

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Nowak, Elisabeth**

**Karlsruhe, [1949]**

Brei

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

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, 1½ 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 Vanillesoßenpulver 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 Vanillesoßenpulver 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