

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

c) Brotspeisen

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

b) Eierspeisen.

1. **Eier zu kochen.** Die Eier werden gewaschen und in sprudelnd kochendes Wasser gelegt. Weiche Eier brauchen vier, harte niemals länger als zehn Minuten.

2. **Rührei.** 6—8 Eier werden mit zwei Prisen Salz in einer Schüssel tüchtig geschlagen, bis sie schön glatt sind. Dann werden sie mit einer halben Tasse Milch oder Wasser gut verrührt. Nun läßt man einen Eßlöffel voll gewürfelten Speck oder Fett schön hellgelb werden, gießt die Eier dazu und rührt die Masse immer wieder von der Pfanne los. Man nehme die Rühreier jedoch nicht zu spät vom Feuer. Sie sollen noch ziemlich naß und breiig, nicht trocken sein, wenn sie auf den Tisch kommen. Man kann mit den Eiern zugleich dünn-geschnittene Speck- oder Schinkenscheiben, auch Wursträdchen jeder Art oder Schnittlauch in das Fett geben.

3. **Spiegeleier oder Oßenaugen.** In einer Pfanne wird ein Eßlöffel voll Fett heiß gemacht und die Eier sehr vorsichtig und ruhig so hineingegeben, daß das Eigelb unbeschädigt in die Mitte des Eiweiß zu liegen kommt. Das Feuer sei dazu nicht stark. Man läßt die Eier langsam backen, bis das Weiße fest ist. Das Gelbe soll noch etwas flüssig, aber doch schön warm sein. Man richtet die Eier auf einer erwärmten Platte an und bestreut sie leicht mit Salz.

c) Brotspeisen.

1. **Arme Ritter.** 6—8 altgebackene Semmeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, auf eine Platte gelegt und mit etwa $\frac{1}{2}$ Liter Milch, die mit zwei Eßlöffeln Zucker gesüßt wurde, übergossen. Nach zehn Minuten werden sie umgewendet, damit sie gut weichen können. Sie müssen die Flüssigkeit so ziemlich auffaugen. Nun backt man sie in heißem Fett auf beiden Seiten schön gelb. Sie werden mit Zucker oder mit Zucker und Zimt bestreut.

2. Bettelmann. 6—7 altgebackene Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Liter warmer Milch, einer Prise Salz und einer Handvoll Zucker übergoßen. Während die Semmeln weichen, streicht man eine Auflaufform gut mit Butter aus und wäscht zwei Hände voll Korinthen in warmem Wasser. Wenn dies geschehen ist, dann streut man die Korinthen über das Brot, mischt alles durcheinander und füllt dieses in die Form. Nun werden 2—3 Eier mit Milch tüchtig zerklöpft, mit einer Handvoll Zucker gesüßt und darübergegossen. Das Ganze läßt man nun etwa $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen, bestreut dann mit Zucker und bringt es in der Form auf den Tisch. Die Speise kann ohne und mit Fruchtfaß oder Kompott gegessen werden. Man kann sie auch so ändern, daß man eine Lage Brot in die Form bringt, darüber eine Lage Apfelpompott oder ganz feingeschnittene Apfelscheiben legt, die natürlich gezuckert werden müssen, und das Ganze dann mit Brot bedeckt und fertig macht, wie oben angegeben ist. Dazu gibt man dann aber keinen Fruchtfaß.

3. Brotflöße. Man stellt $2\frac{1}{2}$ —3 Liter Wasser mit einer tüchtigen Handvoll Salz aufs Feuer. 6 altgebackene Milchbrötchen werden auseinandergebrochen und in kaltem Wasser gut eingeweicht. Dann drückt man sie tüchtig aus und verrührt sie mit einer Handvoll Salz, 2 Eiern und 3—4 Eßlöffeln voll Mehl zu einem glatten Teig. Dann formt man, wenn nötig, mit Hilfe von etwas Mehl, beliebig große Klöße und legt sie in das kochende Salzwasser, wo sie in 10 Minuten gar kochen. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und schmälzt sie mit Reibbrot ab, das man in einem Löffel Fett gebräunt hat. Will man die Brotflöße ohne Fleisch, nur zu Salat usw. essen, dann rühre man folgende Masse unter den Brotteig: 2 Eßlöffel voll gewürfelter Speck wird mit oder ohne klein geschnittene Zwiebel schön dunkel gebräunt, vom Feuer genommen und mit einer

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 gedörrte 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-