

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushalterde

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1950]

V. Klöße und Knödel

[urn:nbn:de:bsz:31-294658](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294658)

Putenbraten

1 Pute, Salz, Füllung nach Geschmack.

Brathühner

2 Hühner, Salz, Füllung nach Geschmack.

Gekochte Kartoffelklöße

1 bis 2 kg gekochte Kartoffeln, 100 bis 200 g Mehl oder Kartoffelmehl, Salz, 1 alte Semmel in Würfel geschnitten

Klöße aus rohen Kartoffeln

2 kg rohe Kartoffeln, 500 g gekochte, geriebene Kartoffeln, Salz, geröstete Semmelbröckchen.

Semmelklöße

6 Brötchen, 80 g Speck, 1 Zwiebel, 150 g Mehl, Salz, 2 Eier, gehackte Kräuter.

**Schwemmklößchen
als Suppeneinlage**

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, Salz, 20 g Butter, etwa 150 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Muskat.

Zubereitung: wie bei Gänsebraten.

Zubereitung: wie bei Gänsebraten.

Sind die Hühner sehr klein, empfiehlt es sich, sie im Topf auf der größten Kochplatte zuzubereiten.

V. Klöße und Knödel

Zubereitung: Die am Tage vorher geschälten gekochten Kartoffeln werden gerieben und mit Salz und Mehl rasch durchgeknetet. Aus der Masse formt man Klöße und tut geröstete Semmelbröckchen in ihre Mitte. Die Klöße werden in Mehl oder Kartoffelmehl gewälzt; sie müssen dann etwa 10 Minuten lang in kochendem Salzwasser bei Stufe 1 ziehen. Die Semmelbröckchen kann man ohne Fett auf dem Backblech rösten, das man kurze Zeit bei Ober- und Unterhitze 3 in das Backrohr schiebt.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gerieben, der rohe Kartoffelbrei wird in ein Säckchen gefüllt und fest ausgedrückt. Die ausgedrückte Kartoffelmasse und das abgesetzte Kartoffelmehl werden mit kochendem Wasser überbrüht und durchgearbeitet, dann fügt man Salz und die geriebenen gekochten Kartoffeln dazu und knetet alles durch. Aus dieser Masse werden Klöße geformt, in deren Mitte man die gerösteten Semmelbröckchen tut. Die Klöße läßt man in kochendem Salzwasser bei offenem Topf 20 bis 25 Minuten bei Stufe 1 oder 2 kochen.

Zubereitung: Die Brötchen werden zerpfückt und in lauwarmen Milch aufgeweicht. Der in Würfel geschnittene Speck und die Zwiebel werden glasig gedünstet und mit der Brötchenmasse und dem Mehl gemischt. Mit Salz und gehackten Kräutern wird abgeschmeckt; dann werden die Eier untergerührt. Aus der Masse formt man Klöße und kocht sie in Salzwasser.

Zubereitung: Milch, Salz und Butter bringt man zum Kochen und schüttet dann das Mehl hinein. Unter ausgeschaltetem Strom wird so lange gerührt, bis sich der Teig vom Topfboden löst (Brandteig). In die heiße Masse rührt man 1 Ei, später, wenn etwas abgekühlt, das zweite Ei und das Gewürz. Man sticht mit dem Teelöffel kleine Klößchen ab, die man in die kochende Suppe tut.

Zubereitung: Alle Zutaten werden zu einem Teig geschlagen, bis Blasen entstehen. Die Spätzle werden mit dem Spätzleseiher geformt oder als feine nudelartige Teigstreifen von einem nassen Spätzlebrett aus in kochendes Salzwasser geschabt. Das Wasser muß stark kochen; deshalb schalte man auf Stufe 3 oder bei der großen Platte auf Stufe 2. Die Spätzle läßt man kurz kochen, nimmt sie portionsweise mit einem Seihlöffel heraus und legt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Zuletzt werden sie in einem heißen Topf mit etwas Fett wieder angewärmt, bei großen Mengen im Backrohr.

Spätzle eignen sich als selbständiges Gericht mit Salat oder als Fleischbeilage.

Zubereitung: Die Brötchen werden in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und mit der gehackten Leber, Brötchenmehl und andegünsteten Zwiebeln vermengt. Man schmeckt mit Salz und Paprika ab und rührt dann die Eier darunter. Mit einem Eßlöffel werden Klöße ausgestochen, die man in kochendem Salzwasser bei Stufe 1 ziehen läßt.

VI. Süßspeisen als Nachtisch

Zubereitung: Die Milch bringt man auf Stufe 3 zum Kochen und streut den Grieß hinein. Bei ausgeschalteter Platte läßt man ihn quellen. Die Margarine wird hinzugefügt und die Masse bis zum Erkalten mit dem Schneebesen geschlagen. Der durch ein Sieb getriebene Quark wird gewürzt, mit Zucker gemischt und schaumig geschlagen, dann mit dem Grießschaum gemischt und über gekochtem oder rohem eingezuckertem Obst angerichtet. Die Speise wird mit Früchten verziert und gut gekühlt mit Fruchtsaft gereicht.

Zubereitung: Gewaschene Äpfel werden dünn geschält; Stiel und Blüte werden entfernt, das Kernhaus wird ausgebohrt. Sie werden dann in Achtelstücke geschnitten und mit Zucker glasig gekocht. Nach dem Kochen schichtet man sie auf eine Porzellanplatte. Das Eiweiß wird mit einem Drittel der Zuckermenge gemischt und möglichst steif geschlagen. Der Rest des Zuckers wird dann vorsichtig untergerührt. Der Schnee wird über den Apfelberg gestrichen und nach Belieben mit abgezogenen, gespaltenen Mandeln gespickt. Im heißen Backrohr werden die Meringen bei Ober- und Unterhitze 3 etwa 10 Minuten goldgelb überacken.

Spätzle

375 g Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 3 Eier und $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser zum Kochen, 1 Eßlöffel Fett zum Schwenzen.

Leberknödel

$1\frac{1}{4}$ Pfund rohe, durch den Wolf gedrehte Kalbs- oder Rindsleber, 2 Brötchen, 3 Eßlöffel Brötchenmehl, 1 Eßlöffel Mehl, Zwiebel, Salz, Paprika, 2 bis 3 Eier.

Quark-Grießspeise mit Obst

50 g feiner Grieß, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Margarine, 200 bis 250 g Quark, abgeriebene Zitrone, Zucker nach Geschmack (etwa 100 bis 150 g), 500 g rohes oder gekochtes Obst.

Apfel-Meringen

500 g Äpfel, 30 bis 50 g Zucker, knapp $\frac{1}{8}$ Liter Apfelsaft. Zum Guß: 3 Eiweiß, 110 g Zucker, Geschmack nach Belieben, einige Mandeln.