

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kunstbutter oder gestreckte Butter

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

damit eingerieben. Man läßt ihn etwa 8 Tage liegen, damit er gut gewürzt ist.

Deutscher Cervais oder Camenbert.

Der Käse wird gut verrührt, 2—3 Eßlöffel dickes Tomatenmark zugefügt und die Masse auf Butterbrote gestrichen.

Quark mit Tomatenmark.

1 Tasse durchgetriebener Quark, 2 Eßlöffel süße oder saure Milch, 2—3 Eßlöffel dickes Tomatenmark, etwas Salz werden vermengt und dick auf Brotschnitten gestrichen.

Quark mit Rettichen.

2 Eßlöffel durchgetriebener Quark, etwas Salz, 1 Eßlöffel geriebener Rettich und 1 Eßlöffel Milch werden gut verrührt, die Masse dick auf Brote gestrichen und mit Schnittlauch verziert.

Liptauer Käse.

1 Tasse durchgetriebener Quark, 2 Eßlöffel süße oder saure Milch, 2 Eßlöffel geriebener Hartkäse, 2 fein verriebene Essiggurken, 1 Eßlöffel fein verriebene Zwiebel, etwas Salz vermengt man gut und streicht die Masse dick auf die Vollkornbrote, die noch mit fein verriebenem Schnittlauch verziert werden können.

Käsecreme als Brotaufstrich.

50 g Butter werden mit 65 g geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse gerührt und 1 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, etwas Salz und Gewürzpulver oder fein verriebene Kräuter zugegeben. Nach Belieben kann man das Ei auch weglassen, und, wenn nötig, etwas mehr Flüssigkeit zugeben. Auch einige fein geschnittene Essiggurken können mitverwendet werden.

Frühlingsbrötchen.

Schwarzbrotsschnitten werden mit Butter bestrichen, mit in feine Scheiben geschnittenen Radieschen, Gurken oder Tomaten belegt und mit Kresse oder Schnittlauch bestreut. Radieschen, Gurken und Kresse werden zuvor in Salatbeiguß getaucht.

Kunstbutter oder gestreckte Butter.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter in einem Emaille- oder Aluminiumgeschirr zergehen, gibt unter beständigem Rühren 70 g Weizenmehl oder Hartweizengrieß zu, gießt nach und nach $\frac{3}{8}$ Liter Vollmilch daran und läßt die Masse unter starkem Rühren etwa 10—15 Min. schwach kochen. Nachdem sie ziemlich abgekühlt ist, fügt man etwas Salz und 1 gut verrührtes Eigelb hinzu und füllt die Masse in eine

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.