

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

a) Mehlspeisen

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

glatten Teigchen verrührt. Das Mehl wird in eine Schüssel getan. Dann macht man eine Grube, gießt die aufgelöste Hefe hinein und vermischt sie mit etwas Mehl zu einem Brei. Nun stäubt man etwas Mehl darüber, deckt alles gut zu und läßt es an einem warmen, zugfreien Ort gehen, bis es fast noch einmal so viel geworden ist, als es war. Jetzt kann der Teig fertig gemacht werden.

a) Mehlspeisen.

1. Dampfnudeln. Man mache am Tag zuvor in einem Pfund erwärmtem Mehl mit 15–20 Gramm Hefe, die man in $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch aufgelöst hat, einen Vorteig und bringe ihn an einen warmen Ort. Am andern Tag läßt man einen Eßlöffel voll Butter zergehen und verarbeitet damit den Vorteig mit 2–3 Eßlöffel Zucker, einem Kaffeelöffelchen Salz, einem Ei und soviel lauwarmer Milch, daß es einen ziemlich festen Teig gibt, der tüchtig geschlagen wird, bis er Blasen wirft. Diesen Teig läßt man noch einmal gehen. Nun formt man auf dem Nudelbrett mit Hilfe von etwas Mehl hühnereigroße Dampfnudeln, die man noch einmal $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden gehen läßt. In einer eisernen Kasserolle, die gut schließen muß, läßt man dann einen Eßlöffel voll Fett in 6–8 Eßlöffeln süßer Milch zergehen und streut eine Handvoll gestoßenen Zucker hinein. Wenn dies tüchtig kocht, setzt man die Dampfnudeln hinein und deckt sie mit dem heißgemachten Deckel der Kasserolle zu. Das Feuer darf nicht zu stark sein, sonst verbrennen die Nudeln leicht. Nach etwa 10 Minuten sind sie gar.

2. Dampfnudeln, gebacken. Der Teig wird genau so vorbereitet wie bei Nr. 1. Man setzt jedoch die Dampfnudeln auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie im Ofen backen.

3. Fettwaffeln. 200 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann gibt man 1–2 Eßlöffel voll Zucker und nach und nach 6 Eigelb hinein. Es wird alles schön glatt

gerührt, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl darunter geschafft und dann langsam mit Milch verdünnt, bis man einen ziemlich flüssigen Teig hat. Nun gibt man noch eine kleine Handvoll Salz dazu und zieht das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter den Teig, der, wenn er dick, noch etwas verdünnt werden muß. Man füllt ihn nun mit einem Schöpflöffel in das gut erhitzte, reichlich mit Speckschwarte ausgestrichene Waffeleisen, backt die Waffeln auf beiden Seiten schön gelb, richtet sie an und bestreut sie mit Zucker. Diese Waffeln werden zum Kaffee oder Tee bei einer festlichen Gelegenheit gegessen. Durch langes Stehen verlieren sie an Geschmack.

4. Hefeklöße. Zu einem Hefeteig müssen alle Zutaten angewärmt werden, sonst geht er zu langsam oder gar nicht auf. Man nimmt $\frac{3}{4}$ —1 Pfund Mehl und eine kleine Handvoll Salz in eine Schüssel. 20—25 Gramm Hefe löst man in etwas lauwärmer Milch auf. Nun schafft man langsam etwa $\frac{1}{4}$ Liter angewärmte Milch, 2 Eier, einen großen Eßlöffel voll Zucker, ein reichlich nußgroßes Stückchen Butter oder Schmalz, das man hat zergehen lassen, und die Hefe unter das Mehl. Der entstandene Teig muß ziemlich steif sein. Er wird mindestens 10 Minuten tüchtig geschlagen, dann mit einem Tuche zugedeckt und zum Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort gestellt. Wenn er gut gegangen ist, formt man mit Hilfe von etwas Mehl runde Klöße in der Größe eines Hühnereis, setzt sie auf das Nudelbrett, das man zuvor mit Mehl bestäubt hat, deckt sie zu und läßt sie noch einmal eine halbe Stunde gehen. Dann läßt man die Klöße in 2—3 Liter Wasser, dem man eine Handvoll Salz zugefügt hat, langsam kochen, bis sie gar sind. Sie werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf eine warme Schüssel gelegt. Man schmälzt sie dann mit einem Eßlöffel heißem Fett ab. Man kann unter den Teig auch eine Portion fein geschnittene, gezuckerte und angewärmte Äpfel mischen, dann gibt es Äpfelklöße.

5. Makkaroni mit Käse. Ein Pfund Makkaroni wird in fingerlange Stüchchen gebrochen und in $2\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser, dem man eine gute Handvoll Salz zugesetzt hat, weich gekocht, was ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden dauert. Nun werden die Makkaroni zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, jedoch so, daß die Brühe in eine Schüssel läuft, denn man kann daraus eine billige Suppe bereiten. (Siehe Seite 18.) Die Makkaroni können jetzt mit geröstetem Reibbrot abgeschmälzt und mit geriebenem Schweizerkäse dicht bestreut werden. Oder man läßt in einer Pfanne einen Eßlöffel voll Fett heiß werden, gibt die Makkaroni hinein und gießt etwa $\frac{1}{4}$ Liter Milch darüber. Wenn diese ein wenig durchgezogen ist, streut man 50—70 Gramm oder mehr geriebenen Schweizerkäse darüber, rührt alles gut durcheinander und läßt es noch 10 Minuten schmoren. Man kann auch eine Tomatensuppe dazu geben.

6. Mehlbrei. 3 gute Eßlöffel voll Mehl werden ganz langsam mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch zu einem dünnen Teigchen glatt verrührt, das man unter beständigem Rühren in $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch fließen läßt. Man gebe eine tüchtige Prise Salz und 2 Eßlöffel voll Zucker daran und lasse alles auf kleinem Feuer $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Je nachdem man den Brei dick oder dünn liebt, nimmt man etwas mehr oder weniger Mehl. Man ist den Brei mit Zucker und Zimt bestreut.

7. Mehlklöße. Der Teig wird gemacht wie zu Spätzle, doch sticht man mit einem Löffel beliebig große Klöße ab, kocht sie in Salzwasser gar und richtet sie mit Fett, in welchem man Reibbrot geröstet hat, an.

8. Mehlwaffeln. 1 Pfund Mehl und etwas Salz verarbeitet man mit Milch und 20—25 Gramm Hefe, die man mit etwas lauwarmer Milch aufgelöst hat, zu einem dickflüssigen Teig und backt sie wie Festwaffeln. Man kann in den Teig auch Ei und geriebene Kartoffeln geben.

9. Nudeln. Von 1 Pfund Mehl, 3 ganzen Eiern und etwas Wasser macht man auf dem Nudelbrett einen festen Teig und schafft ihn so lange, bis sich beim durchschnittenen Teig viele kleine Löcher bilden. Je besser der Teig verschafft ist, desto besser werden die Nudeln. Die ganze Masse wird nun in 3 gleiche Teile geteilt und jeder mit dem Rollholz so dünn ausgerollt wie nur möglich. Um das Ankleben des so entstandenen Kuchens zu vermeiden, streue man zuerst etwas Mehl auf das Nudelbrett. Die fertigen Kuchen werden zum Trocknen auf einem Tische ausgebreitet, über den man ein reines Tuch gelegt hat. Sie dürfen aber nicht spröde werden vor Trockenheit. Besonders im Sommer lasse man sie nicht zu lange liegen. Zum Schneiden streut man ganz wenig Mehl über den Kuchen, rollt ihn lose zusammen und schneidet Suppennudeln so fein wie möglich, Gemüsenudeln jedoch halb so breit wie ein Finger. Man kocht die Gemüsenudeln in 2—3 Liter sprudelndem Wasser, dem man eine tüchtige Handvoll Salz zugesetzt hat, ein paarmal auf, holt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen und legt sie auf eine erwärmte Platte. Zulezt schmälzt man sie mit Brotwürfeln, die man in einem Eßlöffel voll Fett braun geröstet hat, ab, oder auch mit geröstetem Reibbrot. Aus dem Kochwasser macht man eine billige Suppe. (Siehe Seite 18.) Suppennudeln werden zuerst im Salzwasser gekocht, auf ein Sieb gegossen und in die Fleischbrühe gegeben. Man kann sie aber auch gleich in der Fleischbrühe kochen.

10. Pfann- oder Eierkuchen. Von $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 2—3 Eiern, etwas Salz und Milch, oder halb Wasser, halb Milch, wird ein dünnflüssiger Teig gemacht. Nun lasse man wenig Fett in einer Pfanne heiß werden, gebe einen Schöpflöffel voll Teig hinein, lasse ihn durch Bewegen der Pfanne sich gleichmäßig zum Kuchen verteilen, und backe ihn auf beiden Seiten schön gelb. Man

richte Pfannkuchen auf erwärmter Platte an und lasse sie nicht lange stehen. Man kann sie mit Zucker und Zimt bestreuen. Oder man bestreicht sie mit Eingemachtem und rollt sie zusammen. Man kann in den Teig auch größere oder kleinere Stücke Speck mengen und die Kuchen dann mit Schnittlauch bestreuen. Auch Apfelscheiben, Kirschen und Zwetschen können im Teig mitgebacken werden. Nur zuckert man dann den Teig so viel wie nötig, macht die Kuchen etwas dicker und backt sie langsam, damit sie durch und durch gar werden. Oder man schneide fingerdicke Weißbrotschnitten, weiche sie etwas in Milch an, wende sie im Pfannkuchenteig um und backe sie auf jeder Seite schön gelb.

11. Spätzlein mit Milch oder Wasser. Ein Pfund Mehl wird mit 2—3 Eiern, einer Handvoll Salz und lauwarmem Wasser oder Milch langsam zu einem festen, zähen Teige verarbeitet. Nun schlägt man den Teig so lange, bis er Blasen wirft. Dann läßt man ihn zwei Stunden ruhig stehen. Drei Liter Wasser werden zeitig mit einer Handvoll Salz aufs Feuer gestellt. Wenn das Wasser kocht, nimmt man einen Teil des Teiges auf ein Küchenbrett, verteilt ihn dünn und gleichmäßig und kratzt mit einem großen Messer feine Spätzlein in das Wasser. Von Zeit zu Zeit muß auch das Messer in das Wasser eingetaucht werden. Wenn sie einigemale aufgeköcht haben, kommen die Spätzlein nach oben und können dann mit dem Schaumlöffel auf einer erwärmten Platte angerichtet werden. Man schmälzt sie mit Reibbrot, das man in einem Eßlöffel voll Fett geröstet hat, ab.

12. Spätzlein, gebraten. Uebrig gebliebene Spätzlein werden in nicht zu wenig Fett schön braun angebraten. Wenn sie fast fertig sind, zerschlägt man, je nach der Menge der Spätzlein, 1—2 Eier mit ganz wenig Wasser, gießt dies auf die Spätzlein und wendet sie so lange mit der Backschaufel um, bis das Ei angetrocknet ist. Dann können sie angerichtet werden.