

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Rezepte**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [circa 1960]**

Mahlgut und Spezialitäten

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)

## Mahlgut und Spezialitäten



Zu den vielseitigen Möglichkeiten des Mixers gesellt sich noch die Anwendung als Mahlgutmühle. Hierbei ist jedoch folgendes zu beachten:

a) Es kann nur mit absolut trockenem Mixer gemahlen werden. Auch das Mahlgut muß trocken sein. Andernfalls würde der Mahlstaub überall kleben bleiben und die notwendige Umwälzung des Mahlgutes verhindern.

b) Grobes Mahlgut soll vor dem Eingeben in den Mixerbecher zerkleinert werden. Vorsicht beim Einschalten: Deckel auf Becher festdrücken, da sonst Teile herausgeschleudert werden.

c) Das Messerkreuz muß vom Mahlgut bedeckt sein (mindestens fingerbreit über Messern). Mengen über 500 g auf mehrere Arbeitsgänge verteilen.

d) Bei fetthaltigem Mahlgut können Stauungen auftreten. Nach Abschalten muß das Mahlgut mit dem Abstreifer wieder in die Mitte gebracht werden, worauf wieder eingeschaltet wird. (Hierzu kurzes Schalten von Stufe 0 auf Stufe III.)

e) Beim Mahlen von Getreide ab und zu Mehl aussieben und feste Teile wieder in Becher geben.

**Kaffee***Stufe III*

Das Mahlen von Kaffee gelingt stets, wenn Sie darauf achten, daß Becher und Messer einwandfrei trocken sind. Es ist empfehlenswert, nur immer 100 g auf einmal zu mahlen. Sollte bei größeren Mengen eine Stauung eintreten, so verfahren Sie wie oben bei Grundregel 3 näher beschrieben.

**Puderrucker***Stufe III*

Bereiten Sie Puderrucker immer frisch, da er bei längerem Liegen leicht feucht und klumpig wird. Er ist im Nu gemacht!

Sie geben groben Zucker, Würfelzucker oder auch geklumpten Puderrucker durch die Deckelöffnung in den eingeschalteten Mixer. In Sekunden haben Sie den feinsten Puderrucker.

**Orangeat oder Zitronat***Stufe III*

Die Schalen werden in Zucker gewälzt, etwas zerkleinert und dann aufs laufende Messer geworfen. Nicht zu lange laufen lassen, da die Stücke sonst zu fein werden. Dann mit viel Zucker vermischen und in ein trockenes, gut schließendes Glas geben. Ein herrliches und sparsames Kuchengewürz!

**Schokoladenraspel***Stufe III*

Blockschokolade darf immer nur in kleinen Mengen und sehr kurz verarbeitet werden. Durch die leichte Erwärmung treten sonst die öligen Bestandteile aus, die Masse verklebt und das Messer wird blockiert. Also Schokolade in kleinere Stücke brechen, aufs laufende Messer werfen und sofort abschalten, wenn sie zerkleinert ist.

**Hülsenfrüchte***Stufe III*

Selbst härteste Hülsenfrüchte können zu Mehl verarbeitet werden.

Zur Herstellung von Gerichten ist es allerdings empfehlenswert, die Hülsenfrüchte einige Stunden vorher quellen zu lassen. Das Mehl dagegen findet Verwendung als Beigabe zu Viehfutter.

**Mohn***Stufe III*

100—150 g Mohn einfüllen, das Gerät auf Stufe III schalten und laufen lassen, bis der Mohn fein gemahlen ist. Falls er sich nach längerer Laufzeit ballt, abschalten, die Masse mit dem Abstreifer auflockern und wieder einschalten. Mohn stets frisch mahlen!

**Vanillezucker***Stufe III*

Jetzt haben Sie die Möglichkeit, echten Vanillezucker herzustellen! 1 Stange Vanille schneiden Sie der Länge nach auf und geben sie mit 100 g Zucker in den Mixer, Einschalten und zu feinem Vanillezucker verarbeiten.

**Semmelbrösel***Stufe III*

Sollten stets vorhanden sein zum Panieren, Bestreuen von Aufläufen und Kuchenformen, zum Festigen von Hackfleisch und zum Ubergießen feiner Gemüse. In diesem Fall schwitzt man die Brösel in Butter goldgelb.

Weißbrotreste aller Art, die notfalls noch in der Röhre nachgetrocknet werden, bricht man in Stücke und füllt den Becher  $\frac{1}{3}$  voll. Einschalten und solange laufen lassen, bis der gewünschte Feinheitsgrad erreicht ist. Alte Brötchen werden in 3—4 Teile geschnitten und aufs laufende Messer geworfen.

**Meerrettich***Stufe III*

Bisher verursachte das Reiben dieser köstlichen, gesunden Beigabe zu Fisch, kaltem Fleisch und Wurst Tränen! Wie einfach geht es dagegen jetzt im Mixer!

Der Meerrettich wird in Stücke geschnitten und diese aufs laufende Messer geworfen. Zu Soßen und Cremes kann er im Mixbecher mit den entsprechenden Zutaten gleich weiterverarbeitet werden.

**Kuchengewürz***Stufe III*

Apfelsine und Zitrone fein abschälen und die Schalen trocknen. Im Becher zu Pulver mahlen, mit Zucker vermischen und ins Glas füllen. Zubinden!

**Reibekäse***Stufe III*

Geriebener Käse ist bei einigen Gerichten wie ital. Spaghetti, Tomaten- oder Nudelaufläufen beinahe unerlässlich.

Schneiden Sie harte Käsereste in Stücke und werfen sie durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer. Deckel festhalten, da größere Teile nach oben geschleudert werden! Achten Sie darauf, daß der Käse gut trocken ist, da er sonst am Messer verklebt. Die Füllmenge sollte nicht mehr als 100 g betragen, dann entleert man den Becher und fährt nach Belieben mit dem Zerkleinern fort.

**Gehackte Nüsse oder Mandeln***Stufe III*

Zum Bestreuen von Süßspeisen, als Zugabe zum Frühstücksmüsli, für den Kuchenteig und dergl.

Es empfiehlt sich, nicht mehr als 100 g einzufüllen. Dann auf Stufe III schalten und sofort abschalten, wenn alles durchgelaufen ist. Ein zu langes Verarbeiten macht die Nüsse oder Mandeln nur klebrig, da durch die Erwärmung das Öl austritt. Werden die Mandeln gebrüht und abgezogen, so müssen sie erst wieder gut trocknen.

Im völlig trockenen Zustand lassen sich all diese Arten zu Mehl verarbeiten. Nicht mehr als 200 g auf einmal mahlen.

Zum Schrotfrühstück benötigen Sie den Weizen nur grob zerkleinert. Das so entstandene Schrot wird über Nacht in Wasser eingeweicht und zum Frühstück mit Früchten, Honig und Milch vermischt. Nur soviel Schrot herstellen, wie am nächsten Tag verzehrt wird.

Wollen Sie den gekeimten Weizen verwenden, so legen Sie die Weizenkörner ins Wasser und lassen sie 2—3 Tage bei Zimmertemperatur quellen. Dann geben Sie sie auf ein Sieb, trocknen sie und mahlen sie aus. Weizenkeime sind wegen ihres Gehaltes an Nähr- und Wirkstoffen eine hochwertige Zusatznahrung für Jung und Alt.

Diesem ausgezeichneten Heilmittel wollen wir einen Extra-Abschnitt widmen. Bei den heute sehr verbreiteten Verdauungsstörungen, der Ursache vieler Leiden, verhilft Ihnen Leinsamen, regelmäßig genossen, zur Besserung.

Da gemahlener Leinsamen durch längeres Liegen einen ranzigen Geschmack annimmt und an Heilkraft verliert, mahlen Sie ihn immer nur in kleinen Mengen (durch Ihren Mixer haben Sie ja jetzt die Möglichkeit dazu) und nicht zu fein.

Mindestens zweimal am Tag sollten Sie einen Eßlöffel voll vor den Mahlzeiten zu sich nehmen. Ist Ihnen der Leinsamen so zu trocken, so mischen Sie ihn unters Obstmus oder Schrotfrühstück oder vermischen ihn mit Flüssigkeit.

Es gibt natürlich noch mehr Beispiele, die man anführen könnte. So lassen sich auch Pfefferkörner, Muscatnuß, Zimtstangen, getrocknete Kräuter usw. mühelos verarbeiten. Nachdem wir Ihnen aber die Grundregeln verraten und Sie an Hand vieler Beispiele in die Kunst des Mahlens eingeführt haben, möchten wir es Ihnen überlassen, weitere Möglichkeiten und Kniffe herauszufinden.