

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushalts-Pfiffikus mit über 250 Koch- u. Backrezepten ...

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

[I. Kochrezepte]

[urn:nbn:de:bsz:31-308539](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-308539)

SUPPEN

1. Nudelsuppe.

Zutaten: 250 g Rindfleisch, 2 l Wasser, Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Salz, 100 g Nudeln.

Zubereitung: Das Fleisch wird mit kaltem Wasser und Suppengrün zugesetzt und etwa 2 Stunden durchgekocht. Dann wird die Brühe durchgeseiht und die klare Fleischbrühe nochmals zum Kochen gestellt. In die kochende Brühe gibt man die Nudeln und läßt nochmals 10 Minuten kochen. Mit Salz abschmecken. Vor dem Anrichten feingehackte Petersilie hinzugeben.

2. Brotsuppe.

Zutaten: 1½ l Wasser, 50 g Mehl, 40 g Fett, 180 g Schwarzbrot, Salz, 4 Eßlöffel saure Milch oder Buttermilch.

Zubereitung: Das Schwarzbrot in wenig Wasser einweichen, mit dem Wasser zum Kochen zusetzen, etwa 15 Minuten durchkochen lassen, dann passieren. Mehl in 30 g Fett anbräunen, mit wenig Wasser löschen, der Brotsuppe angießen, mit Salz, Kümmel, saurer Milch abschmecken. Vor dem Anrichten die zurückbehaltenen 10 g Butter zusetzen.

3. Gebrannte Mehlsuppe.

Zutaten: 20 g Fett, 45 g Mehl, Salz, 1½ l Wasser, Gewürze (Kümmel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Gewürzkörner, Pfefferkörner).

Zubereitung: Das Mehl mit dem Fett dunkel bräunen, mit dem Wasser ablöschen und etwa 10 Minuten mit den Gewürzen durchkochen. Mit Salz abschmecken. Man kann dieser Suppe auch etwas flüssige Maggiwürze beifügen.

4. Erbsensuppe.

Zutaten: 200 g Erbsen, Salz, Wasser, evtl. Fleisch oder Schwarten.

Zubereitung: Die Erbsen werden am Tag vorher verlesen, gewaschen und in Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag werden die Erbsen mit frischem Wasser (nicht zu viel nehmen) und dem Fleisch zugesetzt und etwa 4 Stunden langsam gekocht. Vor dem Anrichten passieren und mit Salz und Suppenwürze abschmecken. Evtl. kleine Semmelbröckchen in Butter rösten und kurz vor dem Anrichten dazugeben.

5. Haferschleimsuppe.

Zutaten: 40 g Haferflocken, 1 l Wasser, Salz.

Zubereitung: Die Haferflocken mit kaltem Wasser langsam zum Kochen bringen, durch ein Sieb streichen, abschmecken. Man kann die Haferflocken auch mit wenig Wasser weich kochen und nach dem Passieren mit Milch auffüllen und nochmals aufkochen.

6. Süße Suppe.

Zutaten: 1 l Milch, 50 g Puddingpulver, 80 g Zucker, 1 Ei.

Zubereitung: Das Puddingpulver mit wenig Milch anrühren, das Gelbe vom Weißer trennen und das Gelbe gleichfalls mit wenig Milch gut verrühren. Die Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver angießen, aufkochen, alsdann das verrührte Gelbe dazugeben und vom Feuer nehmen. Den steifen Eischnee vor dem Anrichten auf die heiße Suppe geben.

7. Obstsuppe.

Zutaten: 600 g Obst (Äpfel, Kürbis, Heidelbeeren, Kirschen usw.), $\frac{3}{4}$ l Wasser, 25 g Stärkemehl oder Weizenmehl, Zitronenschale.

Zubereitung: Das Obst wird gewaschen und in kochendem Wasser zugesetzt. Nachdem es weich ist, wird das mit Wasser angerührte Stärkemehl dazugegeben und nochmals aufgekocht. Falls die Suppe zu dick ist, noch etwas Wasser dazugeben.

8. Weinsuppe.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Stück Zitronenschale, 1 Stück ganzen Zimt, 30 g Sago, Zucker nach Geschmack, $\frac{3}{8}$ l Fruchtwein evtl. etwas Zitronensaft.

9. Biersuppe.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Bier, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Pr. Salz, 30 g Kartoffelmehl, 40–60 g Zucker, 30 g Rosinen.

Zubereitung: Bier, Zucker und Rosinen werden zum Kochen gebracht, das angerührte Kartoffelmehl dazugegeben und mit Milch aufgefüllt. Mit Salz abgeschmeckt.

10. Falsche Hirnsuppe.

Zutaten: 20 g Fett, 1 Zwiebel, 50 g Hefe, 40 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, Kräuter.

Zubereitung: Zwiebel in Fett andünsten, Hefe hineinbröckeln und zerlaufen lassen, mit Mehl stäuben, mit Wasser und Milch langsam aufgießen, durchkochen, mit Salz und Kräutern abschmecken.

11. Obstkaltschale.

Zutaten: 500 g reife saftige Früchte je nach Jahreszeit, 40 bis 60 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 15 g Stärkemehl.

Zubereitung: Früchte waschen (Kirschen entsteinen) in Glasschalen geben, mit Zucker überstreuen, durchziehen lassen. Die übrigen Zutaten kalt mischen, am Feuer schlagen, bis die Masse zum Kochen kommt, einmal aufkochen, sofort über die Früchte geben, leicht durchmischen, erkalten lassen.

SOSSEN

12. Holländische Soße.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wasser, 35 g Mehl, 15 g Butter, 1 Ei, 1 Pr. Zucker, Salz, Zitronensaft oder Essig.

Zubereitung: In die kochende Flüssigkeit wird unter Rühren das mit kaltem Wasser angerührte Mehl gegeben. Auf schwachem Feuer ziehen lassen. Das Eigelb mit 2 Eßlöffel Wasser verquirlen und in die Soße geben. (Nicht aufkochen lassen, da es sonst gerinnt.) Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Vor dem Anrichten die kalte Butter daran geben.

13. Senfsoße.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wasser, 35 g Mehl, 10 g Butter, Salz, 1 Pr. Zucker, Essig und 2 Eßlöffel Senf, 1 Zwiebel.

Zubereitung: Mehl im Fett bräunen, Zwiebel mitrösten, mit Wasser auffüllen, durchkochen, mit Zucker, Essig, Salz abschmecken, Senf zuletzt dazu geben.

14. Mayonnaise.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch oder Wasser, 40 g Mehl, 1 ganzes Ei und ein Eigelb, 10 g Fett, Öl, Salz, Zucker und Essig nach Geschmack.

Zubereitung: Alle Zutaten auf schwachem Feuer unter ständigem Rühren (am besten im Wasserbad) zum Kochen kommen lassen, dann kalt stellen und kalt für Kartoffelsalat oder Gemüsesalat verwenden.

15. Vanillesoße.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch, 30 g Zucker, 1 Stück Vanilleschote oder Vanillezucker, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl oder Mondamin, Salz.

Zubereitung: Milch wird mit Zucker und Vanilleschote zum Kochen gebracht. Das angerührte Mehl wird untergerührt. Die Vanilleschote wird entfernt. Die fertige Soße wird mit dem verquirlten Gelbei abgezogen.

16. Fruchtsoße.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wasser, 50 g Zucker, 15 g Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ l Fruchtsaft.

Zubereitung: Wasser mit Zucker zum Kochen bringen; das angerührte Mehl wird untergerührt, durchgekocht, dann wird der Fruchtsaft in die Soße gegossen und darf nicht mehr aufkochen, da sonst das Aroma verloren geht.

17. Hefetunke.

Zutaten: 30 g Fett, 60 g Mehl, 50 g Hefe oder Hefenäh-flocken, $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ l Wasser, Salz, Lauch, Zwiebel.

Zubereitung: Der feingehackte Lauch wird in Fett gedünstet, dann gibt man die zerbröckelte Hefe dazu; wenn sie verlaufen ist,

stäubt man mit dem Mehl, läßt etwas mitdünsten, gießt mit Wasser und Milch auf, läßt aufkochen und würzt mit Salz und Kräutern.

FLEISCH

18. Lungenhaschee.

Zutaten: 375 g Lunge, 1 l Wasser, Suppengrün, Zwiebel, Essig, 15 g Mehl.

Zubereitung: Lunge im Wasser weich kochen, noch warm durch die Fleischmühle drehen. Die durchgedrehte Lunge wieder in die Brühe zurückgeben, etwas Brühe abkühlen und das Mehl glatt rühren, in das Haschee geben, mit Salz, Essig und 1 Prise Zucker abschmecken, 20 Minuten ziehen lassen.

19. Gulasch.

Zutaten: 375 g Fleischstückchen, 25 g Mehl, 40 g Fett, Zwiebel, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Brühe.

Zubereitung: Zwiebel im Fett dünsten, die gewaschenen Fleischstückchen ebenfalls anrösten, mit Mehl stäuben und mit wenig Flüssigkeit garschmoren. Mit Salz, Pfeffer, evtl. Paprika, abschmecken und mit Flüssigkeit auffüllen.

20. Wienerschnitzel.

Zutaten: 3 Schnitzel, 1 Ei, Salz, 50 g Mehl Semmelbrösel, 60 g Fett.

Zubereitung: Die Schnitzel werden gewaschen, geklopft, mit Salz verrieben, in verquirltem Ei (evtl. etwas Wasser dazugeben), anschließend in Mehl, dann nochmals in verquirltem Ei und darauf in Semmelbrösel wenden, dann in heißem Fett auf beiden Seiten braun braten.

21. Hackbraten.

Zutaten: 250 g Hackfleisch, 1 eingeweichtes Brötchen, 1 große rohe Kartoffel, 1 Ei, Zwiebel, 10 g Fett, Salz.

Zubereitung: Das Hackfleisch wird mit der kleingeschnittenen Zwiebel, der geriebenen Kartoffel, dem aufgeweichten Brötchen, Ei, Salz, gut durchmengt und mit Semmelbrösel gewendet. Um Fett zu sparen, wird der Fleischteig in einer ausgefetteten Auflaufform im Ofen eine Stunde gebacken.

22. Pichelsteiner.

Zutaten: 125 g Rindfleisch, 125 g Schweinefleisch, 500 g Gemüse, 500 g Kartoffeln, Salz, 1 l Flüssigkeit.

Zubereitung: Fleisch in Würfel schneiden, Gemüse putzen und zerkleinern, Kartoffeln in Scheiben schneiden. Schichtweise Gemüse, Kartoffeln und Fleisch in die Auflaufform geben, oben auf ein wenig Salz und 1 l Flüssigkeit. Garzeit etwa 2 Stunden.

23. Grüne Bohnen.

Zutaten: 1 kg grüne Bohnen, 180 g Hammelfleisch, 400 g Kartoffeln, 25 g Fett, Salz, 1 l Flüssigkeit, 30 g Mehl.

Zubereitung: Bohnen waschen und putzen, mit Wasser und Fleisch zum Kochen zusetzen, Kartoffeln in Scheiben schneiden und 30 Minuten vor dem Garwerden mitkochen. Aus Fett und Mehl eine Schwitze herstellen, mit Gemüsewasser löschen und dem Gemüse zusetzen.

24. Sülze.

Zutaten: 1 Schweinskopf, Füße, 500 g Bauchfleisch, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Zwiebel, Essig, etwa 3—4 l Wasser, Salz.
Zubereitung: Der vorbereitete Kopf, Füße und Bauchfleisch werden mit Wasser und den Gewürzen weichgekocht, die Brühe wird durch ein Sieb gegeben. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst, kleingeschnitten und in eine Ton- oder Porzellanschüssel gegeben. Die Brühe wird mit Essig und Salz abgeschmeckt und etwas eingekocht. (Evtl. etwas Sülzpulver beifügen.) Dann über das Fleisch gegossen und kalt gestellt. Vor dem Stürzen kurz in heißes Wasser halten.

25. Fleischrollen.

Zutaten: 500 g Mehl, 50 g Fett, 1 Ei, knapp $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, 25 g Hefe. Fülle: Fleischrest oder Hackfleisch, etwas Speck oder Fett, Zwiebel, Petersilie, Salz, Majoran, etwas Flüssigkeit.

Zubereitung: Aus Mehl, Fett, Ei, Salz, Hefe und Milch einen Teig herstellen, den man gut gehen läßt. Das Fett oder den feingeschnittenen Speck läßt man heiß werden, gibt die feingeschnittene Zwiebel, Petersilie dazu und läßt diese leicht anrösten. Dann gibt man die feingewiegten Fleischreste oder das Hackfleisch zu und läßt es mit den Gewürzen gut durchrösten. Wenig Flüssigkeit zugeben. Der Hefeteig wird ganz dünn ausgerollt, mit der Fleischbrühe bestrichen, evtl. mit etwas Ei bestrichen, mit der Fleischfülle belegt, zusammengerollt und bei guter Mittelhitze gebacken. Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunden. Dazu gibt man Gemüse oder Salat.

26. Kaninchenbraten.

Zutaten: 1 Rücken mit Hinterkeulen und Vorderblättern, 100 g Butter, $\frac{1}{4}$ l saure Milch oder Sahne, 30 g Mehl, Salz.

Zubereitung: Man kocht aus Essig (etwa $\frac{1}{4}$ l), einigen Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, Gewürzkörnern, Wacholderbeeren und $\frac{1}{4}$ l Wasser eine Marinade und legt das Kaninchenfleisch etwa 3 Tage (bei einem älteren Tier kann man es bis zu 8 Tagen tun) hinein. Danach wird das Fleisch in die heiße Butter gelegt und etwa 1 Stunde gebraten. In der sauren Milch wird das Mehl verquirlt und an den Bratensaft gegeben und aufgekocht.

27. Gänsebraten.

Zutaten: 1 Gans, $\frac{1}{2}$ kg Äpfel, 1 l Wasser, 30 g Mehl, Salz.

Zubereitung: Das vorbereitete Tier wird gewaschen, von innen gesalzen, mit Äpfel gefüllt und die offenen Stellen zugenäht, dann in $\frac{1}{2}$ l Wasser etwa $\frac{1}{2}$ Stunde bei mittlerer Hitze geschmort. Später die Gans mit der Brust nach oben drehen und die Ofentemperatur erhöhen, noch weitere 2 bis 3 Stunden unter häufigem Beschöpfen braten. Die Haut mehrere Male durchstechen. Kurz vor dem Anrichten das Tier mit einigen Löffeln kaltem Wasser beschöpfen, damit es knusprig bleibt. Nach dem Herausnehmen noch etwa 8 Minuten stehen lassen, bevor sie angeschnitten wird. In die Bratensoße das mit etwas Wasser verrührte Mehl angießen. Mit Salz abschmecken.

28. Gebratenes Huhn.

Zutaten: 1 Huhn, 50 g Speck, 60 g Butter, 20 g Mehl, Salz.

Zubereitung: Das vorbereitete Huhn wird innen mit Salz ausgerieben, auf der Brust mit Speckscheiben umbunden und in die gebräunte Butter gegeben. Nach kurzem Anbraten wenig Flüssigkeit zugeben. Es wird empfohlen, ein älteres Huhn vor dem Braten zu kochen. Die dabei erhaltene Brühe eignet sich vorzüglich zu Nudel- oder Reissuppe.

FISCH

29. Marinierte Salzheringe.

Zutaten: 10 Salzheringe. Zur Marinade: 1 l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Essig, einige Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Zwiebel.

Zubereitung: Die Salzheringe werden 24 Stunden gewässert, indem das Wasser oft gewechselt wird. Die Köpfe und das Eingeweide wird entfernt und so oft gewaschen, bis das Wasser klar bleibt. Aus Essig, Wasser und Gewürzen wird eine Marinade gekocht, die erkaltet über die geputzten Heringe, denen die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln beigefügt sind, gegeben wird. Die Heringsmilch kann man gut verquirlen und der Marinade zusetzen.

30. Gebratener Fisch.

Zutaten: 500 g Fischfilet, Salz, Mehl, Milch, Semmelbrösel, 50 g Fett.

Zubereitung: Der gesäuberte Fisch wird gesalzen, in Milch gewälzt, dann in Mehl, nochmals in Milch und zuletzt in Semmelbrösel. Man kann auch statt der Milch Eiaustauschmittel verwenden. Die Pfanne wird mit Öl oder Fett gestrichen und der Fisch darin gebraten.

31. Gekochter Fisch.

Zutaten: 500 g Fisch $1\frac{1}{4}$ l Wasser, Zwiebel, Lorbeerblatt, Suppengrün, 20 g Salz.

Zubereitung: Das Wasser wird mit dem Suppengrün, Salz und Gewürzen zum Kochen gebracht. Der Fisch wird gewaschen und eingesalzen und in das kochende Wasser gelegt. Er darf aber nur einmal aufkochen. Er muß dann etwa 15 Minuten ziehen. Er ist gar, wenn sich die Flossen leicht herausziehen lassen.

32. Bratheringe.

Zutaten: 10 grüne Heringe, 2 Eßlöffel Roggenmehl, 20 g Fett, Salz, $\frac{1}{4}$ l Essig, $\frac{1}{4}$ l Wasser, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren.

Zubereitung: Die Heringe waschen, Kopf und Eingeweide entfernen, mit Salz abreiben und in Roggenmehl wälzen. Auf einer Pfanne auf beiden Seiten braten. Essig mit Wasser, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren aufkochen, abkühlen und über die gebratenen Heringe geben. Etwa 5 Stunden ziehen lassen.

EI

33. Soleier.

Zutaten: 6 Eier, $\frac{1}{4}$ l Wasser 25 g Salz.

Zubereitung: Die Eier werden etwa 10 bis 12 Minuten mit Zwiebelschalen gekocht, nach dem Kochen angeklopft, damit Sprünge entstehen und in Salzwasserlösung gelegt.

34. Rührei.

Zutaten: 3 Eier, 2 gestrichene Teelöffel Mehl, 5 Eßlöffel Wasser, Salz, Schnittlauch, 10 g Fett.

Zubereitung: 3 Eier mit Mehl, Wasser, Salz und feingehacktem Schnittlauch gut verquirlen. In einer Kasserolle das Fett zergehen lassen, die Eimasse unter ständigem Rühren bis zum Festwerden auf dem Feuer lassen.

35. Spiegelei.

Zutaten: 3 Eier, 15 g Fett, Salz.

Zubereitung: In das flüssige Fett werden die Eier vorsichtig eingeschlagen und bei schwacher Flamme gebraten. Kurz vor dem Anrichten schwach mit Salz überstreuen.

GEMÜSE

36. Weißkohl.

Zutaten: 1 kg Kohl, 150 g Fleisch, 5 g Kümmel, Salz, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 2 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die äußeren grünen Blätter des Kohlkopfes werden entfernt, der Kohl wird kleingeschnitten und mit Fleisch,

Kümmel und Wasser zum Kochen gebracht. Das Mehl wird mit wenig kaltem Wasser angerührt und kurz vor dem Anrichten unter das Gemüse gegeben.

37. Blumenkohl.

Zutaten: 1 Rose Kohl, 1 l Wasser, Salz dazu, 50 g braune Butter.

Zubereitung: Der Kohl wird von Blättern und Strunk befreit und mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde in schwach salziges Wasser gelegt, damit die Raupen herauskommen. Dann wird der Kohl mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht.

38. Rosenkohl.

Zutaten: 1 kg Rosenkohl, 25 g Fett, Wasser, Salz, 15 g Mehl, 1 kleine Tasse Milch.

Zubereitung: Der geputzte Rosenkohl wird gewaschen und mit dem Fett angedünstet. Mit wenig Wasser auffüllen und garkochen. Zuletzt wird das mit Milch angerührte Mehl darunter gegeben. Mit Salz abschmecken.

39. Spinat.

Zutaten: 1 kg Spinat, 40 g Fett, 1 Zwiebel, 20 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz.

Zubereitung: Spinat waschen und im eigenen Saft bei Zugabe von wenig Wasser gardünsten, durch die Fleischmühle geben. Eine kleingeschnittene Zwiebel in Fett rösten und den gewiegten Spinat dazugeben. Das Mehl darüber stäuben oder mit wenig Gemüsewasser anrühren.

40. Sauerkraut.

Zutaten: 1 kg Sauerkraut, 40 g Fett, 1 Zwiebel.

Zubereitung: Das Kraut wird gewaschen und mit wenig Wasser gargekocht. Zwiebel im Fett dünsten und darunter geben.

41. Rotkohl.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg Rotkohl, 30 g Fett, 1 Zwiebel, Salz, 250 g Äpfel, Essig und Zucker nach Geschmack, $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Zubereitung: Rotkohl fein schneiden, mit den geschälten und zerteilten Äpfeln, Salz, Fett und Zwiebel gardünsten, mit Essig und Zucker abschmecken.

42. Pilze.

Zutaten: 500 g Pilze, 35 g Fett, Salz, 1 Teelöffel Mehl, Zwiebel.

Zubereitung: Fett mit Zwiebel dünsten. Pilze waschen und putzen. Die Pilze im Fett ohne Wasserzugabe etwa 20 Min. gardünsten. Mit Mehl stäuben. Man kann auch zerlassenen Speck zum Dünsten verwenden.

KARTOFFELN

43. Pellkartoffeln.

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, etwa $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Zubereitung: Kartoffeln sauber waschen und mit kaltem Wasser ansetzen. Kochzeit etwa 25 Min.

44. Salzkartoffeln.

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz.

Zubereitung: Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, sofort in Wasser legen, dämpfen oder kochen, abgießen und mit feingehackter Petersilie abdämpfen.

45. Bratkartoffeln.

Zutaten: 1 kg gekochte Pellkartoffeln, 65 g Fett, Salz.

Zubereitung: Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in das heiße Fett geben, vorsichtig des öftern durchrühren, mit Salz abschmecken.

46. Kartoffelbrei.

Zutaten: 1 kg gekochte geschälte Kartoffeln, Salz, 15 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Milch, etwas Wasser.

Zubereitung: Die heißen Kartoffeln werden schnell zerstampft, mit heißer Milch vermengt, mit Salz abgeschmeckt. Vor dem Anrichten die kalte Butter dazugeben.

47. Kartoffelrand.

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 50 g Butter, 2 Eßlöffel Eiaustauschmittel.

Zubereitung: Die kalten gekochten Kartoffeln durchdrehen, mit Salz, Butter und Eiaustauschmittel gut unterrühren und in eine gut gefettete Auflaufform drücken. Im Wasserbad etwa 35 Min. kochen, stürzen und mit Gemüse oder Fleisch anrichten.

48. Kartoffelpuffer.

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 30 g Fett, 1 Ei, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Grieß.

Zubereitung: Die am Tag zuvor gekochten Kartoffeln werden geschält, gerieben und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeitet. Man formt mittelgroße Bällchen, die man flach drückt und in der Pfanne in heißem Fett auf beiden Seiten braun backt.

KLOSSE

49. Kartoffelklöße.

Zutaten: 1 kg gekochte Kartoffeln, 1 Ei, Salz, 100 g Grieß, 40 g Mehl, 20 g Fett, 30 g Semmelbrösel.

Zubereitung: Die gekochten, kalten Kartoffeln reiben, mit allen Zutaten gut verkneten und Klöße formen. Semmelbrösel im

Fett rösten und ebenfalls unter den Teig geben. Die Klöße werden in kochendem Salzwasser zirka 12 bis 15 Min. gekocht.

50. Kartoffelklöße aus rohen u. gekochten Kartoffeln.

Zutaten: 1 kg rohe Kartoffeln, 400 g gekochte Kartoffeln, Salz, 3 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die geschälten rohen Kartoffeln werden schnell in Wasser gerieben, in einem Tuch fest ausgedrückt. Das sich im Wasser ansetzende Stärkemehl wird unter den Kloßteig gegeben. Die gekochten und geriebenen Kartoffeln, Salz und Mehl werden gut vermischt und mit einem Löffel abgestochene Klöße in kochendes Salzwasser gegeben. Etwa 20 bis 25 Min. ziehen lassen.

KNÖDEL

51. Leberknödel.

Zutaten: 4 Brötchen, $\frac{1}{4}$ l Milch, 200 g Leber, 1 Zwiebel, Salz, 30 g Fett.

Zubereitung: Die Brötchen in Scheiben geschnitten und mit kochender Milch übergossen. Die Leber wird enthäutet und durch die Fleischmaschine gegeben, die Zwiebel wird geschabt. Alle Zutaten werden sehr gut vermischt, in Salzwasser garkochen und in Fett anbraten.

52. Zwetschgenknödel.

Zutaten: 750 g Kartoffeln, 250 g Mehl, 1 Ei, Salz, 500 g Zwetschgen, Semmelbrösel, 40 g Fett.

Zubereitung: Aus den gekochten, geriebenen Kartoffeln, Ei, Mehl, Salz einen Teig herstellen, $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Vierecke schneiden, in die je eine oder zwei Zwetschgen eingehüllt werden. Klöße formen. In Salzwasser garkochen, abtropfen, in einer Pfanne mit zerlassener Butter durchschwenken, in Semmelbrösel wälzen und gezuckert auf den Tisch bringen.

BEILAGEN

53. Kartoffelnudeln.

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 150 g Mehl, Salz, Ei, Fett, Semmelbrösel.

Zubereitung: Die gekochten und geriebenen Kartoffeln werden mit dem Mehl, Ei, Salz vermenget und zu einer Rolle geformt, kleine Stücke abschneiden, zu fingerdicken Röllchen formen, in Salzwasser garkochen, abtropfen und in gerösteten Semmelbröseln schwenken.

54. Graupenrand.

Zutaten: 200 g Gerstengrütze oder Graupen, 20 g Fett, 1 l Flüssigkeit, 1 ganze Zwiebel, Salz.

Zubereitung: Die Grütze wird gewaschen, mit kaltem Wasser angesetzt und auf schwacher Flamme ohne öfterem Umrühren gargekocht. Die Zwiebel wird herausgenommen. Die fertiggekochte Grütze wird in eine gefettete und evtl. mit geriebenem Käse ausgestreuten Reistrandform gedrückt und dann gestürzt.

55. Makkaroni.

Zutaten: 250 g Makkaroni, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz, 3 Eßlöffel Semmelbrösel, 20 g Butter.

Zubereitung: Die Makkaroni werden in kochendem Salzwasser gargekocht, abgossen, mit kaltem Wasser übergossen und in zerlassener Butter mit gerösteten Semmelbröseln durchgeschwenkt.

SALAT

56. Kopf- und Feldsalat.

Zutaten: 2 Köpfe Salat oder 200 g Rapunze, 1 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig, Salz, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Prise Zucker.

Zubereitung: Salat schnell waschen, abtropfen und unmittelbar vor dem Essen anrichten, dazu eine Marinade aus Essig, Öl, Wasser, Salz und Zucker bereiten.

57. Gurkensalat.

Zutaten: 1 Gurke, 1 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig, Salz, Zucker, feingewiegte Petersilie.

Zubereitung: Die Gurke wird vom Stielende beginnend geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit Essig, Öl, Salz, Zucker, evtl. etwas Pfeffer abgeschmeckt.

58. Tomatensalat.

Zutaten: 500 g Tomaten, 1 Eßlöffel Öl, Salz, 1 Eßlöffel Essig.

Zubereitung: Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten und in eine Schüssel geschichtet. Die Marinade wird darüber geträufelt. Unnötiges Umrühren ist zu vermeiden.

59. Heringsalat.

Zutaten: 500 g Salzkartoffeln, 1 gr. Salzhering, 2 Äpfel, Salz, Essig, Zwiebel.

Zubereitung: Der Hering wird gewässert und entgrätet. Alle Zutaten in Würfel schneiden. Die Heringsmilch mit Essig, Öl und etwas Wasser gut verquirlen und über den Salat geben. Alles gut durchrühren und einige Stunden ziehen lassen.

BREI

60. Grießbrei.

Zutaten: 1 l Milch, 1 Teelöffel Salz, 100 g Zucker, 150 g Grieß, 300 g Äpfel. Geschmack nach Belieben (Zimt, Vanille, Zitrone).

Zubereitung: Grieß mit wenig Milch anrühren. Milch mit Zucker (nach Geschmack), zum Kochen bringen. In die kochende Flüssigkeit den Grieß geben und unter öfterem Umrühren bei kleiner Flamme garkochen. Äpfel in Scheiben schneiden und mit garkochen. Vor dem Anrichten evtl. 10 g Butter bräunen und darüber geben.

KALTE SUSS-SPEISEN

61. Grießspeise.

Zutaten: 1 l Flüssigkeit, 250 g Zucker, 125 g Grieß, Saft einer Zitrone.

Zubereitung: Grieß, Zucker, Flüssigkeit kocht man bei fortwährendem Rühren, tut den Saft einer Zitrone daran, stellt in kaltes Wasser und schlägt mit dem Schneebesen, bis sie schaumig ist, vermischt mit eingelegten Kirschen oder Himbeeren.

62. Birnenspeise.

Zutaten: 500 g Birnen, 200 g Zucker, 1 Vanillesoßpulver oder 1 leicht gehäufter Eßlöffel Kartoffelmehl, 150 g Rosinen, 150 g geriebene Nüsse, einige nicht zu süße Kekse, 2 Eßlöffel Kognak oder Rum.

Zubereitung: Die Birnen werden weichgekocht, dürfen aber nicht zerfallen. Der Boden einer Glasschüssel wird mit Keksen ausgelegt, die mit Rum oder Kognak überträufelt werden. Darauf kommen die abgetropften Birnen, die Rosinen und geriebenen Nüsse. Der Birnsaft wird zum Kochen gebracht und das Vanillesoßpulver oder Kartoffelmehl mit 3 bis 4 Eßlöffel Saft angerührt dazugegeben und aufgekocht über die Birnen gegossen.

63. Apfelspeise.

Zutaten: 6 große Bratäpfel, Vanillezucker, Zitronenschale, 2 Weißer.

Zubereitung: Die Bratäpfel werden durch ein Sieb gestrichen mit Vanillezucker (evtl. noch etwas Zucker) und Zitronenschale 30 Min. schaumig gerührt. Der steife Schnee von 2 Eiern wird darunter gezogen. Mit Zucker abschmecken.

64. Buttermilchspeise.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Buttermilch, 100 g Zucker, 3 Tafeln rote Gelatine, Saft von 1 Zitrone, Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{2}$ Gläschen Rum.

Zubereitung: Alle Zutaten gut verrühren und auf Eis stellen.

65. Kalte Reisspeise.

Zutaten: 250 g Reis, Vanilleschote, 120 g Zucker, 2 Tafeln Gelatine, Schlagrahm, Früchte.

Zubereitung: Den Reis in Milch einweichen, mit Vanille und Zucker garkochen, mit Gelatine verrühren. Schichtweise in eine

Glasschüssel füllen. 1 Schicht Reis, 1 Schicht Sahne und Früchte. Obenauf mit Früchten verzieren.

66. Kaffeekrem.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Milch, 2 Eßlöffel Kaffee-Ersatz, 35 g Grieß, 1 Prise Salz, 150 g Zucker.

Zubereitung: Von $\frac{1}{4}$ l Wasser und Kaffee-Ersatz Kaffee kochen, durchsiehen und den Grieß darin anrühren. Die Masse in die kochende Milch gießen, durchkochen, abschmecken, schlagen, bis die Masse kalt und schaumig ist.

67. Tutti-Frutti.

Zutaten: 200 g Zwieback oder Keks, gekochte Früchte, $\frac{1}{2}$ l Milch, 50 g Zucker, 50 g Grieß.

Zubereitung: Aus Milch, Zucker und Grieß einen Brei kochen. Eine Schüssel mit Zwieback oder Keks auslegen, darauf schichtweise verschiedenes Kompott, so daß die Schüssel etwa zur Hälfte gefüllt ist, darauf den Grießbrei geben.

68. Karamelkrem.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ l Milch, 120 bis 150 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, 50 g Kartoffelmehl, 1 Pr. Salz.

Zubereitung: Der Zucker wird in einer flachen Pfanne gebräunt, mit kochendem Wasser aufgelöst (man muß warten, bis sich alles aufgelöst hat) und in die kochende Milch geschüttet. Danach bindet man das Ganze mit dem angerührten Kartoffelmehl und schmeckt ab.

69. Einfache Quarkspeise mit Obst.

Zutaten: 500 g Quark, $\frac{1}{4}$ l Milch, Vanillezucker, Obst nach Belieben.

Zubereitung: Quark durch das Sieb streichen, unter Schlagen die Milch dazugeben, das Obst daruntermischen, mit Vanillezucker und Zucker abschmecken. 30 g Schwarzbrotbrösel oder Haferflocken mit 30 g Zucker zu Krokant rösten und über die Speise streuen. Man kann statt Obst auch Marmelade (1 Eßlöffel) nehmen.

70. Flammeri von zusammengelaufener Milch.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch, 50 g Grieß, 1 Teelöffel Stärkemehl oder Puddingpulver, 2 Eßlöffel Milch, Salz, Zitronenschale, 60 g Zucker.

Zubereitung: Kartoffelmehl anrühren, mit den anderen Zutaten und der geronnenen Milch unter richtigem Schlagen zum Kochen bringen, Grieß zugeben und noch kurz ausquellen lassen, in kalt gespülte Formen geben und stürzen.

71. Falscher Schlagrahm.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch, 25 g Mehl oder Stärkemehl, 25 g Zucker, 1 Vanillezucker, etwas Wasser.

Zubereitung: In die kochende Milch gibt man unter Rühren das angerührte Mehl und läßt es garkochen. Man läßt den Brei über Nacht stehen, gibt dann Zucker und Vanillezucker hinzu und schlägt am besten von oben nach unten, bis die Masse ganz schaumig ist. (Gelingt aber nur mit Magermilch.)

72. Fruchtgrütze.

Zutaten: 500 g Fruchtrückstände oder 3 Eßlöffel Marmelade, $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Fruchtsaft, Zucker nach Geschmack, 100 g Grieß.

Zubereitung: Fruchtrückstände mit Wasser vermischen, zum Kochen bringen, dann unter Rühren den Grieß einstreuen, ausquellen lassen. In eine kalt ausgespülte Form geben, nach dem Erkalten stürzen. Dazu reicht man gesüßte Milch oder Vanillesoße.

AUFLAUFE

73. Grießauflauf.

Zutaten: 10 Eßlöffel Grieß, 2 ganze Eier, 4 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Backpulver, Zitronenschale.

Zubereitung: Sämtliche Zutaten schaumig rühren und die Masse in der gefetteten Auflaufform backen. Nachher in eine größere heiße Schüssel stürzen, mit lauwarmen Vanillemilch übergießen und $\frac{1}{2}$ Stunde am Herdrand stehen lassen. Der Auflauf saugt die Milch auf und wird sehr locker.

74. Grießschmarren.

Zutaten: 1 bis $1\frac{1}{2}$ l Milch, etwas Zitronenschale, Salz, 375 g groben Grieß, 1 Ei, 60 g Fett, Zucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Milch mit Zitronenschale und Salz zum Kochen bringen, Grieß unter Rühren einstreuen, steifen Brei kochen, noch warm das Ei unterrühren, Teig auskühlen lassen, auf der Stiefpfanne oder Röhre ausbacken, zerstoßen, anrichten, zuckern.

75. Grießschnitten.

Zutaten: 1 l Milch, Salz, 1 Stückchen Zitronenschale, 50 g Zucker, 250 g groben Grieß, 1 Ei. Zum Panieren 1 Ei, 1 Eßlöffel Wasser, 4 Eßlöffel Semmelbrösel. Zum Backen etwas Fett.

Zubereitung: Aus Milch, Salz, Zucker, Grieß und Geschmackszutaten einen steifen Grießbrei kochen, noch heiß das Ei darunter mengen. Den Brei sofort auf einem nassen Brett 1 cm dick ausstreifen, auskühlen lassen, Schnitten schneiden, dieselben nach Belieben in Ei und dann in Semmelbrösel wenden, auf der Stiefpfanne sofort ausbacken, mit Zimt und Zucker bestreuen. Man

kann die Grießschnitten auch gesalzen zu Salat oder Gemüse geben.

76. Grießzitronenschaum.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ l Wasser, 90 g Grieß, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, Zitronensaft und Schale.

Zubereitung: In die kochende Flüssigkeit unter Rühren den Grieß einstreuen, Zucker und Salz dazugeben, ausquellen lassen und unter Hinzufügung von Zitronensaft und geriebener Zitronenschale in einer tiefen Schale schaumig schlagen.

77. Grütz-Pfannkuchen.

Zutaten: 200 g Grütze, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Ei, 30 g Fett zum Backen.

Zubereitung: Aus den angegebenen Zutaten stellt man einen dickflüssigen Teig her, den man ungefähr 2 Stunden quellen läßt. Dann füllt man ihn löffelweise in eine Pfanne mit Fett und läßt die Pfannkuchen bei schwacher Hitze langsam gar und knusprig backen.

78. Grützauflauf mit Quark.

Zutaten: 150 g Grütze, $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Milch, 50 g Fett, 30 g Zucker, 1 Ei, 125 g Quark, 50 g Grieß, Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Backpulver.

Zubereitung: Die Grütze wird in dem Wasser gargekocht, dann läßt man sie abkühlen, Fett, Zucker und Ei rührt man schaumig, mischt die übrigen Zutaten darunter und füllt die Masse in eine gefettete Auflaufform. Man bäckt den Auflauf bei Mittelhitze etwa 40 bis 50 Minuten.

79. Müsli.

Zutaten: 4 Eßlöffel Haferflocken, 12 Eßlöffel Wasser, 4 bis 7 Äpfel oder anderes Obst, Saft von 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zitronen, 4 Eßlöffel geriebene Nüsse, 4 Eßlöffel Milch, Zucker oder Honig.

Zubereitung: Haferflocken in Wasser 12 Stunden einweichen. Die Äpfel mit der Schale rasch auf einer Reibe reiben und sofort unter die Haferflocken, Zitronensaft, Milch und Nüsse mischen, anrichten, mit Nüssen bestreuen, sofort reichen, darf nicht stehen, da die Speise dann braun wird. Für die Äpfel kann man auch anderes Obst nehmen, z. B. Beeren, die man zerdrückt.

80. Kartoffelquarkauflauf.

Zutaten: 375 g Quark, 150 g Zucker, 1 kg gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, etwas Milch, Zitrone, 20 g Fett, 30 g Stärkemehl.

Zubereitung: Der Quark mit Zitronenschale, etwas Milch, Zucker und Stärkemehl verrührt, lagenweise mit den Kartoffeln in die eingefettete Auflaufform eingeschichtet, mit Butterflöckchen

belegt und gebacken. Die Quarkmasse muß soßig sein, evtl. ein Ei darunterziehen.

81. Semmelschnitten.

Zutaten: 4 Weißbrötchen, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ l Milch, Salz, 4 Eßlöffel Marmelade, 50 g Fett.

Zubereitung: Man schneidet die Semmeln in Scheiben, von denen immer 2 zusammenhängen müssen. Taucht sie in die Eiermilch aus Ei und Milch. Sie sollen gut feucht sein, aber nicht zerfallen. Man darf sie nicht in der Flüssigkeit liegen lassen. Zwischen die beiden Scheiben gibt man einen Tupfen Marmelade, dann backt man sie auf der Omelettpfanne und bestreut sie mit Zucker.

82. Scheiterhaufen.

Zutaten: 4 Semmeln, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ei, Salz, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder Vanillezucker, 20 g Butter.

Zubereitung: Man legt die Semmelscheiben in eine ausgefettete Auflaufform oder Raine oder Kastenform, Milch, Ei, Salz und Zucker verquirlt man gut, gießt diese Flüssigkeit gleichmäßig über die Semmeln, drückt alles gut an, belegt mit Butterflöckchen und backt $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohr. Man kann zwischen die Semmeln noch gewiegtes Zitronat, Sultaninen oder etwas Obst, Kompottfrüchte oder Marmelade geben.

83. Schwarzbrotlauf.

Zutaten: 50 g Butter, 500 g Brot, reichlich $\frac{1}{2}$ l Milch, 70 g Zucker, 1 Eigelb, abgeriebene Zitronenschale, 2 Eßlöffel Mehl, 8 Eßlöffel Wasser, 1 Eischnee.

Zubereitung: Das Brot in Stücke brechen und mehrere Stunden mit der Milch zum Weichen stellen. Fett, Zucker, Eigelb und Gewürze rührt man schaumig, gibt das mit der Gabel feingedrückte Brot hinzu und zieht den steifgeschlagenen Mehl- und Eiweißschnee darunter. In der gefetteten Auflaufform $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Dazu reicht man Kompott, Fruchtsaft oder Vanilletunke. Man kann zum Einweichen des Brotes statt Milch auch Apfelsaft oder Fruchtsaft nehmen.

KOMPOTT

84. Apfelmus.

Zutaten: 500 g Äpfel, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 65 g Zucker.

Zubereitung: Die Äpfel werden gewaschen, kleingeschnitten, weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker abgeschmeckt.

85. Kirschenkompott.

Zutaten: 500 g Kirschen, 80 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Zubereitung: Kirschen waschen, entkernen und mit Wasser und Zucker 30 Minuten kochen.

EIS

86. Fruchteis.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Päckchen Puddingpulver, 60 g Zucker, 180 g Marmelade, $\frac{1}{4}$ l Fruchtsaft.

Zubereitung: Milch und Zucker kochen, das angerührte Puddingpulver dazugeben, aufkochen, Marmelade und Fruchtsaft untermischen, evtl. mit Zucker abschmecken.

BROTAUFSTRICH

87. Delikater Brotaufstrich.

Zutaten: 100 g Hefe, 100 g geriebene Semmel, 100 g Leberwurst, 1 reichliche Tasse Wasser, Salz, etwas Butter und Zwiebel.
Zubereitung: Butter zerlassen, Zwiebel kurz rösten, Hefe einbröckeln und zergehen lassen, Semmelbrösel und Wasser dazugeben, zu einem Brei verkochen lassen. Leberwurst, Salz und evtl. Majoran unterrühren.

88. Streckbutter.

Zutaten: 30 g Fett, 50 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch oder Wasser, Salz, bis 100 g Butter oder Margarine.

Zubereitung: Aus Mehl, 30 g Fett, Salz eine helle Schwitze herstellen, mit Wasser oder Milch auffüllen und glatt rühren. Etwa 100 g Butter schaumig rühren und unter die erkaltete Schwitze mengen.

89. Sardellenbutter.

Zutaten: 100 g Butter, 40 g Sardellen, 1 Eigelb.

Zubereitung: Butter schaumig rühren, die feingehackten, gewässerten Sardellen und das geriebene hartgekochte Gelbei gut vermengen.

90. Zwetschgenmarmelade.

Zutaten: 1 kg Zwetschgen, 250 g Zucker.

Zubereitung: Die entsteinten Zwetschgen werden in einem Kochtopf (nicht Messing) mit Zucker bestreut zum Kochen gebracht und so lange gekocht, bis ein dicker Brei entsteht. Die Masse wird in Gläser oder Steintöpfe gefüllt.

91. Hagebuttenmarmelade.

Zutaten: 1 kg Hagebutten, $\frac{1}{4}$ l Wein, 300 g Zucker.

Zubereitung: Die Hagebutten werden von Stielen und Blütenresten befreit, aufgeschnitten und Kerne und Haare entfernt. Die so vorbereiteten Hagebutten werden mit Wein übergossen und eine Woche an einem kühlen Ort aufbewahrt. Dann streicht man sie durch ein Sieb und kocht sie mit Zucker zu einem dicken Brei.

92. Kirschenmarmelade.

Zutaten: 1 kg Kirschen, 300 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Zubereitung: Kirschen waschen, entstielen und entkernen, durch die Fleischmühle geben und mit Zucker und Wasser gut durchkochen, bis ein dicker Brei entsteht.

93. Apfelbutter.

Zutaten: 500 g Äpfel, $\frac{1}{4}$ l Apfelwein oder Weißwein, 100 g Zucker, Zimt.

Zubereitung: Man übergießt die geschälten und zerschnittenen Äpfel mit Wein, fügt den Zucker, Zimt hinzu und kocht das Ganze unter fleißigem Umrühren, bis eine dunkelbraune, aber noch weiche und streichfähige Marmelade entstanden ist, die man ausgekühlt in Töpfchen füllt und zunächst 3 bis 4 Wochen kühl stehen läßt. Erst dann hat sie den richtigen Wohlgeschmack erlangt.

KONFEKT

94. Fruchtkonfekt.

Zutaten: 1 Glas Marmelade, einige Löffel geröstete Semmelbrösel, etwas Zucker.

Zubereitung: Die Marmelade mit den Semmelbröseln verkneten, die Masse auf Zucker ausrollen. Man schneidet sie in kleine Stücke oder sticht hübsche Förmchen aus und läßt das Fruchtkonfekt, nachdem man es in Zucker gewälzt hat, bei milder Wärme überdöcknen.

95. Fondant.

Zutaten: 250 g Staubzucker, 50 g Fett, 1 Rumaroma, 1 Vanille-
soßenpulver, 2 Teelöffel Kakaopulver.

Zubereitung: Alle Zutaten gut verkneten und kleine Kugeln formen.

EIERKOGNAK

96. Eierkognak.

Zutaten: $\frac{3}{8}$ l Milch, 200 g Zucker, 4 aufgeschlagene Eigelb,
1 Päckchen Vanillezucker, 135 g Alkohol.

Zubereitung: Milch mit Zucker aufkochen, nach dem Abkühlen mit dem gut geschlagenen Eigelb verrühren. Zuletzt den Alkohol und Vanillezucker dazugeben.

DIAT

97. Roher Möhrensalat.

Zutaten: 125 g Möhren, 1 Apfel, 1 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel rohe
süße Sahne, 1 Eßlöffel Zitronensaft.

Zubereitung: Die Möhren und der Apfel werden auf einer

Glasreibe zerrieben, Öl, Sahne und Zitronensaft werden verrührt und unter die Möhren gegeben.

98. Fisch in Tomatentunke.

Zutaten: 500 g Fisch, 3 Eßlöffel Öl, 1 Zwiebel, 250 g Tomaten, Salz, Petersilie, Zitronensaft.

Zubereitung: Der gereinigte Fisch wird mit Salz und feingehackter Petersilie bestreut und mit Zitronensaft beträufelt. Das Öl und die Zwiebel brät man an, gibt die in Scheiben geschnittenen Tomaten dazu und schmort alles gut durch. Die vom Fisch abge sonderte Flüssigkeit wird angegossen. Den zerkleinerten Fisch gibt man roh in eine feuerfeste Form, passiert die Tomatentunke darüber und bäckt es im Rohr.

99. Gemüseschnitzel.

Zutaten: 100 g Kohl und 100 g Karotten, Bohnen, Kohlrüben, Salat, Spinat, Schoten, Blumenkohl usw., 3 Champignons, 100 g Butter, 2 Eier, Semmelbrösel, Salz.

Zubereitung: Das Gemüse waschen, putzen, kleinschneiden und in Butter dämpfen, auskühlen und mit 2 Eiern, Semmelbrösel und Salz verkneten und in Schnitzel formen, in Butter backen.

100. Gebratene Taube.

Zutaten: 1 Taube, 1 Ei, 30 g Butter, Petersilie, 1 Brötchen, etwas Milch.

Zubereitung: Die Taube wird geputzt. Leber, Herz und Magen fein gehackt, mit Eidotter, Butter, Petersilie und in Milch eingeweichtes Weißbrötchen zu einem Teig verkneten, dem der Schnee von einem Ei untergezogen wird. Mit einem Teelöffelchen füllt man nun den Kropf und das Innere der Taube, bindet den Kropf zu und näht die Taube von unten zu. Die Beine werden zusammengebunden. In einem zugedeckten Topf wird die Taube ohne Wasserzugabe in Butter auf allen Seiten goldbraun gebraten, dann erst Wasser daran gegeben. Ist sie weich, kann sie herausgenommen werden und auf der Stielpfanne nochmals in Butter knusprig gebraten werden.

II. Backen

101. Kranzkuchen (Hefeteig).

Zutaten: 500 g Mehl, 40 g Fett, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, $\frac{1}{4}$ l entrahmte Frischmilch, 1 Ei (die Hälfte davon zum Bestreichen), Zitronengeschmack, 25 g Hefe.

Zubereitung: Man verarbeitet alle Zutaten zu einem festen Hefeteig, den man nach dem ersten Gehen zu einem Rechteck ausrollt und mit Marmelade oder steifer Flammermasse oder falschem Marzipan zu einer Rolle aufrollt. Man schneidet von beiden