\frac{1}{2}$  Stunde, bevor man den Teig machen will, mit  $\frac{1}{16}$  Liter von dem Mehl und mit  $\frac{1}{8}$  Liter von der Milch zusammengerührt und an einem lauwarmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Dann mengt man alle Zutaten zu einem Teige zusammen, aus dem man, nachdem er gut durchgeknetet wurde, ungefähr 15 Stück runde Bälle formt. Die Bälle oder Klöße werden auf ein mit Mehl bestreutes Brett — damit sie nicht ankleben — gelegt und in der Nähe des Herdes in ungefähr 1 Stunde zum Aufgehen gebracht. Dann werden dieselben in kochendes Wasser getan und darin 5 Minuten gekocht, wobei sie einmal gewendet werden müssen. Zum Kochen muß ein großer Topf benutzt werden und es dürfen nicht mehr als 4 Klöße auf einmal in 2 Liter Wasser gebracht werden, damit die Klöße frei schwimmen können.

135. **Griesklöße.**  $\frac{1}{8}$  Liter Gries,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 1 Ei und 2—3 Prisen Salz werden zusammengerührt und so lange gekocht, bis aus der Masse ein fester Brei entstanden ist. Wenn dieser ein wenig abgekühlt, aber noch warm ist, werden demselben noch 1—2 ganze Eier zugerührt und dann mit einem Löffel Teile abgestochen, die in Suppen oder in kochendes Wasser gelegt, noch 5 Minuten kochen müssen. Aus der vorangegebenen Menge lassen sich ungefähr 8 löffelgroße Klöße herstellen. Sollen dieselben mit Kompott gegessen werden, kann dem obigen Teige noch 1 Eßlöffel Zucker beigelegt werden.

136. **Schwemmklöße.**  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 1 Ei, 1 kleiner Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker und nach Belieben 1 Messerspitze Muskatblüte werden zusammengerührt und solange gekocht, bis aus der Masse ein fester Brei entstanden. Wenn der Brei ein wenig abgekühlt, aber noch warm ist, werden demselben noch 2 ganze Eier zugerührt und dann mit einem Löffel Teile abgestochen, die in Fleischbrühe oder in kochendes Wasser gelegt, noch 5 Minuten kochen müssen. Aus der vorangegebenen Menge lassen sich ungefähr 12 löffelgroße Klöße herstellen.

137. **Makkaroni zu kochen.** Will man Makkaroni nicht als selbständiges Gericht, sondern statt Kartoffeln oder Reis zum Braten geben, dann werden dieselben wie nachstehend angegeben gekocht.  $\frac{3}{4}$  Pfund Makkaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in 1 Liter kochendes Salzwasser geschüttet und 10—15 Minuten gekocht, wobei sie, da sie sich leicht am Boden des Topfes ansetzen, öfters geschwenkt werden müssen. Dann werden dieselben auf ein Sieb gegeben und schnell mit kaltem Wasser übergossen, worauf sie zum Gemüsse fertig sind. Sollen die Makkaroni zu Fleisch gegessen werden, zu welchem es keine



Prompte  
und saubere  
Ausführung

Billigste Preise

# Otto Kümmerle

Inh.: S. Kümmerle

::::: Tapezier :::::

Pforzheim

östl. Karl-Friedr.-Strasse 47

Ausführung aller Tapezier-

:: Arbeiten ::

Aufarbeiten von Polstermöbeln

Übernahme ganzer Neubauten



Sauce gibt, dann muß man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zergehen lassen. Mit dieser und 1 gestrichenem Eßlöffel Salz werden die Makkaroni durchgeschwenkt. Auch kann man selbe noch mit 50 Gramm geriebenem Parmesankäse bestreuen.

138. **Makkaroni mit Schinken oder Pöckelfleisch.**  $\frac{3}{4}$  Pfd. Makkaroni werden in 1 Liter Salzwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, wobei sie, da sie sich leicht am Boden des Topfes ansetzen, öfters geschwenkt werden müssen. Nächst dem werden dieselben auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgespült. Nun wird in eine Porzellanschüssel schichtenweise Butter, Makkaroni, gekochter und gehackter Schinken oder Pöckelfleisch sowie geriebener Parmesankäse getan und das Ganze einige Zeit in den Bratofen gesetzt, bis die Speise an der Oberfläche leicht (bis hellgelb) gebacken ist. Man kann den Käse, statt ihn zwischen das Fleisch und die Makkaroni zu streuen, auch besonders auf den Tisch bringen. Erforderlich zu der Speise sind  $\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und 50 Gramm Käse.

139. **Nudeln.** Aus  $\frac{1}{2}$  Liter Mehl, 2 Eiern, 2 Eßlöffeln Milch und 1 gestr. Eßlöffel Salz wird mit den Händen ein fester Teig gemacht. Dieser wird ganz dünn, wie starkes Papier, ausgerollt, wobei man sowohl das Brett, auf welchem man ausrollt, als auch die Oberfläche des Teiges mit etwas Mehl bestreuen muß, damit der Teig nicht an Brett und Rolle anfleht. Nachdem der ausgerollte Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde lang in der Nähe des Herdes gestanden, um etwas zu trocknen, wird er zu einer Rolle zusammengewickelt und in strahlenbreite Streifen geschnitten. Die so entstandenen Nudeln werden in mindestens 2 Liter Salzwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und, um das Zusammenkleben zu verhüten, schnell mit kaltem Wasser übergossen. Die Nudeln werden entweder zu Fleischbrühe oder als besonderes Gericht gegessen. Im ersteren Falle genügt für 3—4 Personen die Hälfte der vorstehend angegebenen Menge. Falls die Nudeln als besonderes Gericht gegessen werden sollen, werden sie mit 1 Eßlöffel zergangener heißer Butter übergossen und durchgerührt, sodann kann man, entweder gestoßenen Zucker mit Zimmt — oder mit gestoßenem Zucker und Nüssen — oder mit geröstetem und gezuckertem Mohnsamen — oder mit Topfen (Bibelskäs, der mit Butter, Zucker und Zimmt und ganz wenig Milch durchrührt ist), vermischt und so anrichten.

140. **Windbeutel.**  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 30 Gr Butter werden zusammengerührt und so lange gekocht, bis der Teig vom Topfe gut abläßt und einen Kloß bildet. Nachdem derselbe etwas abgekühlt ist, verrührt man ihn mit 3 Eidottern und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß von 3 Eiern, nebst