

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Diät

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

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