

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Frühlingsbrötchen

[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 verwierte Essiggurken, 1 Eßlöffel fein verwierte Zwiebel, etwas Salz vermengt man gut und streicht die Masse dick auf die Vollkornbrote, die noch mit fein verwiertem 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 verwierte 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