

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

d) Grieß-, Reisspeisen und dergl.

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

Handvoll fein geschnittener Petersilie oder Schnittlauch und etwas Muskat durchgerührt.

4. Brotpudding, warm. 200 Gramm Brot, es kann Weiß- oder Schwarzbrot oder beides sein, werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 3—4 Eßlöffel voll Zucker zu einem weichen Brei gekocht. Nun rührt man 2 Eßlöffel Butter recht schaumig und gibt 2—3 Eigelb, einen Eßlöffel voll gewaschener Korinthen und einen solchen voll Rosinen und zuletzt den Brotbrei dazu. Alles wird tüchtig gemengt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergezogen und alles in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt. Man läßt es eine Stunde kochen und gibt eine Frucht- oder Weintunke dazu.

5. Kartäuserklöße. 6 Milchbrötchen werden auf dem Reibeisen gerieben, bis alle Rinde entfernt ist, und jedes in vier gleiche Teile geteilt. Ein gestrichener Kaffeelöffel voll Zimt, 2 Eßlöffel voll Zucker und 2 Eier werden tüchtig miteinander geschlagen und langsam mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch verrührt. Diese Brühe wird über die Brötchen gegossen, die darin weichen müssen. Am besten füllt man sie einmal um, damit auch die oberen unten hin zu liegen kommen. Nun macht man in einer Pfanne zwei Eßlöffel Fett heiß, dreht die eingeweichten Klöße in der abgeriebenen Rinde der Semmel um und backt sie auf allen Seiten schön braun. Beim Anrichten werden sie mit Zucker und Zimt bestreut.

d) Grieß-, Reispfeisen und dergl.

1. Graupen mit Pflaumen. $\frac{1}{2}$ Pfund gedörnte Pflaumen wird am Abend vor dem Kochen tüchtig gewaschen und in $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser eingeweicht. Die Graupen werden vor dem Kochen ebenfalls gut gewaschen. $\frac{1}{2}$ Pfund Graupen setzt man mit $1\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser, einer sehr kleinen Handvoll Salz und einem eigroßen Stückchen Butter oder Fett aufs Feuer. Die Pflaumen werden ebenfalls mit dem kalten Weich-

wasser aufgesetzt und mit 3 Eßlöffel voll Zucker und einem kleinen Stückchen Zimt weichgekocht. Bis die Graupen weich sind, was etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden dauert, sind auch die Pflaumen weich. Die beiden Gerichte werden zuletzt einfach durcheinander gemischt. Nach Belieben kann man dann mit Wasser noch verdünnen. Bei-
l a g e n : Kaltes Fleisch, frische Wurst und Rauch- oder Pöckelfleisch. Das Gericht kann aber auch als Suppe gegessen oder auch als einziges Gericht zu Tisch gebracht werden.

2. Grießbrei. 1 Liter Milch wird mit einer Prise Salz und beliebig Zucker zum Kochen gebracht. Dann gießt man langsam unter beständigem, tüchtigem Rühren 5—6 Eßlöffel Grieß daran und löst fortwährend die Masse vom Boden los, weil sie leicht anbrennt. In 10 Minuten etwa ist der Brei fertig, den man kalt oder warm zu Tisch bringen kann.

3. Grießflammeri, kalt. $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, es darf auch 1 Liter Milch und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser sein, wird mit einer Prise Salz und 4—5 Eßlöffeln Zucker zum Kochen gebracht. Dann gießt man langsam, unter beständigem, tüchtigem Rühren 200 Gramm Grieß (das sind 10 Eßlöffel voll) daran und löst fortwährend die Masse vom Boden los, weil sie leicht anbrennt. Nach etwa 10 bis 15 Minuten gibt man zwei Eigelb dazu und verschafft diese über dem Feuer mit dem Grieß. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, unter die Masse gezogen, und alles in eine Form gegeben, die man zuvor mit kaltem Wasser ausgespült hat. Wenn der Grieß erkaltet ist, wird er gestürzt. Bei l a g e n : Jedes Kompott und jeder Fruchtfaß.

4. Grießflöße, gekocht und gebraten. Will man sie kochen, dann stellt man zuerst $2\frac{1}{2}$ —3 Liter Wasser mit einer tüchtigen Handvoll Salz aufs Feuer. 1 Liter Milch wird mit einer tüchtigen Prise Salz und 2 Eßlöffeln voll Zucker zum Kochen gebracht. Dann gießt

man langsam, unter beständigem, tüchtigem Rühren 2 kleine Tassen voll Grieß daran und löst fortwährend die Masse vom Boden los, weil sie leicht anbrennt. Man läßt sie so lange auf dem Feuer, bis sie sich vom Topfe loslöst. Man läßt die Masse nun verkühlen und verarbeitet 1—2 Eier hinein. Den Zucker kann man auch weglassen, doch nehme man dann etwas mehr Salz. Dann sticht man mit einem Eßlöffel beliebig große Klöße ab und läßt sie 7—10 Minuten im Salzwasser langsam garkochen. Beim Anrichten werden die Klöße mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf eine erwärmte Platte gelegt. Sie können nun mit einem Eßlöffel gebräunter Butter oder Schmalz mit und ohne Reibbrot abgesehmälzt werden. Statt sie im Wasser zu kochen, kann man sie in heißem Fett auf zwei Seiten schön braun braten. Beilagen: Alle Arten gebratenes Fleisch, Speckstücke oder auch jedes Kompott und jede Fruchtstücke.

5. Griechpudding, warm. Zwei Tassen voll Grieß werden unter beständigem Rühren in 1 Liter kochende mit 3—4 Eßlöffeln voll Zucker gesüßte Milch gestreut. Man kann auch $\frac{1}{2}$ Liter Milch und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser nehmen. Nach etwa 10 Minuten nimmt man die Masse vom Feuer und läßt sie abkühlen. Nun rührt man 2 Eßlöffel Butter schaumig, gibt 2—4 Eigelb daran, schafft den gekochten Grieß mit einer Handvoll gewaschener Korinthen darunter und zieht das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit einer guten Prise Salz hindurch. Jetzt gibt man die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie eine gute Stunde im Wasserbade tüchtig kochen. Man reicht Fruchtstück dazu und Kompott.

6. Reisbrei, warm und kalt. Eine große Obertasse voll Reis wird gewaschen und mit einer guten Prise Salz und 2—3 Eßlöffel Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Kochen gebracht. Darnach gießt man bis zu 1 Liter Milch etwa dazu und läßt den Reis gar werden. Man

rühre nur wenig und sehr vorsichtig darin, sonst zerfällt er. Besser ist es, man schüttelt ihn nur. Zum Kochen rechne man etwa eine Stunde. Reisbrei wird mit Zucker und Zimt bestreut oder auch mit Fruchtsaft gegessen.

6. Kompotte.

Kompott darf niemals in einem eisernen Topf gekocht werden.

1. Apfelpompott. Äpfel werden dünn geschält, in Schnitze geschnitten und vom Kernhaus befreit. Die so vorgerichteten Äpfel werden mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt und ganz weich gekocht, so daß sie zerfallen. Dann verrührt man sie tüchtig, bis sie schön glatt sind, oder man treibt sie durch ein Sieb und süßt sie nach Geschmack. Das Kompott wird kalt gegessen.

2. Birnenkompott. Zwei Pfund Birnen werden dünn geschält, halbiert oder in Schnitze geschnitten und vom Kernhaus befreit. Nun bringt man sie mit reichlich Wasser und 3—5 Eßlöffel voll Zucker, aufs Feuer und läßt sie schön weichkochen. Wer es liebt, kann ein Stückchen Zimt mitkochen. Die genaue Menge des Zuckers richtet sich nach der Art der Birnen; das kann ja aber leicht abgeschmeckt werden. Ganz vorzüglich schmeckt Birnenkompott, wenn man die Birnen so lange kochen läßt, bis sie dunkelrot werden, was aber bis zu zwei Stunden dauern kann. Wenn nötig, muß dann einmal etwas heißes Wasser zugegossen werden. Die richtigen Kochbirnen brauchen dann nur sehr wenig oder gar keinen Zucker. Birnenkompott wird warm und kalt gegessen. Man kann auch einen kleinen Eßlöffel Mehl in etwas Fett hellgelb rösten, mit der Birnenbrühe auflösen, zu den Birnen gießen und sämig kochen lassen.