

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

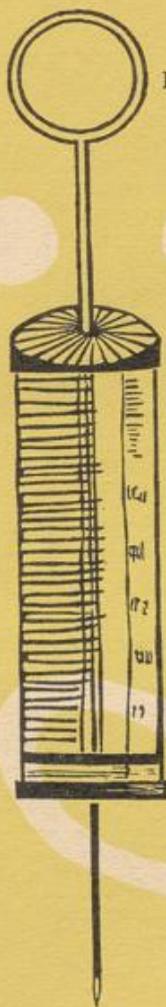
Mannheim, [circa 1960]

Kranken- und Diätkost

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

Kranken- und Diätkost

Wie sehr ist man doch bemüht, ein krankes Familienmitglied mit Leckerbissen zu erfreuen und ihm kräftigende, jedoch leicht verdauliche Kost zu bieten. Manchmal mag es sogar darauf ankommen, den Appetit des Kranken durch besondere Aufmachung der Speisen erst zu wecken. Der Mixer wird Ihnen auch hierbei ein unersetzlicher Helfer sein.



Diät für Genesende

Die Kost für einen nach längerer Krankheit genesenden Kranken soll kräftigend, aber leicht verdaulich sein. Um Magen und Verdauung nicht zu belasten, gibt man öfter kleinere Mengen.

Haferschleimsuppe

Stufe I

Haferflocken mit Kraftbrühe zum Kochen bringen und unter öfterem Umrühren ca. 30 Min. kochen lassen. Dann in den Mixbecher geben, fein pürieren und während des Betriebes 1 Eigelb und etwas frische Butter zugeben und gleich anrichten.

50 g Haferflocken,
1/2 Ltr. Kraftbrühe
(von magerem Fleisch),
1 Eigelb, etwas Butter

Hirnsuppe

Stufe III

Kalbshirn einige Minuten in Salzwasser kochen lassen und von allen Blutgerinnseln und Häuten befreien. Mit etwas Brühe im Mixer pürieren. Aus etwas Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit Becherinhalt und der restlichen Kraftbrühe ablöschen und mit 1 Eigelb legieren.

1 Kalbshirn,
etwas Butter und Mehl,
Kraftbrühe, 1 Eigelb

Gemüsepüree

Stufe III

Das entsprechende Gemüse in wenig Wasser oder Brühe garkochen. Mit etwas Milch im Mixer pürieren. Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit Becherinhalt ablöschen und mit wenig Salz würzen.

Entweder Blumenkohl,
junge Erbsen, Karotten oder
Kohlrabi, etwas Butter,
Mehl und Salz

Eierpudding

Stufe I

Alle Zutaten im Mixer auf Stufe I schaumig rühren. In eine kleine, gefettete Form geben und im Wasserbad zugedeckt fest werden lassen. Stürzen und heiß oder kalt mit Fruchtsoße (siehe Seite 10) reichen.

2 Eier,
4 EBl. Milch oder Sahne,
1 Teel. Zucker

Spinatpudding mit Rührei

Stufe III

Den Spinat mit kochendem Wasser überbrühen. Mit ca. $\frac{1}{2}$ Tasse Milch im Mixer fein pürieren, Zitronensaft, Eigelb, Salz und 1—2 EBl. Semmelmehl hinzufügen und noch kurz durcharbeiten lassen. Das steifgeschlagene Eiweiß unter den Becherinhalt heben und Masse und Puddingform ca. 40 Min. im Wasserbad kochen lassen.

Den Spinatpudding mit Rührei und Toast anrichten.

500 g Spinat, 1 Ei,
etwas Zitronensaft und Salz,
Semmelbrösel, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch,—
Rührei siehe Seite 34

Kalbfleisch-Haschee

Stufe III

Das in Stücke geschnittene Kalbfleisch wird mit etwas Brühe im Mixer fein püriert. Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit Becherinhalt ablöschen und mit Rotwein und wenig Salz abschmecken. Mit Kartoffelpüree anrichten.

150 g sehnenfreies, gekochtes
Kalbfleisch, 30 g Butter,
etwas Mehl, Kalbsbrühe,
1 EBl. Rotwein

Zwieback-Auflauf

Stufe I

Die Zwiebäcke grob zerkleinern und in eine gefettete Auflaufform legen. Eier, Milch, Zucker und abgeriebene Zitronenschale im Mixer auf Stufe I verquirlen und über den Zwieback gießen. Etwas durchziehen lassen und ca. 20 Min. im Ofen überbacken.

1 Tasse Erdbeeren mit etwas Sahne und Zucker im Mixer pürieren und zum Zwieback-Auflauf reichen.

7 Zwiebäcke, 2 Eier,
 $\frac{1}{8}$ Ltr. Milch, etwas Zucker,
abgeriebene Zitronenschale, —
1 Tasse Erdbeeren,
etwas Sahne und Zucker

Ei mit Rotwein

Stufe I

Ei mit Zucker im Mixer auf Stufe I verquirlen. Rotwein während des Betriebes zugeben und sofort abschalten.

1 Ei, Zucker nach Geschmack,
1 Glas Rotwein

Diät für Magenkranke

Bei leichten Magenverstimmungen ist das „Aushungern“ immer noch das beste Mittel. Man gibt dem Kranken nur ungesüßten Pfefferminztee und etwas trockenen Zwieback. Auch bei eintretender Besserung empfiehlt es sich, mehrere Tage leichte, gut verdauliche Kost wie Haferschleimsuppen, Kraftbrühe, Grieß- oder Mondaminbrei oder etwas gekochtes Kalbfleisch zu verabreichen.

Haferschleimsuppe

Stufe III

siehe „Diät für Genesende“, jedoch keine Butter.

Hirnsuppe

Stufe III

Kalbshirn wässern, von allen Blutgerinseln befreien und in etwas kochendem Salzwasser einige Minuten ziehen lassen. Mit etwas Milch und Stärkemehl in den Mixer geben und fein pürieren. Becherinhalt mit Kraftbrühe verdünnen und ca. 5–10 Min. kochen lassen. Zum Schluß evtl. etwas Butter zugeben.

*1/2 Kalbshirn, Kraftbrühe
(von magerem Fleisch),
etwas Milch, evtl. etwas Butter,
1 EBl. Stärkemehl*

Gemüsebrühe mit Eierstich

Stufe I

Ei und Milch im Mixer auf Stufe I verquirlen. Mit etwas Muskat würzen und in eine Tasse füllen. Im heißen Wasserbad fest werden lassen. Dann vom Eierstich kleine Würfel schneiden, in die heiße, schwach gesalzene Gemüsebrühe geben und mit etwas gehacktem Schnittlauch anrichten.

*1/2 Ltr. Gemüsebrühe,
1 Ei, 1 EBl. Milch,
Muskat*

Geflügelcremesuppe

Stufe III

Das grob zerschnittene Hühnerfleisch mit etwas Brühe im Mixer pürieren. Stärkemehl und Milch zugeben und kurz durcharbeiten lassen. Mit der restlichen Brühe zum Kochen bringen, evtl. mit 1 Eigelb legieren und nur schwach würzen.

*1/4 Ltr. fettlose Hühnerbrühe,
1 Tasse Milch,
1/2 Tasse Hühnerfleisch
(keine Haut), 1/2 EBl. Stärkemehl,
evtl. 1 Eigelb*

Darmerkrankung mit Verstopfung

Bei Verstopfung ist es ratsam, viel Buttermilch, Sauermilch und Joghurt zu trinken. Empfehlenswert sind auch Rhabarber, Backpflaumen und getrocknete Feigen.

Buttermilchsuppe

Stufe III

Das Brot in Butter rösten und in der heißen Milch aufquellen lassen. Im Mixer mit Zucker, Zimt, Salz und evtl. noch etwas Buttermilch pürieren und während des Betriebes die restliche Buttermilch auffüllen. Rosinen zugeben und Suppe unter öfterem Umrühren erhitzen.

100 g Roggenschrotbrot,
25 g Butter, $\frac{1}{4}$ Ltr. heiße Milch,
30 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Ltr. Buttermilch,
1 Prise Zimt, 1 Prise Salz,
2 EBl. Rosinen

Weizenschrotbrei

Stufe III

Weizen im trockenen Mixbecher nicht zu fein mahlen und mit Wasser garkochen. Heiße Milch zugeben, nochmals durchziehen lassen und mit Honig süßen. Die vorher im trockenen Mixbecher gemahlene Nüsse, geschnittenen Feigen und Rosinen daruntergeben.

500 g Weizen, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch,
100 g Rosinen, 100 g Feigen,
50 g Nüsse, 2 EBl. Honig

Johannisbeerquark

Stufe III

Johannisbeeren und Honig im Mixer pürieren. Während des Betriebes den Quark löffelweise dazugeben und glattrühren.

1 Tasse Johannisbeeren,
2 Tassen Quark,
2 EBl. Honig

Tomaten-Joghurt

Stufe III

Tomate im Mixer pürieren. Alle Zutaten dazugeben und noch kurz durcharbeiten lassen. Morgens nüchtern zu sich nehmen.

1 Tomate, 1 Fl. Joghurt,
1 EBl. Honig, 2 Teel. Bierhefe

Diät für Nierenkranke

Eine Nierendiät besteht aus kochsalzfreier, flüssigkeitsarmer Kost, damit die Nieren entlastet werden.

Reisschleimsuppe

Stufe III

Reis im Wasser solange kochen lassen, bis er weich ist. Dann im Mixer gut pürieren, nochmals kurz aufkochen und mit Schnittlauch bestreut anrichten.

*1/2 Tasse Reis,
3/4 Ltr. Wasser,
Schnittlauch*

Pilzsuppe

Stufe III

Die sauber geputzten Pilze in Butter andämpfen. Mit 1/4 Ltr. Wasser auffüllen und kurz durchkochen lassen. Dann im Mixer fein pürieren, Gewürze, Petersilie, Zitronensaft und Zwiebel zugeben und noch kurz durcharbeiten lassen. Ca. 10 Minuten kochen und mit 1 Ebl. Sahne abschmecken.

*50 g Champignons oder
Steinpilze, 10 g Butter,
etwas Petersilie, 1/4 Ltr. Wasser,
etwas Zwiebel,
Saft einer halben Zitrone,
1 Ebl. Sahne, etwas Pfeffer*

Chicoree-Gemüse

Stufe III

Von Chicoree am Wurzelende einen Keil herausschneiden, damit das Gemüse nicht bitter wird, und in wenig Wasser kurz kochen. Gemüse in eine gefettete Auflaufform legen. Alle Zutaten im Mixer gut verquirlen und die Tunke über Chicoree gießen. Im Ofen goldgelb überbacken.

*250 g Chicoree-Gemüse,
1 Ei, 1/4 Ltr. Gemüsebrühe,
10 g Butter, 1 Ebl. Stärkemehl,
4 Ebl. geriebenen Käse*

Hagebuttentrank

Stufe III

Weizenkeime mit Mineralwasser 5 Minuten leicht kochen, Agar-Agar darin auflösen und ziehen lassen. Masse mit den übrigen Zutaten in den Mixer geben und glattrühren. Stündlich 1 Likörglas voll davon trinken.

*1/4 Ltr. Mineralwasser,
4 Ebl. Weizenkeime,
1/2 Päckchen Agar-Agar,
1 Ebl. Hagebuttenmarmelade,
1 Ebl. Zinnkrautsaft,
1 Tasse Traubensaft*

Leberdiät bei Blutarmut

Das Einnehmen von roher Leber, bei Blutarmut eine Notwendigkeit, wurde manchem Kranken zur Qual. Der Mixer hilft hier ganz besonders, die Diät abwechslungsreich und wohlschmeckend zu machen.

Leberschnitten

Stufe III

Die sehnenfreie Leber wird in Stücke geschnitten und im Mixer fein püriert. Butter, Gewürze, Zwiebel und Petersilie zugeben und alles durcharbeiten lassen. Die Masse wird auf Toast gestrichen.

100 g Kalbsleber, 30 g Butter,
etwas Zwiebel, Petersilie,
Majoran, Pfeffer, Salz

Tomatensuppe

Stufe III

Die sehnenfreie, rohe Leber mit der Tomate, Milch und Tomatenpüree im Mixer fein pürieren. Den Becherinhalt vor dem Anrichten der warmen Suppe beigegeben, jedoch nicht kochen.

1 Tasse gebundene Suppe,
30 g Leber, 3 EBl. Milch,
1 Tomate, etwas Tomatenpüree

Karotten mit Lebermayonnaise

Stufe II

Eigelb, Essig, Zitronensaft, Senf und Salz im Mixer auf Stufe II verquirlen. Die rohe, sehnenfreie Leber zugeben und pürieren. Nun während des Betriebes Öl zugießen, bis die Mayonnaise fest ist.

Karotten (oder auch Sellerie) werden im trockenen Mixbecher zerkleinert, indem man sie aufs laufende Messer wirft, und mit der Lebermayonnaise angerichtet.

3 Eigelb, 1 EBl. Essig,
1 EBl. Zitronensaft,
1/2 Teel. Senf, Salz,
20 g rohe Leber, Öl

Leberkuchen

Stufe III

1 Ei und 1 Eigelb mit der Butter im Mixer schaumig schlagen. Die rohe, sehnenfreie Leber grob zerschnitten zugeben und fein pürieren. Becherinhalt in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver und Salz vermengen und Teig 1/2 Stunde ruhen lassen. Er ist als Mürbteig oder mit Zucker zubereitet als Kleingebäck zu verwenden.

120 g Leber, 150 g Mehl,

60 g Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz,
1 Messerspitze Backpulver

Diät bei Zuckerkrankheit

Die Krankheitsgrade der Zuckerkrankheit sind so verschieden, daß man die Diät nicht verallgemeinern kann. Hier muß man sich streng an die ärztliche Verordnung halten. Grundsätzlich aber kann gesagt werden, daß Zucker und Mehlspeisen zu meiden sind. Anstelle des Zuckers verwendet man Süßstoff. Scharfes Würzen der Gerichte ist ebenfalls zu unterlassen, da die Zuckerkranken ohnehin unter Durstgefühl leiden.

Salate, Frischobst (wenig zuckerhaltiges) und Gemüse (bis auf Kohl) sind reichlich zu geben, da sie den Hauptbestandteil der Ernährung bilden. Somit eignen sich also alle Rohkostrezepte, nur fällt eine evtl. Zuckerzugabe weg.

Tomatensülze

Stufe III

Tomaten halbieren und mit Petersilie, Zitronensaft und etwas Salz im Mixer fein pürieren. Die Gelatine in heißem Wasser auflösen, dazugeben und kurz untermischen. Becherinhalt in eine ausgespülte Form füllen, erstarren lassen, stürzen und mit Eierscheiben garnieren.

200 g Tomaten,
2—3 Blatt Gelatine, Petersilie,
Salz, etwas Zitronensaft

Kalbshirn überbacken

Stufe III

Kalbshirn waschen, enthäuten und mit etwas Wasser, dem Salz, Essig und Zwiebelscheibe zugesetzt werden, kalt aufsetzen und kochen. Hirn mit 1 Ei in den Mixbecher geben und fein pürieren. In eine gefettete Form füllen, mit Butterflöckchen belegen und überbacken.

1 Kalbshirn, 1 Ei, etwas Butter,
Wasser mit Salz,
einer Zwiebelscheibe und
einem Schuß Essig

Mit Salat anrichten.

Schinken-Omelett

Stufe III

Eier, Milch und Salz im Mixer verquirlen. Den grob zerschnittenen Schinken zugeben und pürieren. Becherinhalt in eine Pfanne mit heißer Butter gießen, stocken lassen und mit Salaten anrichten.

2 Eier, 2 Ebl. Milch, 1 Prise Salz,
1 Scheibe gekochten Schinken