

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

138. Makkaroni mit Schinken oder Pökelfleisch

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

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 anflebt. 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), vermischen 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