

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Sauerkirschen mit Quark

[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