

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Apfelschnee

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

Scheiben geschnittenen Apfel und Essiggurken in einen Steinguttopf oder Porzellanschüssel und gibt soviel Marinade zu, daß die Heringe vollständig davon bedeckt sind. Man läßt sie 4—5 Tage darin liegen.

Falscher Kaviar.

Ein Hering wird gewässert, geputzt und mit $\frac{1}{2}$ Zwiebel und einem hartgekochten Ei fein verwiegt. Dann gibt man 1 Kaffeelöffel Senf, 1 Eßlöffel Essig, eine Prise Gewürzpulver und einige Tropfen Öl oder Milch zu und vermennt alles gut. Schwarz- oder Weißbrot wird in Scheiben geschnitten und die Masse nicht zu dünn aufgestrichen. Nach Belieben kann man auch die verrührte Heringsmilch mitverwenden.

Sauerkrautauflauf mit Fisch.

Eine Auflaufform oder eiserne Kasserolle wird mit Butter bestrichen und mit Brotkrumen bestreut. Man gibt eine Lage übriggebliebenes Sauerkraut, eine Lage gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, etwas Salz und zuletzt eine Lage Fischreste zu, dann nochmals Kartoffeln und Kraut. Man begießt den Auflauf mit Kräuterbrühe oder Milch und läßt das Gericht in der Bratröhre 30—40 Min. aufziehen. Die oberste Lage muß Kraut sein. Nach Belieben kann man die Flüssigkeit mit einem Eigelb verrühren oder etwas zerlassene Butter darunter geben. Statt der in Blättchen geschnittenen Kartoffeln läßt sich auch Kartoffelbrei dazu verwenden, welchen man mit Kräuterbrühe oder Milch hergestellt hat. Die oberste Lage kann dann Kartoffelbrei sein.

9. Teil:

Süßspeisen

Sauerkirschen mit Quark.

$\frac{1}{2}$ Pfd gut abgetropfter Quark wird durch ein Sieb gestrichen und mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, sowie 2—3 Eßlöffeln Zucker gut verrührt. Dann fügt man 30 g geröstetes, geriebenes Schwarzbrot oder Pumpernickel und 1 Pfd. Sauerkirschen hinzu. Diese Speise ist besonders im Sommer sehr erfrischend; sie läßt sich auch von sterilisierten und ausgesteinten Kirschen herstellen.

Apfelschnee.

1 Pfd. mürbe Äpfel werden mit einem Tuch abgerieben, auf ein Backblech gesetzt und im Backofen bei guter Hitze weich gebraten. Sodann treibt man sie durch ein Sieb, läßt sie erkalten und rührt sie mit

dem Schnee von einem Eiweiß, etwas Vanille und 60 g Zucker etwa $\frac{1}{2}$ Std. nach einer Seite hin durch. Nach Belieben kann man Fruchtsaft dazu servieren.

Falscher Schlagrahm.

40 g Grieß wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser über Nacht eingeweicht. Dann läßt man $\frac{1}{4}$ Liter Wasser mit 3 Eßlöffeln Zucker aufkochen, rührt den Grieß ein, läßt die Masse unter beständigem Rühren 2 Min. kochen, gibt etwas Vanillegeschmack zu, schüttet den Brei in eine weite Schüssel und schlägt ihn mit dem Schneebesen, bis die Masse vollständig erkaltet ist, etwa $\frac{1}{2}$ Std. Die fertige Speise muß das Aussehen von Schlagrahm haben. Man gibt sie mit Fruchtsaft zu Tisch oder mengt vor dem Auftragen 1—2 Eßlöffel Marmelade darunter.

Falscher Schlagrahm, 2. Art.

In eine weite Schüssel gibt man 1 Tasse Zucker, 1 Eiweiß, 1 Tasse Fruchtsaft (Himbeer, Erdbeer oder Apfelsaft) und schlägt das Ganze mit dem Schneebesen, bis es steif ist.

Äpfel nach Herzoginnenart.

Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, ohne den Boden zu verletzen und ausgehöhlt. Dann dämpft man sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1—2 Eßlöffeln Zucker und 1 Stückchen Butter vorsichtig weich, bis sie glasig sind. Alsdann werden sie in Zucker umgewendet und in eine Auflaufform gesetzt. Nun werden die Höhlungen mit Marmelade gefüllt und die Äpfel während 20—30 Min. in der Bratröhre aufgezogen. Nach Belieben kann man noch einige Butterflöckchen zugeben. Unterdessen bereitet man mit 50 g Schokolade, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 1 Kaffeelöffel Mondamin oder 1 Eßlöffel Mehl eine Creme und gießt sie vor dem Auftragen über die Äpfel. Man kann die Äpfel auch mit Fruchtsaft servieren.

Mondamin-Grießpudding.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1—2 Eßlöffel Zucker, Vanillegeschmack, 30 g Grieß, 20 g Mondamin.

Das Mondamin wird mit einem Teil der Milch glatt gerührt, die übrige Milch, Vanille und Zucker zum Kochen gebracht, zuerst der Grieß, dann das Mondamin eingerührt und die Masse etwa 5 Min. gekocht. Man füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie erkalten. Man gibt den Pudding mit Fruchtsaft zu Tisch.

Rote Grütze.

$\frac{1}{4}$ Liter Fruchtsaft (2 Teile Saft, 1 Teil Wasser), 1—2 Eßlöffel Zucker, 25 g Grieß oder Sago. Der Fruchtsaft wird mit dem Wasser und Zucker zum Kochen gebracht, dann Grieß oder Sago eingerührt und dieses unter öfterem Umrühren etwa $\frac{1}{4}$ Std. gekocht. Man füllt