

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Beilagen

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

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 Reisrandform 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).