

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Buttermilchbrotaufstrich

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Glasschale oder Butterdose. Diese Butter schmeckt ausgezeichnet, sie kann zu Schalenkartoffeln und als Brotaufstrich Verwendung finden. Diese Masse ergibt 1 Pfd.

Streckbutter, 2. Art.

In einem kleinen Topf läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zergehen, gibt etwas geriebene Zwiebel und geschälten, geriebenen Apfel zu, dämpft dies kurze Zeit und rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl oder Grieß hinein. Dann fügt man nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter Frischmilch unter beständigem Rühren hinzu, gibt etwas Salz zu und läßt das Ganze noch einmal aufkochen. Diese Masse wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel gegeben. Nach dem Erkalten wird die Streckbutter gestürzt und als Brotaufstrich verwendet. Statt geriebene Zwiebel und Apfel zu verwenden, kann man auch etwas feinverwiegte Petersilie oder Schnittlauch auf die Butterbrote geben. Aus $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter erhält man 500—540 g Brotaufstrich.

Buttermilchbrotaufstrich.

$\frac{1}{2}$ Liter Buttermilch läßt man in einem kleinen Topf zum Kochen kommen, 2 Eßlöffel Mehl werden mit Buttermilch angerührt und der kochenden Masse unter stetem Rühren zugegeben, etwas Salz hinzugefügt und die Masse etwa 5 Min. kochen lassen. Nach dem Erkalten füllt man sie in eine Glas- oder Porzellanschüssel und reicht sie als Brotaufstrich.

Gewürzpulver.

Um den verschiedenen Speisen etwas mehr Wohlgeschmack zu verleihen, kann an Stelle von Pfeffer folgende Mischung verwendet werden:

1. $\frac{1}{4}$ Pfd. schwarzer, gemahlener Pfeffer,
2. $\frac{1}{4}$ Pfd. weißer, gemahlener Pfeffer,
3. 20 g Thymian,
4. 10 g Lorbeerblatt,
5. 10 g Muskat,
6. 10 g Muskatblüte,
7. 10 g gemahlene Nelken,
8. 10 g gestoßenen Zimt,
9. 10 g Ingwer,
10. 5 g Kardamom.

Falls man nicht alle Gewürze pulverisiert erhält, keine Gewürzmühle und keinen Mörser hat, werden sie auf dem Deckel eines Kochtopfes getrocknet, dann in ein reines Tuch gegeben und zu Pulver zerrieben. Die Gewürze werden gut verschlossen aufbewahrt und je nach Belieben verwendet. Sie sind zu Fleisch- und Fischgerichten besonders geeignet.