

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

151. Eier-Pfannkuchen

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

backen und sodann mit einer Obstsaucе oder mit Kompott gegessen wird.

149. **Note Grütze.**  $\frac{1}{4}$  Liter Kirschsafft,  $\frac{1}{4}$  Liter Himbeersafft,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und Zucker nach Geschmack werden in einem Topfe zum Kochen gebracht. Dann wird der Topf vom Feuer genommen, damit das Kochen unterbrochen wird, während man unter lebhaftem Umrühren langsam  $\frac{1}{4}$  Liter Gries zu der Flüssigkeit schüttet. Ist dies geschehen, dann wird der Topf wieder zum Feuer gebracht, in 10 Minuten die Grütze unter stetem Umrühren gar gekocht und darauf der entstandene Brei in eine mit Wasser angefeuchtete Form getan. Nach dem Erkalten wird dieselbe ausgestürzt und mit Vanillensauce gegeben. Bemerkenswert ist, daß sich beim Einschütten der Grütze in die Flüssigkeit, wenn diese noch sehr kocht oder wenn nicht ordentlich gerührt wird, leicht Klümpchen bilden. Ist dies wider Erwarten einmal geschehen, dann kann man sich damit helfen, daß man den Brei durch einen Durchschlag gibt. Wengleich die Grütze am besten aussieht und schmeckt, wenn zu derselben Saft in obiger Mischung genommen wird, so kann man doch auch andere Mischungen oder eine Saftart allein verwenden, z. B. Himbeers- und Johannisbeersaft oder nur Himbeersaft zc.

150. **Eier zu kochen.** Eier können auf zwei Arten gekocht werden:

1. Art (die gebräuchlichste Art): Der Topf — am besten Blech- oder Emailtopf — wird mit 1 Liter Wasser gefüllt, welches man zum Kochen bringt. Wenn es sprudelt, gibt man die Eier behutsam mit einem Eß- oder Schaumlöffel hinein, damit selbe keinen Sprung bekommen. — Weiche Eier, wie man sie zumeist den Kindern gibt, brauchen 3 Minuten Kochzeit. — Wachsweiße (auch fernweiße) Eier, bei welchen das Weiße hart und das Dotter flüssig ist, benötigen  $4\frac{1}{2}$  bis 5 Minuten Kochzeit; wenn die Eier länger als 6 Minuten kochen, dann sind selbe hart.

2. Art: Man setzt die zu kochenden Eier direkt mit dem kalten Wasser übers Feuer. Wenn das Wasser kocht, sind die Eier weich; bei  $1\frac{1}{2}$  Minuten Kochzeit sind die Eier wachsweiß; bei 3 Minuten Kochzeit sind die Eier hart. — Die 2. Kochart hat den Vorzug, daß das Kochen der Eier rascher geht; ferner können, namentlich im Winter, durch das Zusetzen mit kaltem Wasser viel weniger Eier platzen, als wenn sie ganz kalt ins heiße Wasser getan werden.

151. **Eier-Pfannkuchen.** 4 Eier (Eiweiß und Dotter),  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und 1 Eßlöffel Salz werden zusammengetan und gut gequirlt, wobei darauf zu achten ist, daß alles in der vorstehend angegebenen Reihenfolge in den Topf gegeben

# Konsum-Rabatt-Geschäft

von

## Mettler & Gengenbach

Telefon 27 ■ Pforzheim ■ Telefon 27

==== Verkaufsstellen: =====

Marktplatz, (Ecke Deimlingstrasse)		Ecke Durlacher- und Ispringerstr.
Westliche Karl- Friedrichstr. 7		Parkstrasse 1.

Haupt-Geschäft in Stuttgart.

==== 11 eigene Verkaufsstellen. =====

==== Spezialitäten: =====

Kaffee, Cacao, Tee, Chocolate, Cigarren und  
Cigaretten. Weine, Champagner, Liköre  
==== und Spirituosen. =====

||| Infolge direkten Imports verschiedener  
Waren aus den Produktions-Ländern  
sind wir in der Lage, bei Waren aller-  
besten Güte die billigsten Preise stellen  
zu können. |||

Rabattmarken auf alle Waren

und ordentlich durchgequirlt wird, ehe Neues hinzukommt. Aus der so erhaltenen Flüssigkeit werden in der Pfanne mit 2 Eßlöffel voll Fett (Butter oder Schmalz) 4 Stück mächtig dicke Kuchen gebacken. Da der Pfannkuchen auf beiden Seiten gleichmächtig gebacken sein muß, ist es nötig, denselben in der Bratpfanne umzudrehen. — Viele Köche verstehen es, den Pfannkuchen in der Pfanne einfach durch Umwerfen zu drehen; es gehört dazu aber eine große und langjährige Übung. Einfacher ist es, den Pfannkuchen mit einem Fischlöffel in der rechten Hand aufzuschieben und mit einer Gabel in der linken Hand beim Umdrehen zu halten, oder man läßt den Pfannkuchen in einen flachen Teller gleiten und dreht dann den Teller behutsam um, sodaß die noch zu backende Hälfte des Pfannkuchens in der Pfanne am Boden liegt. Die Backzeit beträgt in der Regel  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Minuten; bei lebhaftem Feuer geht es natürlich noch schneller.

152. **Omelette.** Von 6 Eiern wird das Eiweiß stark zu Schnee geschlagen, bis es recht steif wird; dann mischt man das Gelbe langsam hinein, fügt etwa 2—3 Prisen Salz dazu und schüttet die ganze Mischung in eine Pfanne, in der vorher 2—3 Eßlöffel Butter gut zerlassen wurden. Das Umdrehen der Omelette, welche bei dieser Zubereitungsart ziemlich hoch wird, ist etwas schwierig, läßt sich aber am allerbesten machen, wenn man das Omelett gerade so wie Pfannkuchen auf einen großen flachen Teller gleiten läßt und so in die Pfanne hinein umkehrt. Soll das Omelett sparsamer, d. h. billiger und ausgiebiger hergestellt werden, kann man nach Schlagen des Schnees  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und 2—3 Eßlöffel Mehl mit hineinrühren. Das Omelett kann naturell oder au confiture, d. h. mit Obstgelee oder Catwerge gegessen werden, die man auf eine Seite des Omeletts mit einem Messer aufstreicht und dann das Omelett in der Hälfte zusammenklappt.

153. **Rühreier.** 6 Eier werden mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch und 1 Teelöffel Salz verquirlt und in eine Pfanne gegossen, in welcher 20 Gramm Butter zuvor heiß gemacht worden sind. Bei gelindem Feuer und unter beständigem Umrühren wird die Masse langsam dickbreiig und muß dann sogleich aus der Pfanne in eine Schüssel getan werden, damit sie durch Stehen in der Pfanne nicht hart wird. Nach Belieben wird kurz vor dem Ausschütten des Rühreis aus der Pfanne ein Teelöffel feingehackter Schnittlauch beigeführt. Rührei setzt sich leicht an der Pfanne an und muß deshalb bei dem Umrühren der Pfannenboden mit dem Löffel (oder Eierkuchenmesser) gut abgekragt werden. Will man sparsamer verfahren, dann kann 1 Ei weniger und dafür 30 Gramm Weizenmehl genommen werden, welches zunächst mit der Milch verquirlt wird, ehe die Eier zugesetzt werden.