

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

140. Windbeutel

[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 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



S. Sederer

Größte Auswahl bei
billigsten Preisen in

Herrn-

Damen-

Kinder-

Konfektion

S. Sederer



1 Prise Salz. Dann läßt man 1 Pfund Schweineschmalz kochen (aber nicht braun werden), sticht von dem Teige mit dem Löffel Klöße ab und läßt sie in dem Fette bei nicht zu starkem Feuer kochen, bis sie hellbraun sind. Die entstandenen Hohlkuchen, ungefähr 15 Stück, müssen nach dem Herausnehmen aus dem Fette möglichst bald gegessen werden, weil sie sonst zusammenfallen und unansehnlich werden. Sie werden mit Zucker oder mit einer Wein- oder Obstsaucе gegessen. Von dem Schmalz werden nur 150 Gramm verbacken, das übrig gebliebene kann man nach dem Erkalten beliebig verwenden.

141. **Semmelpudding.** Zu einem Semmelpudding ist erforderlich: 200 Gramm (ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter) geriebene Semmel, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 5 Eidotter, Schnee von 5 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 60 Gramm Zucker, 30 Gramm feingehackte Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund (125 Gramm) Sultanrosinen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, der nach und nach die übrigen Zutaten unter Umrühren zugesetzt werden. Die ganze Masse wird alsdann in eine mit Butter ausgestrichene Form getan und 2 Stunden gekocht. Der Pudding wird mit einer Obst- oder einer Weinschaumsauce gegeben.

142. **Mehlpudding.** Man rühre 125 Gramm Mehl, 150 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 125 Gramm Zucker zusammen und koche die ganze Masse so lange, bis sie vom Löffel und Kochtopf gut losläßt. Nachdem sie überkühlt ist, wird eine abgeriebene Zitronenschale, 10 geriebene Mandeln, 9 Eidotter und der Schnee von 9 Eiweiß hinzugerührt und das Ganze in eine Puddingsform gebracht, welche zuvor mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Weißbrot ausgestreut wurde. Die mit dem zugehörigen Deckel verschlossene Form wird in einen Topf mit kochendem Wasser gesetzt, in welchem sie 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden unter fortwährendem Kochen des Wassers verbleibt.

143. **Blumpudding.** $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett wird von der Haut befreit, sehr fein gehackt und mit $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Weißbrot, $\frac{1}{4}$ Pfund Weizenmehl, 4 ganzen Eiern, $\frac{3}{8}$ Etr. Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund sehr gut verlesenen und gewaschenen Korinthen, $\frac{1}{2}$ Pfund Sultanrosinen, 50 Gramm fein geschnittenem Citronat, $\frac{1}{2}$ geriebenen Muskatnuß, 20 Gramm gestoßenem Zimmt, 12 Stück gestoßenen Nelken, 200 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz und $\frac{1}{16}$ Liter Rum zu einem Teig zusammengerührt, welcher in einer mit Butter ausgestrichenen Puddingsform 4—5 Stunden gekocht wird. Der Pudding wird in einer Weinschaumsauce gegeben. Er wird brennend auf den Tisch gebracht, indem er beim Anrichten mit $\frac{1}{16}$ Liter feinem Rum übergossen und dieser angezündet wird.