

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

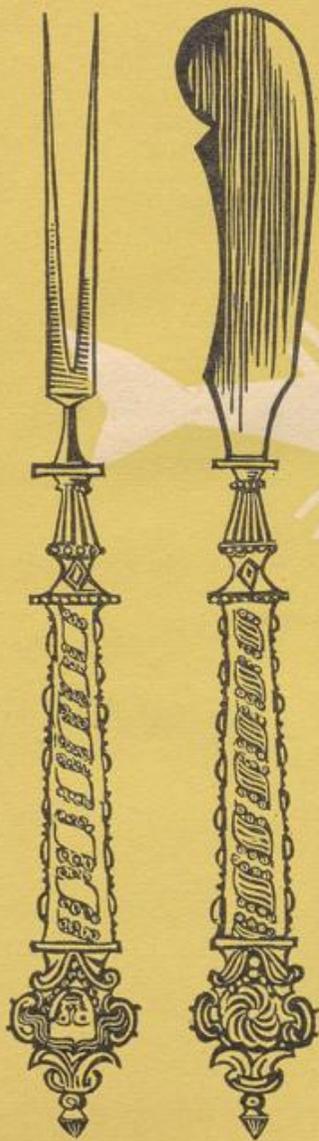
Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

Pasten - Brotaufstriche

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



Pasten • Brotaufstriche

„Wie hast Du das wieder gemacht“, werden die Gäste sagen, die Sie mit ihrem Besuch überraschen wollten und die Sie dagegen mit ein paar schnell bereiteten Sandwiches oder Schnitten, auf die Sie eine „Mixer-Paste“ gestrichen haben, verblüffen. Und Sie werden geheimnisvoll sagen, es ist die „Rate-mal-Paste“, wobei Sie allerdings wissen, daß sie nur eine von den vielen Möglichkeiten ist, die Ihnen mit Hilfe des Mixers und dieses Büchleins — oder Ihrer Phantasie — zu Gebote stehen.

Paprikakäse

Stufe III

Zuerst den Käse im trockenen Becher reiben und ausschütten. Die weiche Margarine und das erwärmte Palmin mit der Zwiebel in den Mixer geben und während des Betriebes den Quark einfüllen. Zum Schluß den geriebenen Käse und Gewürze begeben und alles nochmals durcharbeiten.

Die Masse in eine Form geben, kalt stellen und einen Tag binden lassen.

50 g Schweizer oder Emmentaler Käse, 125 g gute Margarine, 125 g Quark, 50 g Palmin, 1 kl. Zwiebel, 1 Päckchen Paprika, Salz, Pfeffer

Schinken-Käse-Paste

Stufe III

Den Käse in zwei Partien im trockenen Becher reiben und ausschütten. Dann Tomatensoße mit Schinken pürieren, Käse dazugeben und unter evtl. Zugabe von weiterer Tomatensoße, Dosenmilch oder etwas Wein die Masse mit Mischtechnik von Stufe 0 auf III durcharbeiten. Auf Toast servieren.

Diese Paste läßt sich ebenfalls gut als Füllung für überbackene Semmelkörnchen verwenden. In diesem Falle gibt man 1 Ei und $\frac{1}{2}$ Tomatensauce — $\frac{1}{2}$ Wein dazu.

$\frac{1}{2}$ Tasse Tomatensoße, 125 g Emmentaler Käse, 6 Scheiben gerösteten Schinken

Lachspaste

Stufe III

Alle Zutaten im Mixer fein pürieren. Auf Toast streichen und mit Kapern garnieren.

100 g Lachsschnitzel, 2 EBl. Rahm, 1 kl. Zwiebel, 2 EBl. Quark, Zitronensaft

Schinken-Brotaufstrich

Stufe II

Alle Zutaten im Mixer auf Stufe II etwa 1 Min. pürieren, bis die Masse cremig ist. Kalt stellen und mit Tomaten, Gurken oder hartgekochten Eiern garnieren.

30 g Butter und $\frac{1}{4}$ Ltr. warme Sülze, 100—125 g gekochten, kleingeschnittenen Schinken, etwas Vollmilchquark, Salz und Pfeffer

Leberpaste I

Die Leberschnitten mit der Zwiebel leicht anbraten, dann mit der weichen Margarine und den Gewürzen in den Mixer geben und fein pürieren. Die Gelatine in etwas heißem Wasser auflösen, dazugeben und nochmals kurz durcharbeiten lassen.

Eine Schale kalt spülen, die Paste einfüllen und kalt stellen. Vor Gebrauch stürzen.

Stufe III

300 g Rindsleber, 200 g Margarine, 1 kl. Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika, sonstige Gewürze nach Geschmack, 4 Blatt Gelatine

Leberpaste II

Schweinskopf in Wasser mit Zwiebel, Nelke und Lorbeerblatt weichkochen. Nach dem Kochen das Fleisch von den Knochen lösen und die Gewürze wie Nelke und Lorbeerblatt entfernen. Leber auf beiden Seiten anbraten, in Stücke schneiden und zusammen mit dem abgelösten Fleisch in den Mixer geben. Einen Schöpflöffel von der Schweinskopfbühe und Majoran einschütten. Die Masse gut pürieren, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Stufe III

500 g Schweinskopf, 150 g Rindsleber, 1 Zwiebel, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 1 Teel. Majoran, 1 Teel. Salz, $\frac{1}{4}$ Ltr. Schweinskopfbühe

Wurstpaste

Warme Sülze und Essig in den Mixer geben, alle Zutaten beifügen und fein pürieren. In einer Schüssel kalt stellen und erstarren lassen.

Stufe III

100 g feingeschnittene und enthäutete Salami, $\frac{1}{4}$ Ltr. warme Sülze, 1 EBl. Weinessig, 1 EBl. Senf, 1 kl. Zwiebel, 1—2 hartgekochte Eier, Salz, Pfeffer

Ölsardinenpaste

Erst Ölsardinen mit Zwiebel und Öl zerkleinern. Dann Eier, Quark und Gewürze beifügen und die warme Sülze langsam dazugeben. Alles gut vermischen, auf einen Teller füllen, kalt stellen und erstarren lassen.

Stufe III

1 Dose Ölsardinen, 2 hartgekochte Eier, $\frac{1}{4}$ Ltr. warme Sülze, 1 EBl. Öl, 1 kl. Zwiebel, 100 g Quark, nach Wunsch Salz und Pfeffer

Delikateßpaste

Stufe III

Die Hälfte des Fleisches mit allen Zutaten im Mixer fein pürieren, das restliche, in Stücke geschnittene Fleisch während des Betriebes beimischen. In einer Schüssel kalt stellen und erstarren lassen. Bei Wildfleisch etwas Madeira oder Cognac beifügen. Auf Toast servieren.

ca. 150 g Fleischreste, 1 Tasse Mayonnaise, 2—3 Teel. Senf, Salz

Delikate Fleischpaste

Stufe III

Alle Zutaten in den Mixer geben und durch mehrmaliges, ruckartiges Ein- und Ausschalten von Stufe 0 auf III gut mischen.

Diese Paste eignet sich speziell für Sandwiches-Füllung sehr gut.

50 g gek. Schinken, 50 g Zunge oder Braten, 80 g weiche Butter, 1 hartgekochtes Ei, Senf, Paprika, Zitronensaft, evtl. 1—2 EBl. Wein

Schinken- oder Lachstüten

Stufe II

Meerrettich schälen, in Stücke schneiden und trocken im Mixer reiben. Den geschälten, entkernten Apfel und die Sahne dazugeben und alles gut durcharbeiten lassen. Die Schinken- oder Lachsscheiben mit der Masse füllen, zusammenrollen und durch Zwiebelringe stecken.

Die Tüten werden mit Toast gereicht.

1 Stange Meerrettich, 1 Apfel, ca. $\frac{1}{8}$ Ltr. Sahne, — Schinken- oder Lachsscheiben, 1 Zwiebel zum Garnieren

Erdnußbutter

Stufe III

Die geschälten Erdnüsse zur Entfernung der braunen Häutchen erhitzen. Die Nüsse im trockenen Becher fein mahlen, Öl und etwas Salz dazugeben und durcharbeiten lassen, bis die Masse fein ist.

1 Tasse Erdnüsse, 1 EBl. Öl, etwas Salz