

Das Kochbuch
von
Elfriede Keuser

vom Sütterlin in lateinische Schrift übertragen von
Inga und Björn Kuhfuß

Inhalt	Seite
1. Suppen	1
2. Gemüse und Salate	11
3. Fleischspeisen	25
4. Eierspeisen	37
5. Fischspeisen	39
6. Kartoffelspeisen	41
7. Süßspeisen	45
8. Mehlspeisen	60
9. Obst	66
10. Backwerk	68
11. Eingemachtes	94
12. Verschiedenes	100
 Anhang	 107

1. Suppen

Kartoffelsuppe

Durchgeschlagen, 4 Pers., als Hauptgericht: 2 Pers.

3-4 Eßl. Kleingeschn. Suppengrün | mit 1½ Pfund

1-2 Schwarzbrotsschnitten | Kartoffeln

1½ l Wasser | kochen

50g Speck kleingeschn. Auslassen, 1 Zwiebel kleingeschn.

Braunrösten. 1 Eßl. Mehl durchschwitzen, mit der

durchgeschlagenen Brühe auffüllen. ½ – ¾ Eßl. Salz,

abschmecken mit Fleischbrühwürfel und ⅛ l saurerer Sahne, mit

gehackt. Schnittlauch und Petersilie garnieren. Geräucherte

Bratwurst 12-15 Min in der Suppe ziehen lassen, bei Frankfurter

Würstchen Garzeit 8-10 Min.

Gemüsesuppe

mit Fleischklößchen, für 4 Port., als Bindemittel: Kartoffeln

1¼ l Wasser, ½ – ¾ Pfund Kartoffeln kleingeschnitten mitkochen

oder rohe Kartoffeln in die Suppe reiben oder gekochte

Kartoffeln hineinpresse. Sellerie, Kohlrabi, Spargel,

Blumenkohl, Möhren und Breitlauch ganz fein schneiden in

Stiftchen, Tomatenwürfel zugeben.

Kochzeit ¾ Std. Als Fett: Sahne, Butter. Zum Schluß Petersilie zugeben.

Sauerampfersuppe

100 - 120g Sauerampfer in 1¼ Wasser oder Brühe weichkochen und durchstreichen, auffüllen auf eine Mehlschwitze (40g Butter, 30g Mehl), 1-2 Fleischbrühwürfel, saure Sahne, abziehen mit Gelbei.

Als Einlage:

Röstbröckchen von ½ Brötchen in etwas Butter rösten, oder hartgekochte Eiviertel, oder hartgekochte, gehackte Eier mit Sauerampfer- streifchen roh

Grünkernsuppe

40g Margarine		
1 Eßl. feingeh. Zwiebel		leicht anrösten
50g Grünkernmehl		

unter Rühren mit 1¼ l Wasser auffüllen, 2 Fleischbrühwürfel, Salz, saure Sahne oder ½ der Wassermenge Milch.
Anrichten mit Röstbröckchen.

Rindfleischbrühe (4 Pers.)

am besten wird die Brühe in größeren Mengen hergestellt.

1 ¼ l Wasser | kalt aufsetzen

¼ – ½ Pfund Suppenknochen |

langsam zum kochen kommen lassen, ½ Eßl. Salz hinzu,

¾ – 1 Pfund Kochfleisch hineingeben.

- Alle Teile beim Tier, die viel bewegt werden, z. B. Schwanz eignen sich gut zum kochen, weil sich so viel Extraktivstoffe entfalten -

1 ½ – 2 Std. gleichmäßig kochen lassen, wenn nötig, nach ¼ Std.

Brühe schäumen. ½ Std. vor Beendigung der Kochzeit

Suppengrün zugeben (am besten ganz) und nachher wieder herausnehmen. Breitlauch, Sellerie, Möhren, Tomaten, Blumenkohlstrunk, Petersilienwurzel. Bei letzteren vorsichtig, nicht zu viel zugeben. Zum Färben geröstete Zwiebelringe oder Erbsenhülsen und gebratenes Rindfleisch. Farbe: Bernstein goldgelb. Nachwürzen mit Liebig Fleischextrakt.

Die ganze Suppenwürze noch einmal aufkochen lassen.

Das Entfetten geschieht nur bei einem Übermaß an Fett mit Fließpapier. Klären durch Eiweiß und Eierschale oder die ganze Suppe durch eine Serviette schütten.

Kochend heiß anrichten in vorgewärmten Tassen oder Teller.

Man rechnet pro Person 100 – 125g Fleisch.

Nach dem Kochen 10 Min. stehen lassen. Quer der Faser gleichmäßige

½ cm dicke Stck. schneiden.

Gehackte Petersilie mit Salz vermischt überstreuen.

Über das Fleisch noch etwas kochenden Brühe gießen.

Eiereinlauf (3-4 Pers.)

1 Ei, 1 Pr. Salz, 1 Pr. Muskat, 2-3 Eßl. Milch, 1 Eßl. Mehl

verschlagen und in die

heiße Brühe einlaufen lassen, einmal aufkochen, vom Feuer ziehen.

FrISChe Erbsensuppe (4-5 Pers.)

1¼ – 1½ Pfund Erbsen; bei frischen Erbsen die Hülsen mitkochen. 1½ l Salzwasser oder Brühe, erst die Hülsen kochen, durchstreichen und in dieser Brühe die Erbsen kochen.

Von 40g Fett und 30g Mehl einen Kloß herstellen, der in die fertige Suppe gegeben wird und abgekocht.

Mit einer Pr. Zucker, Maggi, evt. Salz, 2-4 Eßl. Sahne abschmecken. Zum anrichten Petersilie.

Semmelklöße

1 gewechtes Brötchen mit 20g Butter abbacken, wenn nötig etwas Reibebrot zugeben, binden mit 1 Ei, abschmeck. mit Salz, Muskat, Petersilie oder sonstigen Kräutern. Einen Probekloß in der Suppe garmachen.

Blumenkohlsuppe

Als Grundlage: klare, helle Mehlschwitze

Blumenkohlröschen und den kleingeschnittenen Strunk in

1¼ l Flüssigkeit knapp garkochen. Anschmecken mit

Fleischbrühwürfel, süßer oder saurer Rahm, geriebenen Käse (Parmesan), Muskat.

Einlage von gekochtem Schinken in Teller geben. Suppe darüber geben, 1 Pr. Petersilie überstreuen.

Tomatensuppe mit Reis

40g Marg. Oder $\frac{1}{8}$ Pfund Schinkenspeck | leicht
in Würfel geschnitten mit 1 ger. Zwiebeln | anrösten

40g Mehl |

$\frac{1}{2}$ – 1 Pfund Tomaten (kleine Tomaten) in $1\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit
garmachen, durchschlagen und mit der Tomatenbrühe die
Schwitze auffüllen.

Bei gekauftem Tomatenmark 3-4 Teel., bei selbstgemachtem
Tomatenmark 3-4 Teel. abschmecken

mit Fleischbrühwürfel, Salz. Röstbröckchen herstellen von $\frac{1}{2}$
Brötchen und $\frac{1}{2}$ Eßl. Butter (im Backofen rösten).

Reis nebenher in Salzwasser auskochen

2 Eßl. Reis, dann kleine Klößchen absteigen und erst kurz vor
dem Anrichten in der Suppe legen.

Gehackte Petersilie überstreuen.

Grüne Bohnensuppe

$\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Pfund grüne Bohnen | $1\frac{1}{4}$ l Salzwasser

$\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Pfund Kartoffeln | garkochen

in $\frac{1}{2}$ cm Würfel |

auffüllen mit einer Mehlschwitze von 25g Mehl, 40g Fett,
Zwiebel mit Kochwasser oder zum Teil Buttermilch auffüllen,
säuerlich abschmecken.

Als Einlage Fleischklößchen. Man kann einen sauren Apfel
mitkochen lassen.

Italienische Grießsuppe (4 Pers.)

30-40g Margarine oder Butter od. Olivenöl

½ feingehackte Zwiebeln, 3-4 Eßl. Selleriewürfel, Breitlauch, Spargel, Möhren, Blumenkohl. Gemüse in Fett andünsten, 50g Grieß mitdünsten. Auffüllen mit $\frac{3}{4}$ l Brühe. Kochzeit 15 min. $\frac{1}{4}$ l saure Sahne zugeben, oder Eigelb oder Milch. Abschmecken mit Salz.

Vor dem Anrichten 1-2 Tomaten in Scheiben und gehackte Petersilie zur Suppe geben.

Braune Selleriesuppe (6-8 Pers.)

½ Sellerieknolle schälen, roh durch Hackmaschine, Sellerie in Rinderfett braun rösten bis Sellerie nach Fleisch riecht. ½ Petersilienwurzel, ½ Stck. Zwiebel, 1 Stck. Möhren, 1 Tomate dazu. Auffüllen mit 2 l Wasser, ½ Std. auskochen.

Evt. 1 Stg. Porree, Spargelabfälle, Kohlrabi, 2 Nelken, 2 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt.

In 30g Rinderfett 60g Mehl dunkelbraun rösten, auffüllen mit der ausgekochten Gemüsebrühe, auskochen lassen und durch Sieb geben, abschmecken mit Madeira und Rotwein, hartgekochte Eiviertel,

Makkaroni	vorher garmachen
Blumenkohlröschen	und zugeben
evt. Grießklößchen	

Tomatenbrühe mit Quarkblätterteteigpastetchen

Rindfleischbrühe mit Tomatenmark abschmecken. Die Brühe in Tassen anrichten, Pastetchen dazugeben.

Haferflockensuppe

30-40g Margarine		
1 gehackte Zwiebeln		hellgelb rösten
60g Haferflocken		

auffüllen mit 1¼ l Wasser, Suppengrün, ½ Eßl Salz, gehackte Petersilie. Man kann zum Auffüllen auch ½ Wasser und ½ Milch nehmen.

Weinsuppe mit Schneeklösschen

½-¾ l Wassermenge		zus. 1 l		
½-¾ l Wein				klar kochen
Saft ½-1 Zitrone				legieren mit
Zucker nach Säuregehalt (50-80g)				1 Gelbei
35g Mondamin od. Kartoffelmehl				
oder 45g Sago oder Tapioka				

anrichten mit Suppenmakronen oder Schneeklößchen mit gerösteten Mandelspittern oder Bisquitts.

Ochsenschwanzsuppe (6-8 Pers.)

400-500g Ochsenschwanz		
gründlich reinigen		andünsten
1 Petersilienwurzel in Stk.		
1 Sellerie, 1 Zwiebel,		
1 Stk. Breitlauch, 1 Eßl. Fett,		
1 Stk. Möhre, 1-2 Tomatenbrüheauffüllen mit 2½-3 l Brühe aus		
Knochen oder Fleischextrakt		
2 Nelken		
2 Gewürz- oder Pfefferkörner		
½ Lorbeerblatt, 1-½ Salz		dazugeben
1 Pr. Zucker, 60g Schinken- oder		
Fleischextrakt		

Fleisch etwa 2 Std. weichkochen, herausnehmen, abkühlen, in
feine Streifen schneiden, diese in etwas Brühe heißstellen.
Eine Mehlschwitze herstellen von:
20g Fett | dunkelbraun rösten, mit Brühe auffüllen
40g Mehl | das ganze darf nur
schwach gebunden sein, durch 1 Sieb geben, etwas Suppe
entfetten, wieder aufkochen, abschmecken mit 1-1½ Glas
Madeira, 1-2 Eßl. Kognak, sehr heiß anrichten.
Einlage: feingeschnittenes Fleisch, 2 Teel. feinhackte,
hartgekochte Eiviertel und ggf. Petersilie.

Grüne Erbsensuppe

Erbsen möglichst mit der Schale einkaufen.

½ – ¾ Pfund Erbsen waschen, 12-24 Std. einweichen in

1 - ½ l Wasser oder in kochendes Wasser geben.

Nach dem weichen mit dem Einweichwasser 1 Std. kochen, nachher ½ – ¾ Pfund Kartoffeln und 3 – 4 Eßlöffel zerschnittenes Suppengrün dazugeben.

Wenn Suppe gar, auf ein Durchschlag geben, Brühe mit Salz abschmecken, evt. eine Mehlschwitze dazu von 30g Fett und 40g Mehl.

Als Einlage: Bauchspeck, geräucherte Brat- oder Mettwurstchen, oder Brühwurstchen 12 – 15 Min. ziehen lassen.

60 – 120g Speck	bräunen und auf die
1-2 Zwiebeln	fertige Suppe geben

Breitlauchsuppe (4 -5 Port.)

1 -2 Breitlauchstangen in dünne Scheiben schneiden (nur hellen Breitlauch nehmen)

2 Eßl. Breilauch in 20g Butter andünsten, herausholen und als Einlage gebrauchen.

Vom Rest der Stangen mit mit ¼ l Wasser oder Brühe aufsetzen, auskochen. Die Brühe auffüllen mit einer Mehlschwitze von 20g Butter und 30g Mehl.

Abschmecken mit Salz, Fleischextrakt, Gelbei mit 3 Eßl. Saurer Sahne vermischt, mit ¾ l Wasser und ¼ l Magermilch auffüllen.

1 -2 Eßl. Geriebenen Schweizerkäse. Die gedünsteten Ringe als Einlage dazu und gehackte Petersilie.

Geröstete Graupensuppe

60g Graupen		
30 – 40g Fett		schwitzen
1 kleine Zwiebel geschnitten		
2 Eßl. Feingehacktes Suppengrün		

auffüllen mit 1¼ l Wasser, ¼ Std. kochen lassen, 150 – 250g Kartoffeln in kleinen Würfeln dazu.
Fleischklößchen:
250g Hackfleisch, 1 gehäufter Teel. Mehl, gewechtes Brötchen, 2 Teel. Gehackte Zwiebeln, und ein Eßl. Fett schwitzen, dazu.

Haferbrei

1 l kochendes Wasser		
1 Tasse Haferflocken		¾ – 1 Std kochen
½ Teel. Salz, Zucker		

Beim Anrichten frische Butter, oder süße Sahne oder Fruchtsaft oder Zitrone mit Zucker zugeben.
Bei Rapidflocken nimmt man 1 Teil Flocken und 2 Teile kochendes Wasser.

Rumford'sche Suppe (4 Pers.)

125g Erbsen waschen und in 1 l Wasser einweichen, in dem Wasser kochen, durchschlagen.
Suppengrün, 30g Fett und Speck in Würfeln, 1 feingehackte Zwiebel, 30 – 40g Reis oder Graupen oder 1 – 2 Eßl. Mehl schwitzen, mit ¾ – 1 l Wasser auffüllen, garkochen, 1 – 2 Kartoffeln in Würfeln zugeben, abschmecken, durchkochen.

2. Gemüse und Salate

Kopfsalat

Blätter teilen, waschen. 2 – 3 Eßl. Essig, 2 Eßl. Öl, ½ Teel. Salz, 1 Prise Zucker, 1 Teel. Zwiebel und 1 Teel. Schnittlauch fein gehackt oder gerieben, Kräuter.

Gurkensalat

Marinade mit etwas Zitronensaft, Gurke mit der Schale schneiden, mit Schnittlauch garnieren.

Spargel (6 Pers.)

2 – 3 Pfund Spargel gut schälen, mit Salz und etwas Zucker weich kochen, ½ l Spargelwasser aufheben für die helle Grundsoße (40g Margarine, 35g Mehl) mit 1 – 2 Gelbeiern abziehen, saure Sahne.

Tomatensalat

In einer klaren Marinade, mit zarten Zwiebelringen und gehackter Petersilie garniert anrichten.

Spargelsalat

Spargel knapp garkochen und noch warm mit Marinade übergießen. Die Marinade mit Maggi würzen. Den Salat mit gehackter Petersilie garniert anrichten.

Mangold, Melde und Spinat (4 Pers.)

1½ – 2 Pfund mit ganz wenig Wasser aufkochen, durchdrehen oder hacken, eine Mehlschwitze herstellen aus 40g Fett, 25g Mehl, Zwiebel andünsten. Evtl. statt Mehl Reibebrot oder Haferflocken zugeben, mit Gemüsewasser oder entf. Milch auffüllen.

Dicke Bohnen (4 Pers.)

1 Pfund dicke Bohnen mach und nach in die kochende Flüssigkeit ohne Salz bringen. In da Kochwasser Bohnenkraut geben.

40g Speckwürfel | hellgelb rösten, auffüllen

20g Mehl | mit Bohnenbrühe

mit Salz abschmecken, Bohnen in der Soße kurz ziehen lassen, 1 Srich Butter und gehackte Petersilie zugeben.

Grüne Bohnen

Bohnen fädeln, in fingerlange Stücke brechen, bündeln und in Salzwasser und Bohnenkraut garmachen. In 50g Butter und gehackter Petersilie schwenken und im Wasserbad ziehen lassen.

Weißer Bohnenbrühe

½ Pfund eingeweichte, weiße Bohnen in Salzwasser kochen, in ¼ l weißer Grundsoße ziehen lassen, Salz, Essig, angedünstete Zwiebeln, Tomatenbrei und Petersilie zugeben.

Schnittbohnen

1 Pfund Bohnen waschen, fegen, schräg schnibbeln und in etwas Fett und $\frac{1}{4}$ l Wasser dünsten, wenn die Bohnen halbgar, Butterkloß zugeben. 1 Eßl. Butter, und $\frac{1}{2}$ Eßl. Mehl verkneten und auf die halbweichen Bohnen geben.
Kurz vor dem anrichten gehackte Petersilie und Bohnenkraut untermischen.

Gefüllte Gemüse

Gefüllte Gurken

2 -3 Gurken schälen, in drei Stücke schneiden, aushöhlen und füllen mit Fleischfarce aus gehacktem, oder Kalbfleisch oder $\frac{3}{4}$ Pfund Fleisch, 1 geweichtes Brötchen, 1 Ei oder 2 Weißeier, Salz, Pfeffer. Gurkenstücke in Fleischbrühe schmoren, $\frac{3}{4}$ Std.
Mehlschwitze herstellen von:
40g Fett | hellgelb rösten, mit $\frac{1}{2}$ Gurken-
30g Mehl | brühe auffüllen
mit Salz, Zitronensaft und Zucker süß-säuerlich abschmecken.
Die Gurkenstücke in $\frac{1}{2}$ cm dicke Streifen schneiden, in einer hohen Jenaer Glasform ausrichten, etwas Soße darüber geben.

Gefüllte Kohlrabi

Kohlrabi schälen und 5 – 10 Min in Salzwasser kochen, Deckel von $\frac{1}{3}$ der Größe abschneiden, den unteren Teil aushöhlen, mit gehacktem aus Kalb- oder Schweinefleisch füllen.

Fleischfarce:

$\frac{3}{4}$ Pfund Fleisch, 1 geweichtes Brötchen, 1 Ei, Salz, Pfeffer
Kohlrabi füllen, Deckel aufsetzen, in eine Auflaufform setzen, eine Fleischextraktbrühe darüber bis Kohlrabi benetzt sind, 1 Std. backen lassen.

Soße: helle Mehlschwitze mit der Fleischbrühe, Milch und Sahne auffüllen und ein Gelbei legieren, abschmecken, über die ganzen Kohlrabi geben, Soße muß ziemlich steif sein.

Ein paar Minuten offen überbacken, Petersilie und geriebenen Käse überstreuen.

Gefüllte Tomaten

Tomaten halbieren oder Deckel abschneiden. Mit Fleischfarce aus Kalbfleisch mit Schinken und Speck füllen. In eine Auflaufform setzen, auf jede Tomate ein Butterklößchen geben und geriebenen Käse, $\frac{1}{2}$ Std. im Backofen überbacken.

Aus dem Tomatenmark eine Soße herstellen, als Grundsoße eine helle Mehlschwitze. Die Soße vor dem Anrichten über die Tomaten geben.

Sauerkraut

Auf 1 Pfund Sauerkraut 60 – 70g Fett (Schmalz, Palmin, Speck)
 $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Pfund Äpfel ungeschält in dünnen Scheiben dazu, soviel Wasser, bis das Sauerkraut eben darin liegt.

Zuerst Fett in den Topf, dann gehackte Zwiebel, Wasser, Sauerkraut und Äpfel. $\frac{1}{2}$ Std. Garzeit.

Zum Schluß entweder Weißwein oder Sekt oder Ananas zugeben.

Pichelsteiner Fleisch

$\frac{3}{4}$ - 1 Pfund Rindfleisch in 60g Rinderfett leicht anbraten mit Gewürzen: Salz, Pfeffer, 1 – 2 Zwiebeln, 1 Pfund Möhren in Stiften und Breitlauch mit Sellerie zusammen $\frac{1}{2}$ Pfund dazu. $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ l Wasser, zuletzt 2 Pfund Kartoffeln in Scheiben dazu. Fleisch zum Schluß geschnitten mit gehackter Petersilie auf der Schüssel anrichten.

Rinfleisch mit Möhren, Kohlrabi und Kartoffeln (4 Pers.)

$\frac{3}{4}$ – 1 Pfund Rindfleisch in 50g Rinderfett anbraten. $\frac{1}{2}$ Pfund Möhren in Stiften, ebenso 1 – $1\frac{1}{2}$ Pfund Kohlrabi, 2 Pfund Kartoffeln in Scheiben, 1 Eßl. Salz, $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ l Wasser
Garzeit: $1\frac{1}{2}$ – 2 Std. Reichlich gehackte Petersilie untermischen und überstreuen.

Irish Stew

1 Pfund Hammelfleisch		
30 – 50g Fett		andünsten
2 – 3 dicke Zwiebeln		

$1\frac{1}{2}$ – 2 Pfund Weißkraut grob geschnitten und $1\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffeln in Scheiben. Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Kümmel, $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ l Wasser, Petersilie. Garzeit: 1 – $1\frac{1}{2}$ Std.

Bohneneintopf

1 Pfund Fleisch (Hammel)		
1 Zwiebel		andünsten
evt. 30 – 50g Fett		

$1\frac{1}{2}$ Pfund geschnittene Bohnen, $1\frac{1}{2}$ – 2 Pfund Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz, $\frac{1}{2}$ Pfund Tomaten in Scheiben, Petersilie.
Garzeit: $1\frac{1}{2}$ – 2 Std.

Vegetarischer Eintopf (6 Pers.)

30g Pflanzen- oder Mischfett | andünsten

1 – 2 geschnittene Zwiebeln |

Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Blumenkohl zugeben schichtweise.

Dazwischen 1 – 1½ Eßl. Salz streuen.

30 – 50g flüssiges Fett und ½ – ¾ l Wasser.

Garzeit: ¾ – 1 Std. Geschnittene Tomaten zum Schluß dazwischen geben.

Gehackte Petersilie und geriebenen Käse darüber streuen. Im Ganzen 2½ – 3 Pfund Gemüse und 2½ – 3 Pfund Kartoffeln.

Irish Stew mit Steinpilzen

30g Pflanzen oder Mischfett | andünsten

2 – 3 Zwiebeln in Scheiben |

2 Pfund Weißkohl, 2 Pfund Kartoffeln, 2 Pfund Steinpilze, 1 – 1½ Eßl. Salz, ½ l heißes Wasser, 30 – 50g flüsdiges Fett. Gehackte Petersilie.

Pfifferlinge in Büchsen

Brühe abgießen, in warmem Wasser abschwenken. Auf 2 Pfund Pfifferlinge 40g Butter, 1 Teel. Salz, etwas Wasser und 1 Teel. Mehl überstäuben, kurz andünsten, im Wasserbad warm halten. Zum Schluß reichlich Petersilie, evt. Maggie-Würze.

Feiner gefüllter Weißkohl

4 – 5 äußere Weißkohlblätter überbrühen bis sie elastisch sind.

½ – ¾ Pfund von den inneren spröden Blättern überbrühen.

½ – 1 Pfund Schweinefleisch zur Füllung (Mett)

1 gewechtes Brötchen, 1 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teel.

Geriebene Zwiebel, 1 ganzes Ei oder 2 Weißeier, gut verarbeiten.

Timbalforn mit schmalen, mageren Speckteilen auslegen, mit überbrühten Weißkohlblättern auslegen.

Die Strünke mit sämtlich nach oben zeigen.

An die Blätter 1 cm dicke Schicht Fleischteig legen, dann eine Schicht feingehackten Kohl, evt. mit Gewürz vermischt, Mitte wieder auffüllen mit Fleischteig. 1 – 1½ Std. im Wasserbad kochen, Brühe abgießen, durchsieben und zur Soße geben.

Kohlkopf auf eine runde Fleischplatte stürzen, den Speck herunterrollen und um den Kohl legen, die oberen Enden der Blätter etwas umrollen, mit dicker Capernsoße übergießen, darauf 1 Teel. gehackte Petersilie und a Eßl. Capern.

Capernsoße

50g Fett

50g Mehl

½ l Wasser, ¼ l Brühe

25g Capern, Salz, 1 Gelbei.

| Grundsoße herstellen

Salzbohnen (4 – 5 Pers.)

750g Bohnen evt. Lauwarm abspülen oder einmal abwellen, mit Speck fertig machen. 60G Speck in Würfel (Bohnen zuerst in ½ l Wasser garkochen). Mehlschwitze von 30g Mehl und Speck.

1 Apfel in dünnen Scheiben, Bohnen in der Soße durchziehen lassen, abschmecken, mit Petersilie anrichten.

Teltow-Rübchen

Auf 4 – 5 Personen 2 Pfund Rübchen waschen, schaben, in Mehlwasser legen, in einer braunen Mehlschwitze garmachen;

50g Palmin, 1 Eßl. Mehl	braune
1 Teel. Zucker, ¼ l Wasser	Mehlschwitze

abschmecken mit Salz, Brühwürfel und Zitronensaft.
Mit Petersilie anrichten.

Salatplatte

Endiviensalat: Blätter ganz lassen, in Marinade geben

Tomatensalat: in Scheiben schneiden, schuppenförmig anrichten, Marinade überträufeln, mit Zwiebelringen und Petersilie garnieren

Selleriesalat: Sellerie schälen, in ⅛ schneiden, Scheiben schneiden und in Salzwasser mit Essig leicht kochen, vermischen mit Majonaise, dieselbe mit Senf abschmecken.

Alle Salate auf einer Platte anrichten.

Rosenkohl

reinigen, Strunk kreuzförmig einkerben, mit Salzwasser mit Zucker abkochen, halb weich kochen. Abgießen. Auf 1 Pfund Rosenkohl 30 – 40g Butter durchscwenken im Wasserbad stehen lassen. Evt. Mit ½ -1 Teel. überstäuben, feingehackte Petersilie.

Blumenkohl

In große Rößchen brechen, in Salz- mit Zuckerwasser halb weich kochen, mit steifer holländischer Soße und brauner Butter anrichten.

Wintersalat (4 – 6 Pers.)

1 Pfund Salatkartoffeln		
½ Pfund Äpfel		in 2 – 3 cm lange
300g Karotten		und ¾ cm breite
150g Gurken		Streifen schneiden
⅛ l Milch		aufkochen, abkühlen
1 Teel. Mondamin		
2 – 3 Eßl. Essig		dazurühren und mit
½ – 1 Eßl. Margarine		dem Salat vermischen

2 – 3 Std. stehen lassen, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Mit Karotten und Gurken verzieren.

Schwarzwurzeln in Sahne

1 kg Schwarzwurzeln waschen, schaben in kleinfingerlange Stücke schneiden in Essig- Milch- oder Mehlwasser legen, in wenig Salzwasser knapp weichkochen, garwerden lassen in der Soße.

Mehlschwitze aus:

50g Margarine		
50g Mehl		Mehlschwitze
¾ l Flüssigkeit		herstellen
(½ Gemüsewasser und Milch)		

Abschmecken mit Fleischextrakt und saurerer Sahne oder ein Gelbei. ½ Std. die Schwarzwurzeln in der Soße ziehen lassen im heißen Wasserbad.

Ausgebackene Selleriescheiben

zarte, nicht so große Sellerie dünn schälen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden in einer Marinade von 1 – 1½ Eßl.

Zitronensaft, 1 Teel. Zucker, 1 Prise Salz, 1 Std. liegen lassen, wenden, zudecken. Eierkuchenteig herstellen aus:

100g Mehl, 1 Pr. Salzbohnen, 2 Gelbeier, 1 – 2 Eßl. Wasser, 1 Eßl. Rum, 1 Eßl. Öl. Teig muss zähflüssig sein, kurz vor dem Ausbacken zwei steife Eierschnee unterarbeiten.

Ein anderes Rezept:

100g Mehl, 1 Pr. Salz, 3 – 5 Eßl. Milch, 1 gehäuften Teel. Mehl mit 3 Eßl. Wasser schlagen.

Selleriesalat

Sellerie schälen, in Achtel schneiden, Scheiben kochen.

Majonaise:

1 Gelbei, ⅛ – ¼ l Öl,	einen runden
1 Priese Salz, 1 Prise Zuckerwasser,	Napf
1 – 3 Eßl. Essig oder Kräuteressig,	1 kl. Draht-
1 Charlotte ausziehen lassen,	besen, alle
1 Paar Tropfen Fleischextrakt,	Zutaten kalt,
oder Pflanzenwürze, Senf	Öl

zuerst in kleinen Mengen zugeben

Feldsalat

Salat putzen und mit einer klaren Marinade vermischen.

Vorspeise: **Italienischer Salat** (6 Personen)

1/2 Pfund Kalbsbraten mit erkaltetem Jus	Streichholz dick, 2 cm lang
1/2 Pfund säuerliche Äpfel	schneiden, mit
1/4 Pfund gekochter Schinken oder Pökelschinken	Majonaise ver- mischen
1/4 Pfund Essig- oder Gewürzgurke	1 – 2 Eßl. Senf,
3/4 – 1 Pfund Nierenkartoffeln	reichlich Zucker
1/2 gekochte Sellerieknolle	mild abschmecken
2 Petersilienwurzeln	evtl. Brühwürfel
1 mittelgroße, gekochte Möhre	dazu.
1 Hering oder 50g Sardellen	
50g Capern	
1 geriebene Zwiebel	
Verzierung: Stifte von Zunge, hartgekochtes Ei, Capern, Sardellenröllchen, Petersilie	

Apfel – Selleriesalat

3/4 Pfund Eßl. | in in Streichholzdicke, 2cm lange
3/4 rohen Sellerie | Streifen schneiden
Majonaise von 1 Gelbei, 1/8 l Öl, Zitronensaft, 1 Pries Salz, 1 -2
Teel. Zucker, vermischen. Zum kalten Wild anreichen.

Waldorfsalat

3/4 Pfund Sellerie in 1/2 – 3/4 cbcm Würfel	
leicht mit Salzwasser abkochen	mit Majonaise
3/4 Apfel, ebenfalls Würfel	vermischen
3/4 Pfund Walnüsse	
mit halbierten Walnüssen und eingemachten Kirschen verzieren.	

Spinateierkuchen

$\frac{3}{4}$ – 1 kg Spinat reinigen, mit wenig Wasser zusammenfallen lassen, durch die Mühle geben oder hacken.

40g Margarine und 1 feingehackte Zwiebel durchschwitzen lassen, mit Mehl auffüllen, Spinat dazu, ergänzen mit Milch. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, abwechselnd mit Eierkuchen, Spinat und ausgelassenen Speckwürfeln füllen, obenauf einen Eierkuchen legen, etwas Milch darüber, geriebenen Käse, Butterklößchen, 20 Minuten backen.

Blumenkohlsalat

Blumenkohl in passende Röschen teilen, in wenig Salz- und Zuckerwasser halbweich kochen, noch warm mit klarer Marinade und viel Kräutern übergießen.

Grünkohl

2 Pfund Grünkohl putzen, die zarten Rippen mitbenutzen. Gemüse mit wenig Wasser dämpfen bis die Blätter zusammenfallen, entweder durchdrehen oder wiegen, mit 50g Fett und 1 kleinen Zwiebel andünsten, 2 Eßl. Salz und $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Brühe dazu, binden mit Mehl oder 1 – 2 Eßl. Haferflocken die vorher mit Fett und Zwiebeln geschwitzt werden. Ein anderes Bindemittel sind gekochte Kartoffelwürfel.

Überbackener Blumenkohl

Bei einem gutgefüllten, möglichst großem Blumenkohl den Strunk ganz abschneiden, den Kopf in Salzwasser halbweich kochen und auf eine flache, gebutterte Auflaufform setzten. $\frac{1}{4}$ l Grundsoße zunächst zur Hälfte darüber geben, mit schwacher Oberhitze überbacken, den Rest der Soße dazu, 2 - 3 Eßl.

Reibekäse, Reibebrot und Butterklößchen.

Grundsoße: 20g Fett, 30g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Gemüsewasser, 2 Gelbeier, Salz, Muskat. Beim Anrichten ggf. Petersilie dazu, Pökeltzunge oder Schinken in Streifen.

Der Blumenkohl dient als Mittelstück zur großen Gemüseplatte oder zu Fleisch und Kartoffeln. Z. Bsp. Kalbfleischklößchen, Pfifferlinge, Kartoffelkroketten oder Pommes-Frites.

Sauerkrautauflauf (Resteverwertung)

1. Art

$\frac{3}{4}$ Pfund Sauerkraut, $\frac{1}{4}$ Pfund Äpfel mit 30 – 40g Schmalz und 1 Zwiebel in Scheiben dünsten. Zucker, Salz darüber, in eine Auflaufform schichten abwechselnd mit Kartoffelbrei von $1\frac{1}{2}$ – 2 Pfund, $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, Muskat, Marg. Kartoffelbrei obenauf schichten, das ganze leicht überbacken.

1 geh. Zwiebel in 30 – 40g Fett dünsten und darüber geben.

2. Art

$\frac{1}{2}$ Pfund fertig gekochtes Sauerkraut (kochweise siehe oben!) $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte weiße Bohnen mit $\frac{1}{4}$ l Tomatensoße vermischen, süß-säuerlich abschmecken.

Ein Pfund Kartoffelbrei.

In eine Auflaufform schichten: 1 Sauerkraut, 2. Bohnen mit Tomatensoße, 3. Kartoffelbrei.

Leicht überbacken, ausgel. Speck und Zwiebelwürfel darüber geben.

Gold und Silber

(Mischgericht von weißen Bohnen und Möhren)

250g weiße Bohnen einweichen und garkochen

500g Möhren in Stiften garkochen

20g Fett |

20g Mehl | schwitzen

Die Gemüse mit Salz abschmecken und die Bohnen mit etwas Essig vermischen, ½ – 1 Std. durchziehen lassen.

Beigabe: durchwachsenen Speck

oder 40g Speckwürfel | geröstet

oder 40g Zwiebelwürfel | darüber geben

Eintopfgericht

5 – 6 Möhren, 2 Stg. Lauch, 1 Sellerie, ½ Pfund Fleisch, Kart., Fett.

Fleisch in Würfeln, Salz, wenig Wasser, vorsichtig würzen.

3. Fleischspeisen

Fleischklößchen als Suppeneinlage

¼ Pfund Rindfleisch		
50g Speck		durchdrehen
½ gew. Brötchen		
½ Ei, 1 – 2 Teel. geh. Petersilie, 1 – 2 Zwiebeln in Butter gedünstet, ½ Teel. Salz, etw. Pfeffer		

Bratklopse

für 4 Personen

¾ – 1 Pfund Schmorfleisch durch die Hackmaschine geben, etwas Wasser: 3 – 4 Eßl., Salz: 1 Teel., 1 Pr. Pfeffer, gut verarbeiten.

Gedrungene, längliche Klöße in reichlich Butter auf beiden Seiten braun braten, auf sehr heißer Platte anrichten, in demselben Fett Zwiebelringe braten und als Garnitur darüberlegen.

Bratenrost verrühren, evt. Sahne hinzugeben oder etwas Wasser und um die Klopse geben.

Klopse in Capernsoße

375 – 400g Rind- und Schweinefleisch

1 gewechtes Brötchen, harte Krusten abreiben, $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Eßl. Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Weißei, 1 kl. Feingeh. Zwiebel, in 2 Eßl. Butter andünsten. Teig sehr gut verarbeiten und daraus 12 Klöße formen und leicht mit Mehl bestäuben.

Soße:

40g Margarine		
35g Mehl, Relz		
Fleischbrühwürfel		Soße
$\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Milch		
3 Eßl. Capern		

Mit 2 Gelbeiern legieren, 1 Gelbei dickt wie 5g Mehl.

Anrichten mit geh. Petersilie

Kalbskotelette

Auf ein Pfund rechnet man 3 – 5 Stck.

Das Fleisch erst kurz vor dem Braten zurechtmachen. Fleisch mit 1 Eßl. Salz überstreuen.

Panade: $\frac{1}{2}$ Ei, $\frac{1}{2}$ Eßl. Milch verschlagen, Fleisch darin wenden, dann Reibebrot, (auf 4 Eßl. Reibebrot 1 Eßl. Mehl zusetzen) 1 Prise Salz. Das Reibebrot muss immer trocken sein.

Paniertes Fleisch braucht viel Fett. In diesem Fall:

Kalbsnierenfett oder Palmin, auf beiden Seiten gleichmäßig braun braten, 2 Min. im Backofen auf Rost nachtrocknen. Man kann Kalbfleisch vor dem panieren in geriebenem Käse wenden.

Spanisch-Frikko (4 Pers.)

für gemüsearme Zeit

250g Zwiebel in Scheiben in 50g Marg. Oder Mischfett andünsten. 1 kg Kartoffeln in Scheiben, 100 – 300g gemischtes Gehacktes, alle Zutaten einschichten in einen Kochtopf oder Jenaer Glasform oder Auflaufform. Dazwischen 1 Eßl. Salz mit Pfeffer vermischt streuen, $\frac{1}{4}$ l Wasser zugeben und zugedeckt gar werden lassen. Anrichten mit Petersilie.
Garzeit $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Std.

Kalbfleisch- Frikasse (4 Pers.)

Am besten nimmt man Brustfleisch.

1 $\frac{1}{4}$ Pfund Fleisch wird in 1 l Salzwasser mit $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 kleinen Zwiebel, 2 Pfefferkörnern, evt. Suppengrün weichgekocht, wenn erkaltet in Stücke schneiden.

Soße herstellen aus 40g Fett, 60g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Kochwasser sieben, mit 2 Gelbeiern legieren, säuerlich abschmecken mit Weißwein, Zitrone, Capern, wenn angerichtet paar Tropfen Muster-Soße darüber geben.

Als Beigabe Tomaten, Blumenkohl und Pfifferlinge. Die Tomaten werden eingeschnitten und in Butter gedünstet, Blumenkohl in große Stücke teilen, in Salzwasser knapp weich kochen, dem Wasser etwas Zucker zusetzen, 2 -3 Eßl. Butter bräunen mit Reibebrot und über den Blumenkohl geben. Die Pfifferlinge werden in etwas Butter geschwenkt und mit gehackter Petersilie überstreut. Alles zusammen auf einer Platte anrichten mit einem Reisbrand.

Mit krauser Petersilie, Zitronenviertel und Blätterteighalbmonden garnieren.

Frische Bratwurst (4 – 5 Pers.)

Am besten ist grobe Bratwurst.

$\frac{3}{4}$ – 1 Pfund Bratwurst mit 5 – 6 Eßl. Wasser zugedeckt aussetzen, herausnehmen, mit Senf bestreichen, mindestens 20 Min. braten. Mit dem ausgebratenen Fett eine Soße herstellen, 20g Mehl (1 – 2 Teel.) einstreuen, Wasser zugeben, aufkochen lassen, mit englischer Soße abschmecken.

Kasseler Rippenspeer

Ein großes Kotelettstück leicht gepökelt und geräuchert wird vorsichtig gebraten, am besten gegrillt.

Auf 1cm Fleischhöhe rechnet man 8 Min. Grillzeit. Zum anbräunen muss die Temperatur über 200°C sein. Die Hitze darf nur von oben zugeleitet werden. Zuerst wird die zarte Fleischseite nach oben gelegt, damit diese sich sofort schließt, dann wird das Fleisch bis zum garwerden mit der Fettseite nach oben gelegt.

Das Fleisch wird mit etwas Pfeffer gewürzt, die Fettseite eingeschnitten und auf die Pfanne gelegt. In die Pfanne etwas Wasser geben.

Vor dem Aufschneiden das Fleisch 20 Min. stehen lassen. Den Bratensatz mit $\frac{1}{8}$ l Sahne und 2 Teel. Mehl verquirlen und bräunen lassen. Wenn mehr Soße gewünscht wird, gibt man eine dunkle Grundsoße dazu.

Madeira – Burgundersoße

Dunkle Grundsoße aus 50g Mehl, ½ l Flüssigkeit und 30g Palmin herstellen.

Zwiebeln		
Tomaten		anrösten und in die
Sellerie- oder Fleischbrühw.		Grundsoße geben
Fleischknochen		

Lorbeerblatt, Pfefferkörner und ¼ Zitrone zusetzen und alles stundenlang kochen lassen. Am besten schmeckt die Soße, wenn sie am Tag vorher gekocht wird. Zum Schluß einen Stich Butter, das Bratenfett und ⅛ l Madeira oder Burgunder zusetzen.

Hähnchen

Mit reichlich Butter das Hähnchen ansetzen. Beim anbraten die Brust schonen und mit Speck umwickeln. Hähnchen erst auf dem Rücken und der Keule anbraten. Wenn alle Seiten angebraten sind, 1 – 2 Eßl. Wasser dazu und langsam weiter braten, je nach Alter und Größe ½ – 1 Std. grillen.

Tiere mit Butter oder Olivenöl bestreichen, zuerst mit dem Rücken nach oben anbraten, so hoch wie möglich im Backofen, bei voller Flamme 250°C alle Seiten anbraten, dann Flamme kleiner stellen, Hähnchen mit Butter bepinseln ab und zu.

Magen, Leber und Hals pfeffern, salzen, anbräunen in Butter, mit Brühe schmoren, wenn gar in Stücke schneiden.

Leber erst kurz vor dem Anrichten in etwas Butter braten.

Anrichten in halbierten, heißen ausgehöhlten Tomaten.

Resotto als Beigabe

50g Reis pro Portion, 25 – 30g als Beigabe

Auf 100g Reis 1 Eßl. Butter.

Reis waschen, trocknen, in der Butter andünsten unter ständigem rühren dann abmessen, auf 1 Tasse Reis 2 Tassen Salzwasser oder Brühe. Auf heißer Herdstelle mit Deltaplatte aufquellen lassen.

Gefüllte Tomaten zu Hähnchen

Tomaten heiß waschen, nachdem sie halbiert und ausgehöhlt sind. Das Mark eindicken und die Tomaten mit kleingeschnittenem Magen und Hals und Tomatenmark füllen. Auf jede Tomate 1 Stk. Leberbröckchen legen. Tomaten können auch mit Resotto gefüllt werden.

Rebhühner

1. Junge Rebhühner in reichlich Butter (gebräunt) ringsum anbraten.

In jeden Rebhuhn etwas Butter geben. Wacholderbeeren, 1 Tomate und Weinbeeren (frisch) zugeben. Auf ein Rebhuhn $\frac{1}{8}$ l saure Sahne. Die erste Hälfte so zugeben, die andere Hälfte Sahne mit etwas Mehl verquirlen und zugeben. Mit Weiß- und Rotwein abschmecken.

2. Jähriges Rebhuhn mit denselben Zutaten in reichlich Butter anbraten, etwas Wasser und die Hälfte der sauren Sahne dazu. Durchschnittlich bis 2 Std. schmorzeit.

Zum Schluß die Soße einbraten lassen, Rebhuhn noch einmal durchbraten. Rückstände der Soße mit restlicher Sahne und Weißwein abschmecken. Rebhühner mit geröstetem Weißbrot anrichten oder auf einer Platte mit Sauerkraut oder auf Kartoffelbrei. Zum Sauerkraut Petersiliensträußchen, zum Kartoffelbrei gehackte Petersilie.

Rindfleisch mit Merettichsoße

½ – ¾ Pfund gehacktes Rindfleisch |
gekocht in Würfel oder Streifen | abwechselnd in
geschnitten, 2 – 2½ Pfund gekochte, | eine Auflauf-
leicht gesalzene Kartoffelscheiben | form geben
Darüber eine Merettichsoße geben. Wacholderbeere

Merettichsoße

30g Butter | andünsten |
1 kleine Zwiebel | helle
30g Mehl | Mehlschwitze
¼ l Wasser oder Brühe | herstellen
¼ l Milch |
½ Stg. ger. Merettich, paar Eßl. Saure Sahne, kräftig
abschmecken.

Merettich nie mitkochen lassen. Über den Auflauf Reibebrot und Butter, mit gehackter Petersilie anrichten.

Senf-Hammelbraten

Auf 2 – 2½ Pfund Kälbfleisch 70 – 100g Senf
Am Tage vorher entfetten, mit Senf einreiben, zugedeckt stehen lassen. Möglichst in eigenem Fett anbraten.
Als Gewürze Salz, Pfeffer, 1 – 2 Eßl. Mehl übersteuben. Evt. ein neutrales Fett zugeben. Eine Zwiebel in Stücken mitbraten.
Fleisch von allen Seiten anbraten, kochendes Wasser bis zur Hälfte des Fleisches zugeben, 2 Std. schmoren, dazwischen Fleisch umdrehen.
Soße mit Weißmehl nachdicken, kräftig abschmecken, heiß anrichten.

Fleisch-Haschee

Fleischreste in kleine Würfel schneiden oder durch die Maschine geben. Frisches Fleisch (Lunge, Herz) vorher kochen und dann schneiden. Eine dunkle Grundsoße herstellen wenn möglich, mit Soßenresten auffüllen, gehackte Pilze, geschnittene Essig- oder Delikatessgurken zugeben. Soße süßsauer abschmecken.

Pökelzunge in Madeirasoße (10 – 12 Pers.)

3½ – 4 Pfund ohne Schlund waschen, bürsten, evt. überbrühen. In reichlich Salzwasser mit 2 Zwiebeln, 4 Nelken, 5 – 6 Pfefferkörner, Suppengrün, Möhren, 1 Lorbeerblatt weichkochen. Abkühlen lassen und nach 3 – 4 Std. die Haut abziehen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden, in der Soße anrichten.

Madeirasoße: 1l

100g Weizenmehl | dunkel rösten

50g Fett |

auffüllen mit verdünnter Zungenbrühe oder Fleischbrühe.

Abschmecken mit Zitronensaft, Madeira,

2 – 3 Eßl. gehackte Champignon. z. Schluß 1 Stich frische Butter zugeben. Fleisch schuppenförmig in die Soße geben.

Gegrilltes Roastbeef

Die große Sehne vom Rückrat lockern, Haut lösen und einkerben. Knochen, Sehne mit Tomaten, Sellerie, Zwiebel, 2 Eßl. Mehl anbräunen und zur Soße geben.

Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, beim grillen die Fettseite nach unten, Fleischseite nach oben, mit 60g kochender Butter begießen, wenn Fleisch gebräunt, in tiefe Pfannen geben und mit reichlich Butter begießen. Je nach der Dicke, 1 cm 5 – 6 Min. durchbraten. Fleisch muß innen rosa sein. Vor dem anrichten 15 Min. heiß stehen lassen, Soße durch ein Sieb geben, aufkochen mit Fleischbrühe.

Rinderfilet

Den sehnigen Strang vom Fleisch entfernen, Fleisch leicht salzen und pfeffern, auf dem Grillrost garmachen.

In die Pfanne frisches Wasser geben, Fleisch mit der empfindlichen Seite nach oben mit reichlich kochender Butter übergießen (50 – 60g), so hoch wie möglich einschieben, rundum braun braten. ¼ l saure Sahne mit 1 Eßl. Mehl verquirlen und über das Fleisch gießen. Bratzeit: je 1 cm dicke 3 – 4 Min.

Vor dem Anrichten 15 Min. zugedeckt heiß stehen lassen. Soße kräftig abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und auf 1 Sockel von Weißbrot legen.

1 kleines Weißbrot als Sockel von 3 cm herrichten und schwimmend in Fett backen, mit etwas Eiweiß an die Platte kleben. Zur Verzierung:

Tomaten in ¼ oder ⅛ geschnitten dünsten und über die Fleischstücke legen, darüber in Butter gedünstete Champignon, darüber Peterilie streuen.

Man kann auch über das Fleisch eine Bearnaise streichen.

Außerdem die Platte mit Gemüse verzieren: römische Pasteten füllen mit Bearnaise, etwas Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelkroketten, Kastanienbrei und gerösteten Kastanien, Kartoffelschips.

Hammelkoteletten

Fett abschneiden, zergehen lassen und damit braten. Fleisch pfeffern und in der Pfanne salzen, in sehr heißem Fett braten, rasch 3 – 4 Min, auf beiden Seiten bräunen. Kräuterbutter beim Anrichten aufs Fleisch geben.

Gefüllte Kalbsbrust

Zum füllen eine Mischung aus gehacktem Fleisch und Weißbrot. 150 – 250g Schweinefleisch und 150 – 250g Kalbfleisch. Anstatt Schweinefleisch kann man 75 – 80g Speck nehmen.

1 – 1½ gew. Brötchen	dämpfen, 2 Eßl. geh.
1 geh. Zwiebel	Petersilie, 2 Eier dazu
1 Eßl. Butter	

1 Teil des Fleisches kann durch Pilze (Morcheln) ersetzt werden, 1 – 2 hartgekochte Eier, kleine geschnittene Essiggurken, Tasche nicht zu fett füllen, zunähen, mit Salz, Pfeffer und Muskat einreiben. Kalbsbrust grillen, mit brauner Butter übergießen, evt. Speckscheiben auflegen, anbräunen, umdrehen, ⅛ – ¼ l saure Sahne

mit 1 Teel. Mehl verquirlen, übergießen, je 1 cm Fleisch 8 Min. Bratzeit. Gehackte Morcheln zur Soße geben. Vor dem schneiden das Fleisch 20 Min. stehen lassen, vorsichtig aufschneiden.

Schwalbennester

4 hartgek. Eier
4 Scheiben rohen od. gek. Schinken
4 Scheiben Speck
4 Kalbschnitzel salzen

Das Ei in die Speck- und Schinkenscheiben rollen, ebenfalls in das Kalbschnitzel, mit Garn umwickeln.

In 40 – 60g Butter anbraten, ringsherum gut bräunen, 1 – 2 Eßl Mehl darüber, mitrösten, dann auffüllen mit einer Fleischbrühe bis die Rollen bis zur Hälfte bedeckt sind. 20 Min. dünsten, 1 – 2 Mal wenden, abschmecken mit saurer Sahne, vor dem Anrichten in der Mitte aufschneiden, auf jedes Gelbei eine Caper setzten oder gerollte Sardellen. Die Rollen auf Kartoffelbrei anrichten.

Kalbfleischklößchen

½ Pfund Fleisch, 2 Weißeier, ½ gewechtes Brötchen, 2 Teel. geh. Kräuter. 2 Teel. feingeh. Zwiebeln mit etwas Margarine dünsten. Die gew. Brötchen abbrennen. Fleisch 2x durch die Mühle geben, mit etwas Mehl formen. Sie dienen als Beigabe zum überbackenen Blumenkohl. Außerdem dient als Beigabe Pfifferlinge in heißer Butter geschwenkt, Prinzeßbohnen oder Rosenkohl oder ged. Tomaten gefüllt mit ged. Erbsen, Champignon und Spargelköpfen gemischt.

Kalbszungenragout mit Madeirasose

für 2 – 3 Personen 1 Kalbszunge in Salzwasser mit Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, 3 – 4 Pfefferkörnern, ½ Lorbeerblatt, 2 Nelken, reichlich Suppengrün weichkochen. Dunkle Grundsoße von 100g Mehl, 60g Fett, mit etwas Zungenwasser und Fleischbrühe auffüllen, Madeira zugeben. Soße muß steif sein. Die Kalbszunge etwas schräg aufschneiden, der Form nach auf die Platte legen, mit der Soße übergießen. Die übrige Soße etwas verdünnen und in Soßenschüssel anrichten.

Beigabe: Prinzeßbohnen oder Rosenkohl, kleine Möhren, Blumenkohl, Spargel in Butter schwenken, nachwürzen mit Salz und Fleischextrakt im Wasserbad heißhalten, Champignon ganz in Butter geschwenkt wie die Gemüse anrichten, dann Champignon in Blättchen schneiden, mit einer dicken, legierten Soße vermischen, und in Streifen schräg über die Zunge laufen lassen.

Kartoffelkroketten, Blätterteighalbmonde von 100g Mehl, 100g Marg., 100g Quark, 1 Pr. Salz
Breite Halbmonde ausstechen, mit Ei bestreichen.

Quarkfrikadellen

½ steifer Quark, Fleischreste, 1 Zwiebel, Salz, 1 Ei, 25g Mehl.
Quark auf 50°C erwärmen, Fleischreste in Würfel, Zwiebel dazu, Salz, Ei und Mehl, gut vermengen, Klöschen formen und braten.

Wurtsbrei

200g Gerstengrütze, 1 – 1½ l Wasser, ¼ Pfund Schweinefleisch
Schweinefleisch im Wasser weichkochen, Grütze in derselben Brühe aufquellen, das durchgedrehte Fleisch und die Gewürze dazu, nochmals aufkochen lassen.

Sülze

½ Pfund Kalbfleisch, ½ Pfund Schweinefleisch vom Bein mit Suppengrün in heißem Wasser ansetzten, alle Gewürze daran, weich kochen, in Würfel schneiden, Brühe sieben, Salz und Essig hinein sowie das Fleisch.
Brühe gut einkochen, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form schütten und kalt stellen.

Leberklösse

½ Pfund Leber, etwas Speck, 1 geweichtes Brötchen, 1 geriebenes Brötchen, zusammen durchdrehen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, 2 Eier, Mehl, zus. verkneten, in kochendem Salzwasser 10 Min. kochen, Buttersoße dazugeben.

4. Eierspeisen

Gefüllte Eierkuchen

für 4 Personen

125 g Mehl, 1 Ei, ½ Teel. Salz, ¼ l Milch
zum abbacken Schmalz oder Öl, goldgelb backen,
Füllung mit Fleischresten.

200 – 250g Fleisch, bei Rindfleisch Speck oder Schmalz
zusetzten, Reste durch die Maschine geben, Mehlschwitze
herstellen v. ½ Eßl. Fett, 1 Eßl. Mehl, 1 Zwiebel, auffüllen mit
Brühe oder Soßenresten. Masse dazu und pikant abschmecken
mit Sardellen, Kräutern, Capern, Pilzen.

Die Masse auf die Eierkuchen streichen, zusammenrollen, in
Stücke schneiden, in Paniermehl oben und unten wenden und in
Fett auf den panierten Flächen backen.

Zum Garnieren: Zitronenachtel, Petersilie und Tomatenviertel.

Omlett mit Champignon

Champignon waschen, Stielende abschneiden, Haut von den
Köpfen herunterziehen, Stiel schaben, aus den geöffneten
Köpfen Lamellen entfernen.

Pilze in etwas Zitronen- und Essigwasser legen. Kleine Pilze
halbieren, größere Pilze vierteln oder in dünne Blättchen
schneiden.

Auf 1 kg Pilze 2 Eßl. Butter, etwas Zitronensaft, 6 – 8 Min.
dämpfen, bis zum Fertigmachen im Wasserbad heiß halten, dann
salzen und pfeffern. Die Champignons dienen so als Beilage zu
Braten, Ragout, Frikasse. Als Füllung für Omletts mache man
eine helle Soße dazu.

¼ l weiße Grundsoße (40g Fett, 50g Mehl, ⅛ l Milch und ⅛ l
Wasser), abschmecken mit Weißwein, Zitronensaft,
Fleischextrakt, süßer und saurer Sahne, Salz, 2 Gelbeier, 500g
gedünstete Pilze dazu, engl. Soße, ger. Käse dazu. Im
Wasserbad heiß halten.

Omlett gestreckt für 4 Pers.

2 – 3 Gelbeier		
1 Teel. Salz		Teig herstellen, in Butter backen,
1/8 l Milch		wenden, füllen und halbieren
3 Eßl. Mehl		
4 – 5 Eierschnee		

Über die Omletts ger. Käse, gek. Schinken und Pökelzunge in Streifen, ggf. Petersilie.
An den Rand Zitronenviertel und krause Petersilie legen.

5. Fischspeisen

Zander

Fisch schuppen, Bauchflossen abschneiden, Schwanz- und Rückenflosse der Form nach schneiden.

Überbacken:

Kopf daranlassen, Augen ausstechen, auf eine Platte geben, überbacken mit Tomatensoße (auf einer hellen Mehlschwitze mit doppelter Menge Butter). Mit 3 – 4 Eßl. Tomatensoße übergießen, ger. Käse darüber, wenn Soße festgebacken, wieder etwas nachgießen. Die übrige Soße dazwischen.

Grillen:

vorbereiten, auf eine Platte setzen, im Backofen bei 130 – 150°C bei ½ Flamme, Salz in die Bauchhöhle und über den Rücken reiben. Fisch auf den Bauch aufstellen, wenn nötig eine große Möhre in den Bauch schieben.

24 – 40 Min. grillen, wenn Haut Blasen wirft mit Butter pinseln, wenn der Fisch aufplatzt, ist er gar, mit Butterkugeln anrichten oder mit flüssiger Butter mit Salz oder 60g flüssiger Butter mit ¼ Apfelscheiben gedünstet, 1 Pr. Salz.

Gebacken:

Rückenflosse ganz entfernen und oberen Streifen der Rückenhaut, Kopf entfernen, in Portionsstücke schneiden, mit Salz einreiben und Pfeffer, mit Saft ½ Zitrone beträufeln, 1 Std. stehen lassen, Panade aus Mehl, Reibebrot, Weißei, schwimmend in Fett ausbacken. Auf einer Platte mit Fischpapier den Fisch legen, mit Zitronenviertel und Petersilie garnieren. Warmen Kartoffelsalat mit ausgelassenem Speck verarbeiten und gedünsteten Zwiebeln und Remuladensoße dazwischen.

Zum gegrillten Fisch

Butterkugeln und Gemüse in Muscheln geben.

Matjes Heringe

Heringe 6 – 12 Std. wässern, abziehen, Bauchhöhle säubern, Fleisch filieren, dann noch kurz in Wasser oder Milch legen, wenn genügend gewässert in Essigmarinade mit 1 Pr. Zucker die Heringe und Zwiebelringe marinieren, anrichten auf Eierwürfeln. Heringe mit Zwiebelringen und Tomatenscheiben garnieren. Als Zugabe Butterkugeln.

Fischrestegerichte

Fischauflauf mit Sauerkraut

In die gefettete Auflaufform das fertige Sauerkraut geben, darüber 1 – 2 Eßl. ausgelassene Speckwürfel, dann 1 Schicht Fischreste, dann 1 Schicht Kartoffelbrei, dann Reibebrot überstreuen, Butterflöckchen aufsetzen. 10 Min. bei Unterhitze und 20 Min. bei Oberhitze überbacken.

Fischauflauf mit Kartoffeln und Tomaten

Auf 1 Pfund Fisch 1½ – 2 Pfund gek. Kartoffeln. In eine gefettete Form abwechselnd Kartoffelscheiben und Fisch mit Speckwürfeln geben. Oben Kartoffelscheiben hinlegen. ¼ – ½ l Tomatensoße darüber gießen, 1 Eßl. Käse, Reibebrot und Butterflöckchen.

Fischreis in Muscheln

Auf 1 Pfund Fischreste ½ Pfund Reis gekocht in Salzwasser. Die Fischreste mit dem gekochten Reis mischen, in gebutterte Muscheln oder Pasteten füllen, mit einer hellen Grundsoße übergießen. Die Soße abschmecken mit Capern oder geh. Gurken, abziehen mit 1 Gelbei. Auf die Mischung Reis und Fisch 1 Eßl. Käse und Reibebrot, Butterflöckchen geben, nach überbacken bei hoher Hitze 5 – 10 Min. Bei, Essen Wustersoße dazu reichen.

6. Kartoffelspeisen

Rahmkartoffeln

1½ – 2 Pfund in der Schale gekocht in ½ l Grundsoße (25 – 40g Mehl, 30g Fett, ½ l Flüssigkeit) geben. (Zur hellen Mehlschwitze immer Butterähnliche Fette gebrauchen). In der Mehlschwitze Zwiebeln rösten, Sahne und Milch zugeben oder ⅛ l Wasser. Sehr kräftig würzen mit 1 – 2 Fleischbrühwürfel. Kartoffeln in der Soße und Wasserbad 1 – 2 Std. stehen lassen, evt. Soße verdünnen, mit Petersilie anrichten.

Neue Kartoffeln

Schaben oder in der Schale kochen. Auf 2 Pfund Kartoffeln 2 Teel. Salz, 1 Eßl. Butter, 1 Eßl. Geh. Petersilie. Kurz vor dem anrichten mit Salz, Butter und Petersilie durchschwenken.

Kartoffelsalat

Für 4 – 6 Personen 2 – 3 Pfund Nierenkartoffeln mit der Schale ungesalzen kochen, abziehen und erkaltet in Scheiben schneiden. Eine weiße Grundsoße herstellen aus: 30g Butter, 30g Mehl, ⅛ l Wasser und ¼ l Milch, kaltrühren, dann 30g sahnig gerührte Butter in die Schwitze geben, ⅛ – ¼ l Öl dazurühren, Salz, Essig, feingeriebene Zwiebel, Zucker, Maggi und die Grundsoße über die Kartoffeln geben und schütteln. 2 – 3 Std. vor dem Essen durchziehen lassen, vor dem richten noch einmal abschmecken, mit gehackter Petersilie, Gelbei und Weißei garnieren.

Schmorkartoffeln

1 – 2 Pfund Nierenkartoffeln in dicke Scheiben schneiden, in 60g Speck od. 100g mageren Speck, oder 40g Schmalz oder Palmin leicht anbräunen. ½ ger. Zwiebel und ½ Eßl. Salz zugeben und zugedeckt gar werden lassen. Bei neuen Kartoffeln ohne Wasserzugabe, bei alten Kartoffeln 1 – 2 Eßl. Wasser zusetzen.

Pellkartoffeln

Kartoffeln waschen, einen Ring abschälen, kochen in Salzwasser oder Dämpfer. Anrichten in einer Holz- oder Bauernschüssel.

Kartoffelplätzchen

2 Pfund gekochte Salzkartoffeln durchpressen auf ein Backbrett, mit einem Ei, Salz, Muskat und Schnittlauch 2 Eßl., einen Teig herstellen, längliche Plätzchen formen, oder aus der ganzen Masse eine Rolle herstellen, und 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Reibebrot garnieren, evt. In geschlagenem Ei drehen, auf beiden Seiten goldgelb backen mit Palmin.

Kartoffelbrei (4 Pers.)

1¾ – 2 Pfund Salzkartoffeln rasch mehlig kochen, durch Presse geben, ¼ l kochende Milch, Butter in Flocken od. Margarine, schlagen auf kleiner Flamme mit Deltaplatte. Abschmecken mit Muskat und Salz. Gehackte Petersilie überstreuen. Der Kartoffelbrei muss heiß, locker und schneeweiß sein.

Geröstete Kartoffeln

Kartoffelwürfel von mehligten Kartoffeln 3 cbcm Größe.
Herstellung wie bei Pommes-Frites 2x backen. Aufbewahren im Durchschlag im Backofen ohne Deckel.

Kartoffelkroketten

2 – 3 Pfund abgekochte Kartoffeln gut abdampfen und abkühlen lassen, auf dem Backbrett ausgebreitet. 1 Ei oder 2 Gelbeier, Salz, Muskat mit den Kartoffeln zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Eine Rolle herstellen und daraus entweder Walzen oder Kugeln herstellen, mit Reibebrot garnieren, evt. in verschlagenem Ei wenden.

Eine Probe abbacken, schwimmend in heißem Fett. Kroketten evt. Mit Mandeln garnieren, gut abtropfen, in ein Sieb und in den Backofen bei einer Temperatur von 100°C setzten, nicht zuviel übereinanderlegen. Kroketten müssen immer trocken sein.

Warmer Kartoffelsalat mit Speck

Auf 2 – 2½ Pfund Salatkartoffeln

50g Butter		schwitzen		
15g Mehl				Mischung
1 feingeh. Zwiebel				unter die
¾ l Brühe oder Wasser				Kartoffeln
Salz, Pfeffer, 1 Pr. Zucker				geben
2 Gelbeier, Essig nach Geschmack				

1 – 1½ Std. im Wasserbad ziehen lassen, anrichten mit gehackter Petersilie und einem hartgekochten, gehackten Ei.

Kartoffelchips

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Fettbad ausbacken, mit Salz bestreuen. Heiß oder kalt zu Wein anrichten. Nach dem Backen auf Fließpapier legen.

Rohe Kartoffelklöße (Thüringer Art) 4 Pers.

2 kg Kartoffeln schälen und roh in Wasser reiben, in Sack oder Küchentuch auspressen.

Grießbrei herstellen von $\frac{3}{8}$ l Milch und 30g Grieß, 1 Teel. Salz, Brühwürfel mit einem Eßl. Butter rösten.

Etwas Kartoffelmehl zum Teig geben, den Grießbrei heiß dazu, die Bröckchen unter den ganzen Teig arbeiten oder in die Mitte eines jeden Kloßes geben.

Garzeit: 25 Min. in kochendem Salzwasser. Wenn die Klöße als Beigabe zu Kompott dienen, reicht man sie mit brauner Butter an.

Gekochte Kartoffelklöße

1½ Pfund gek. Kartoffeln abdampfen und dann wiegen, pressen, 6 – 7 Eßl. Grieß dazu oder Mehl, 1 Ei, Salz, Muskat, 1 Brötchen in Würfel und mit Butter bräunen.

Den Teig rollen, gleichmäßige Stücke abschneiden, in die Mitte Röstbröckchen geben und glatte Klöße formen, einen Probekloß herstellen.

Sobald die Klöße oben schwimmen, Deckel abnehmen. Ebenso anrichten wie grobe Kartoffelklöße.

7. Süßspeisen

Rhababer mit Grieß- und Mondamindecke

Rhababerkompott (Saft stark eindicken) in eine Glasschüssel geben, paar Rhababerstückchen zum garnieren zurücklassen. Modamindecke.

½ l Milch, ⅛ Zitronensch., 1 Pr. Salz, 2 Eßl. Zucker, gut aufkochen. 40g Mondamin mit kalter Milch anrühren und einmal aufkochen lassen. Grießdecke:

60g Grieß einstreuen in die kochende Milch, 10 Min. Garzeit.

1 Weißei steif schlagen, Gelbei darunter geben (Ei gerinnt bei 70 – 80°C), dann Weißei dazugeben.

Brei über den Rhababer geben und verzieren.

Erdbeerkaltschale

¾ – 1 Pfund Erdbeeren, reinigen, große Früchte in Stücke schneiden, 80 – 100g Zucker und etwas Zitronensaft darüber geben.

1 Dr. Oetker Soßenpulver, nach Vorschrift verarbeitet, jedoch statt ½ l Milch besser ¾ l Milch und die 1½ fache Menge an Zucker, kann mit einem Gelbei legiert werden.

Erkaltet über die Erdbeeren geben, 150g Löffelbisquit oder Zwieback in Stücke zerbrochen in die Kaltschale geben.

Rhababerkaltschale

1 Pfund Rhababer, 4 – 5 Eßl. Zucker, ¾ l Wasser

Rhababer weichdünsten, auffüllen mit dem Wasser und ⅛ Zitronenschale. Aufkochen lassen und mit einem Eßl.

angerührtem Mondamin binden. Man kann mit einem Gelbei abziehen und mit Schneeklößchen verzieren.

Stachelbeerkaltschale

1 l Wasser und $\frac{1}{4}$ Zitronenschale aufkochen und 2 gestr. Eßl. Sago einrühren, 20 – 25 Min. aufquellen lassen.

150 – 250g Stachelbeeren, dazu 6 – 8 Eßl. Zucker.

1 Eischnee mit 1 Eßl. Zucker steifschlagen, in kleinen Klößen auf der Flüssigkeit fest werden lassen, mit einem Gelbei abziehen, mit Wein abschmecken, erkaltet anrichten.

Vanilleeis

½ l Milch, 1 Vanillin,		
1 Messerspitze Salz,		alle Zutaten ohne Weißer
1 g. Ei oder 2 kl. Eier		im Wasserbad mit
100g Zucker		Schneebesen
½ Teel. Mondamin oder		dicklich schlagen
1 Dr. Oetker Soßenpulver		

Temperatur nicht höher wie 70°C – 80°C werden lassen, rasch abkühlen. Eis sehr klein zerschlagen, Mischung aus $\frac{3}{4}$ Eis und $\frac{1}{4}$ Salz (Grob- oder Viehsalz) herstellen.

Schokoladeneis abwandeln aus Vanilleeis.

75g bittere Schokolade und 75g Zucker oder 100g halbbittere Schokolade und 60g Zucker. Durch Zugabe von 1 Teel. Kaffeeextrakt wird der Geschmack verfeinert.

Eiswaffeln

150g Zucker zu Karamell bräunen, mit $\frac{1}{10}$ l Wasser ablöschen, nach der Abkühlung noch $\frac{2}{10}$ l Milch dazu.

100g Butter schaumig rühren, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Ei und 1 Pr. Salz dazu, Zuckerfküssigkeit dazugeben. Teig muss dünnflüssig sein. Waffeleisen mit Speckschwarte einreiben oder mit flüssigem Palmin pinseln, Teig backen und rollen oder in einem Trichter Muschelförmig formen.

Schneeballen mit Vanille- oder Schokoladensoße (5 – 6 Port.)

1 l Milch | in einem breiten Topf bis kurz vor
¼ Stg. Vanille | kochen kommen lassen
1 Pr. Salz |
2 – 3 Weißeier mit 1 – 1½ Zucker steif schlagen, mit 2 Eßlöffeln
abstechen und auf der Milch gar werden lassen. Die Weißeier
abschöpfen mit Schaumlöffel, in eine Glasschüssel legen.

Vanillesoße:

2 – 3 Gelbeier mit ½ Eßl. Stärke in 1 – 2 Eßl. Milch anrühren und
in der übrigen, kochenden Milch aufkochen lassen, dann um die
Schneeballen gießen,
damit diese hochsteigen, Schokoladenstreusel auf die
Schneeballen geben.

Schokoladensoße:

4 – 5 Eßl. Schokolade, 1 Eßl. Kakao,
1¼ Eßl. Stärke | angerührt in die kochende
oder Mehl | Milch geben
Zucker nach Bedarf. Das ganze um die Schneeballen gießen und
geröstete Mandelblättchen auf dieselben streuen.

Eiskaffee

Mischung aus starkem, kalten Kaffee und Eis.
Vanilleeis von ¼ l Milch, 1 g. Ei und 2 Gelbeiern.
Kaffee auf 1 l Wasser 60g Kaffee – Grundregel.
2 ⅛ L Wasser und 125g Kaffee, durchfiltern.
In Kaffee gläser oder spitze Sektgläser einen gehäuften Eßl.
Vanilleeis geben, Kaffee darüber gießen und Oberfläche mit
Sahne bespritzen.

Eisschokolade

80 – 100g Schokoladempulver auf 1 l Milch, Salz, 1 – 2 Teel. Kaffeeextrakt. Anrichten wie bei Eiskaffee mit Vanilleeis.
1 l starken Kaffee und ½ l starke Schokolade mit Schlagsahne eisgekühlt anreichen.

Erdbeereierkuchen (4 – 6 Pers.)

150g Mehl,	
½ Teel. Salz,	Pfannkuchenteig
2 Gelbeier,	herstellen, ergibt 2
⅛ – ¼ l Milch	mittelgroße Pfannkuchen
2 Weißeier	¾ Pfund Erdbeeren halbiert

Die Hälfte des Teiges in die Pfanne, darauf die Hälfte Erdbeeren, wenn die untere Seite gut ist wenden und etwas Butter zugeben.

Mit der Erdbeerseite nach oben, ganz heiß, dick mit Zucker bestreut anrichten.

Rote Grütze

Restbestandteile vom Geleekochen mit Wasser aufsetzen, stark süßen, etwas Zitronensaft hinzu geben, dicken mit Sago, Grütze oder Mondamin. Auf 1 l Flüssigkeit 90g Mondamin oder 100g Sago. Als Beigabe Vanillesoße.

Quark mit Erdbeeren

¾ – 1 Pfund Quark durch ein Haarsieb geben, in der Backschüssel mit Schneebesen schlagen, ½ l Milch nach und nach zugeben, 1 Vanillin, 1 Pr. Salz, Zucker nach Geschmack.
¾ Pfund Erdbeeren zum Teil halbieren, zuckern, etwas stehen lassen, Quark darüber geben, mit einem Teil ganzer Erdbeeren garnieren.

Quark mit Kaffee

Quark herrichten wie vorstehen, Kaffeeextrakt herstellen und wenn kalt mit Quark mischen.

Stachelbeerpie

(englisches Gericht)

Einfachen Mürbeteig herstellen aus ½ Pfund Mehl, ¼ Butter, ⅛ Pfund Zucker, 1 Ei, Salz.

Stachelbeeren in eine Auflaufform geben mit 125g Zucker abwechselnd, Teig ausrollen und auf die Stachelbeeren legen. Auf den Teig ausgestochene Formen legen zur Verzierung. Dann entweder die aufgelegten Muster oder die Teigdecke mit Ei bestreichen. Das nicht mit Ei bestrichene Teil mit Wasser bestreichen und 40 – 50 Min. backen, dann mit Puderzucker bestreuen und noch einmal ein paar Minuten in den Backofen schieben.

Arme Ritter ohne Ei (4 Pers.)

4 – 6 Reihwecken halbiert.

1 Dr. Oetker Soßenpulver mit ¼ l Milch und 1 Pr. Salz anrühren. Diese Mischung über die zerschnittenen Reihwecken träufeln. In heißem Fett goldgelb backen, mit Zucker anrichten, oder mit gedünsteten Apfelscheiben schuppenförmig angerichtet, od. mit Weinschaumsoße.

Himbeersaft (4 Pers.)

⅛ l Wasser		
1 Stk. Zitronenschale		aufkochen
1 Teel. angerührtes Mondamin		

Wenn abgekühlt, ⅛ – ¼ l Himbeersaft dazu.

Buttermilch-Speise (4 Pers.)

¾ l Buttermilch oder Sauermilch	mit Schnee-
150g Zucker, 1 Vanillin o. Zitronens.	besen schlagen
oder Rum, oder Arrak	mit 5 Eßl. Wasser auf-
5 Blatt weiße Gelantine	lösen, heiß zur Milch
4 Blatt rote Gelantine	geben

In Glasschüssel anrichten, 2 – 3 Std. steifen lassen.

Apfelstrudel (4 – 5 Pers.)

1½ Pfund Eßäpfel, geschält, in dünnen Scheiben.
100g Zucker, 1g Zimt, 70g Korinthen, 50 – 70g Mandeln, bei alten Äpfeln Zitronenschale und -Saft zugeben. Mit ½ l saurer Sahne bestreichen, Stoßbrot.
Wenn Strudel im Backofen, mit Margarine und stark gezuckerter Milch abwechselnd besteichen. Zubereitung und Mürbeteig wie beim Kirschstrudel.

Zwiebackauflauf in der Pfanne

Zwiebäcke mit Gelee bestrichen nebeneinander in die gefettete Pfanne legen, 2 Pckg. Dr. Oetker Soßenpulver mit ½ l Milch angerührt darüber gießen, mit Baisermasse glatt bestreichen, mit grobgehackten Nüssen überstreuen. Backen. Rechteck aus der Form herausschneiden als Portionen.

Zwiebackaufläufe ohne Ei

12 – 15 Zwiebäcke in eine gefettete Auflaufform geben, zwischen die einzelnen Zwiebacksichten Marmelade oder Gelee mit Rum und Quark.

Apfelfüllung:

½ - ¾ Pfund dünne Scheiben, 60g Rosinen, 30g Mandeln oder Nüsse, evt. Zucker. 2 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver mit ½ l Milch angerührt darübergießen. Als obere Schicht Zwiebäcke. Mit Baisermasse im Gitter überspritzen und einen Rand spritzen. 20 Min. backen bei Unterhitze. Die Lücken mit der obigen Marmelade auffüllen.

Suppenmakronen

125g geschälte Mandeln, 2 mal durch die Mühle geben, 125g Back- oder Puderzucker mit 2 Weißeiern schaumig rühren.

Abgeriebene Zitronenschale, Salz.

50g Mehl in die Masse sieben und die Mandeln dazu, einen Pfennig- großen Makronen formen und bei schwacher Hitze abbacken.

Weingelee (4 Pers.)

¾ l Weißwein (guten Trinkwein),

⅛ Wasser mit Zitronensaft

100 – 150g Zucker, je nach der Säure des Weins

| aufkochen
|

8 Blatt eingeweichte Gelantine ganz weiß oder ½ rot, ½ weiß, in das kochende Wasser geben, Wein dazu. Als Einlage frische, kandierte oder eingemachte Früchte oder Suppenmakronen oder Reißklößchen. Den Gelee in Glasschüssel oder Eisbecher geben, verschiedene Schichten mit Weißeiern und roter Gelantine abwechselnd dazwischen die Verzierung legen. Zum Schluß mit Schlagsahne spritzen.

Ananasweingelee

Zubereitung wie bei Weingelee.

Die Wassermenge durch Ananassaft ersetzen, mit Schlagsahne verzieren.

Maiweingelee

1 Bündel Maikraut ¼ Std. zugedeckt in Wein ausziehen lassen. Weingelee herstellen, den erkalteten Weingelee mit Apfelsinenscheiben und einigen Blättchen als Sternchen verzieren.

Vanille-Äpfel

4 – 5 Stk. Möglichst mürbe Äpfel dünn schälen, mit Apfelbohrer entkernen, nur mit Zucker bestreuen oder ausfüllen mit Rosinen, Mandelstiften. Äpfel in die Auflaufform setzten, zugedeckt warmmachen, Zitronensaft darüber träufeln. Form muß erhalten bleiben. Äpfel erkaltet auf eine tiefe Glasplatte geben, mit ¼ kalter, steifer Vanillesoße übergießen. Auf die Apfelöffnungen etwas Johannesbeergelee setzten.

Weinschaumreis

150g besten Reis 3x zum kochen bringen, auf ein Sieb geben. In folgenden Zutaten zum kochen bringen:

⅛ – ¼ l Wein, 75g Zucker	mit dem Reis kochen,
2 Eßl. Zitronensaft	zugedeckt aufquellen
2 Eßl. Apfelsinensaft	lassen

abkühlen und vermischen mit

Weinschaumsoße

1/8 l Weinbeeren		
1/8 l Wasser und Zitronensaft		im Wasserbad
50g Zucker		verquirlen und
2 Eier oder 1g. Ei und 2 Gelbeier		abschlagen
1 Teel. Weizenmehl		

Reis in Cremeschalen anrichten mit halbierten Pfirsichen, mit Weinschaumsoße überziehen, darauf eine kandierte Kirsche. Anstatt Pfirsichen kann man auch angedünstete Apfelscheiben nehmen und mit bunten Früchten garnieren.

Abgeänderte Weinschaumsoße

1/4 l Wasser und Wein
2 Eßl. Zitronensaft
80 – 120g Zucker
2 g. Eier und 1 Gelbei
1 Messerspitze Stärke
oder 1 g. Ei und 1 Gelbei
1/2 Teel. Stärke oder 1 reichlichen Teel. Mehlspeisenzutaten im Wasserbad schlagen, beim abkühlen mehrmals umrühren.

Sächsischer Pudding

1/4 l knapp Milch		kalt verrühren
80g Mehl		
mit 30g Butter, 1 Messersp. Salz abschmecken		
50g Butter		schaumig verrühren
80g Zucker		
4 Gelbeier dazu, 1 abger. Zitronenschale, 30 – 50g geh. Mandeln, 1 Teel. Backpulver.		
4 Eierschnee mit 1/2 Eßl. Zucker schlagen. Eine glatte Form einfetten, den oberen Rand mit abgez. ganzen Mandeln auslegen. Die übrige Form mit Reibebrot ausstreuen.		

Diplomaten-Pudding oder Kuchenrestepudding

300g Kuchenreste

4 Gelbeier	verquirlen,
¼ l Milch	dazugeben
30 – 50g Zucker	
50g Rosinen	
Zitronenschale	

Mandeln mit Schale in Scheiben geschnitten

Eier mit Milch über die Kuchenmasse,

Eischnee unterheben, in eine gefettete Kuchenform geben.

Backzeit 1 - 1½ Std. (Wasserbad)

Grießpudding (6 – 8 Pers.)

100g Grieß in ½ l kochenden Milch streuen. 1 Pr. Salz und 60g Butter dazu. Masse abbrennen, 1 g. Ei unterarbeiten, 50g abger.

Mandeln in Stiften,

3 Gelbeier	schaumig rühren
60g Zucker	

½ abger. Zitronenschale. Abgekühlten Grießbrei dazu,

3 Eierschnee vorsichtig unterheben, in eine verzinkte Form, buttern, mit Reibebrot austreuen, bis ¾ füllen.

Backzeit 1 – ½ Std.

Ausgebackene Apfelscheiben

entweder im Fettbad oder in der Pfanne

½ Pfund Eßäpfel schälen, in 1 cm dicke Scheiben, Kerngehäuse ausbohren, 1 Eßl. Rum, 1 Eßl. Zucker, ½ Std. zugedeckt stehen lassen.

Teig herstellen von 100g Mehl, 1 getrenntes Ei, 1 Pr. Salz, einige Eßl. Milch.

Teig muss dicklich sein, in reichlich Fett backen, mit Zimt und Zucker bestreuen.

Hefepudding (5 – 6 Pers.)

250g Mehl	Zutaten gut verschlagen
25g Hefe	bis der Teig blasen wirft.
60g Zucker	Form buttern, nur zur Hälfte
60g Butter	füllen, in lauwarmes Wasser
1 Ei, 1 Pr. Salz	stellen zum aufgehen,
abger. Zitronensch.	dann langsam zum kochen
100g Rosinen	bringen.
¼ l Milch knapp	Kochzeit: 1½ – 2 Std.

eine Frucht- oder Marmeladensoße mit Wein oder Rum dazu reichen.

Rotweinpunschsoße

¼ l Wasser	aufkochen, 4 Teel. Mon-
1 Stk Zimt	damin verrühren mit etwas
2 Gewürznelken	Wasser, ¼ l Rotwein dazu
Saft einer Zitrone	2 Eßl. Rum oder Arrak oder
Schale einer ½ Zitrone	Cognac

heiß oder kalt anrichten.

Brötchenresteverwertung: Karthäuser- Klöße

6 Brötchen oder Zwiebäcke abreiben.

4 l Milch, 2 Eier	verquirlen, darüber,
2 Eßl. Zucker, 1 Pr. Salz	weichen lassen

Zum glatten Teig verarbeiten, 60g Rosinen und Mandeln, abger. Zitronenschale, längliche Klöße formen, in Reibebrot wenden, schwimmend in Fett ausbacken, spicken mit Mandelstiften, dazu Frucht- oder Weinschaumsoße oder Roteinpunschsoße.

Apfelsülze

250g Äpfel	Die geschälten, in
1/8 l Wasser	Scheiben geschn.
75 – 100g Zucker	Äpfel mit Wasser und
1/8 l Wei- oder Apfelwein	Zucker weichkochen,
1/2 P. Dr. Oetker Gelantine weiß	Äpfel nicht zerfallen
1/2 P. Dr. Oetker Gelantine rot	lassen

Die Apfelscheiben in eine Glasschale legen, in den heißen Saft die Gelantine und übrigen Zutaten geben. Wein dazu und über die Äpfel gießen. Eine Vanillesoße dazu reichen.

Guck in die Welt (Apfelnachtisch)

4 – 5 Äpfel	Die geschälten, ganzen
1/4 l Wasser	Äpfel vom Kerngehäuse
1 P. Götterspeise, Kirschg.	befreit, im Wasser gar-
Zucker	kochen, herausnehmen,
1/4 l Weiß- oder Apfelwein	in Glasschale geben oder in
1/2 Fläschchen Rumaroma	Gläser setzten

Apfelwasser bis 1/4 l ergänzen, erhitzen, Götterspeise darin auflösen, Wein und Rumaroma dazu, Saft über die Äpfel gießen. Eine Vanillesoße dazu reichen.

Grißschaumspeisen

1. Fruchtgrißschaum

1 l Fruchtsaft	kochen
1/3 l Wasser oder Zitronenwasser	

60g Griß unter rühren einstreuen, 10 Min. aufkochen, in eine tiefe Schüssel gebe, 1 Std. mit durchloctem Holzlöffel rühren.

2. Milchgrißschaumspeise

1 l Milch kochen, 60g Griß und 60g Zucker einrühren, etwas Vanille oder bittere Mandeln, 1 Pr. Salz, 1 Std. rühren.

3. Weingrießschaum

½ l Wein, ½ l Wasser, 60 – 70g Grieß.

Wasser kochen, Grieß einstreuen, aufkochen, Saft von 2 Zitronen, Wein, 100g Zucker dazu, 1 Std. schlagen.

Plumpudding

175g Rindernierenfett auslassen und reinigen mit Kartoffeln oder roh durch die Hackmaschine geben.

175g Butter oder Margarine

175g Weizenmehl

50g Reibebrot, etwas zurückbehalten zum ausstreuen der Form

175g Backzucker, 3 – 4 Eier, 125g Rosinen, 125g Korinthen, 50g

Zitronat, 50g Orangeat, 1 abger. Zitrone, 1 Teel. Salz, 1 Teel.

Zimt, 3 gestoß. Nelken oder Nelkenpfeffer, 1 Messerspitze

Kardamon, 60g mit der Schale geriebene Mandeln, knapp ⅛ l

Milch, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. Cognak, 2 Eßl. Rum oder Arrak.

Zucker und Eier schaumig rühren, alle trockenen Zutaten vermischen und dazugeben, dann die flüssigen Zutaten dazu, Masse in eine gebutterte Form füllen, bis ⅝ voll.

5 – 6 Std. kochen in Wasserbad vor dem Stürzen ¼ Std. heiß

stehen lassen, mit Hagelzucker bestreuen, Rum oder Arrak

darüber, eine heiße oder kalte Weinschaumsoße dazu reichen.

Römischer Punsch

¾ l Apfelsinen- u. Zitronensaft | vermischen, Zucker

150g Zucker | muss flüssig werden

evt. den Saft dafür vorher anwärmen.

Die Mischung in die Eisbüchse geben, drehen bis die Mischung

kurz vor dem Gefrierpunkt ist, 3 steife Eischnee dazugeben,

drehen bis die Masse steif ist, herausnehmen, 3 – 4 Eßl. Rum

oder Arrak dazugeben. Masse in spitzen Sektkelchen anrichten,

mit Schlagsahne bespritzen, verzieren mit halbierten

Apfelsinenscheiben und Baisers, Hohlhippen mit geelierten

Kirschen.

Rohgerührte Cremes

Grundrezept: 1 Ei für 1 Person, 20 – 40g Backzucker und Gelbei steif schaumig rühren, $\frac{1}{16}$ l (4 Eßl.) Geschmackszutat:

1. Kaffeeextrakt
2. Schokoladenextrakt mit Rum abgeschmeckt
3. Karamellflüssigkeit mit Rum abgeschmeckt
4. Rum, zur Hälfte mit Wasserbad
5. Wein mit Weinbrand
6. Fruchtmark oder -saft, z.B. Erdbeeren, Bratäpfelsaft
mit Rum, $\frac{2}{3}$ Apfelsinen- mit $\frac{1}{3}$ Zitronensaft,
nur Apfelsinensaft

1½ Blatt Gelantine wichen, ausdrücken, mit Geschmackszutat erhitzen, kühlen, zum Eischaum geben, wenn die Masse stockt, Eischnee dazu, schlagen bis geschmeidig. Anstatt des Eischnee gibt man auch auf 1 Ei $\frac{1}{8}$ l Sahne geschlagen.

Helle Speisen mit Schlagsahne und eingemachten Früchten verzieren, dunkle Cremes mit Schokoladentrüffel und Sahne, Karamellcremes mit Krokant, Kaffeecremes mit Mokkaohnen, Apfelsinen- und Zitronencremes mit Apfelsinenscheiben und kandierten Kirschen, Weincremes mit Weingelee verzieren.

Quarkspeise mit Erdbeeren

$\frac{1}{4}$ kg Quark, 2 Löffel Milch, 1 Eßl. Zucker, 1 Pr. Salz, 5 Blatt Gelantine, Erdbeeren.

Der durchgerührte Quark mit Milch, Zucker und Salz vermischt, durch ein Sieb gedrückte Erdbeeren dazu, zuletzt die gelöste Gelantine dazu. Das Ganze in eine Glasschüssel geben und kaltstellen. Mit Erdbeeren garnieren.

Quarkspeise mit Nüssen

Der durchgestr. Quark wird mit Nüssen und Zucker vermischt, Zitronensaft vermischt, verrühren und mit Nüssen verzieren.

Quarkcreme mit Zitronensaft, Eigelb und Zucker.

8. Mehlspeisen

Gemüsenudeln (4 Pers.)

250 – 300g Mehl auf Backbrett sieben, 2 g. Eier, 1 Teel. Salz, 2 – 3 Eßl. Wasser, gut durchkneten bis der Teig ganz geschmeidig ist. Rechteckig und sehr dünn ausrollen, austrocknen, in 7 cm breite Flächen schneiden, aufeinander legen und Streifen schneiden.

In reichlich Salzwasser 25 Min. kochen.

Die Teigrückstände kann man in Butter dünsten und als Vezierung über die fertigen Nudeln streuen.

Reisrand (6 – 7 Pers.)

300g Reis (am besten I. Sorte Karolinger Reis)

Indische Art

Reis nicht waschen, je 100g auf 1 l kochendes Wasser, 1 knapp gestrichenen Eßl. Salz nacheinander einstreuen, 10 – 20 Min. kochen, abgießen.

2 Eßl. Butter zergehen lassen, Reis hinein und schütteln, 20 Min. auf heißer Herdplatte stehen und aufquellen lassen bis er ganz trocken ist, dann in Randform presse und bis zum Anrichten warm halten.

Italienische Art

300g Reis ausmessen, 2 – 3 Eßl. Butter flüssig machen, Reis dazun unter rühren andünsten bis die Butter schäumt, dan auf 1 Tasse Reis 2 Tassen kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe. Auf heißer Herdplatte aufquellen lassen, wenn nötig, noch etwas Brühe nachgeben, nicht rühren.

Schnibbelskuchen (4 Pers.)

$\frac{3}{4}$ – 1 Pfund Kartoffeln in Stifte oder in Scheiben schneiden.

100 – 125g Speck oder 40 – 50g Fett in die Pfanne geben, darauf die Kartoffeln anbraten, dann leicht gesalzen und zugedeckt gar werden lassen.

Eierpfannkuchenteig von 100 – 125g Mehl, 1 Teel. Salz, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 – 2 Eier, Weißeier zu Schnee schlagen. Teig über die Kartoffeln geben, wenn eine Seite gut, den Kuchen wenden unter Zugabe von einem Stick Fett.

Grießklöße (6 – 8 Pers.)

Auf 1 l Milch | aufkochen

$\frac{1}{2}$ Eßl. Salz |

1 Pfund Grieß unter rühren einstreuen, rühren bis sich die Masse vom Topf löst. 1 Ei sofort in die heiße Masse verarbeiten, dann 3 weitere Eier eine nach dem anderen zugeben. Gleichmäßige Klöße von 3 – 4 cm Durchmesser formen, in breitem Topf mit kochendem Salzwasser, 1 Eßl. Salz, die Klöße garmanchen, zugedeckt kochen lassen bis die Klöße oben schwimmen, dann offen 8 – 10 Min. schwimmend kochen, sofort anrichten mit brauner Butter 40 – 50g, oder von $\frac{1}{2}$ Brötchen Röstbröckchen.

Kirschstrudel Wiener Art (4 Pers.)

125g Mehl		
20g Butter in Flocken		Zutaten wie
1 Messerspitze Salz		Mürbeteig verarbeiten
½ Ei		
1 – 2 Eßl. lauw. Wasser		

Teig sehr gut verarbeiten, kräftig schlagen bis sich Blasen bilden, ein glattes Leibchen formen und auf 1 Teller legen, eine erwärmte Schüssel über den Teller stülpen. Einige Min. stehen lassen, dann Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen, ganz dünn und gleichmäßig viereckig, dann mit Butter bestreichen, Reibebrot überstreuen, 1½ Pfund entsteinte Sauerkirschen auflegen, 40g Mandeln und 120g Zucker überstreuen, drei Ränder einschlagen, buttern, Teig mit Hilfe des Tuches aufrollen und in eine gebutterte tiefe Grillpfanne legen.

¾ – 1 Std. bei Mittelhitze backen, alle 10 Min. abwechselnd mit Butter und stark gesüßter Milch bestreichen. Hinterher die Kanten abschneiden, gleichmäßige schräge Stücke schneiden, mit Puderzucker überstäuben, warm anrichten.

Dampfnudeln (4 Pers.)

300g Mehl | Vorteig herstellen

15g Hefe |

½ Teel. Salz, 1 Ei, 40g Butter

10 – 12 Bälle formen, in die gebutterte Bratpfanne oder Auflaufform geben, Teig gehen lassen um das 1½ fache, dann 20 – 30g Zucker und 1 Vanillin überstreuen,

⅛ – ¼ l Milch übergießen, dann bedeckt die ersten 10 Min. backen, dann ohne Deckel 10 – 15 Min. bräunen. Puderzucker überstäuben.

2. Art in der Springform

Kleine Kugeln in gebutterte Springform, mehrmals mit Butter pinseln, zum Schluß mit Puderzucker überstäuben.

Tiroler Klöße

200g Weißbrot mit $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{8}$ l heißer Milch übergießen, 100 – 125g Schinken fein gewiegt, 4 Eßl. Schnittlauch, etwas Petersilie. 50G Butter leicht erwärmen.

100g Mehl, 1 Eßl. Salz. Zum formen 2 – 3 Eßl. Mehl zurücklassen. Man formt ziemlich dicke Klöße 8 – 10 Stck.

Im Salzwasser kochen. Auf 1 l Wasser $\frac{3}{4}$ Eßl. Salz.

Garzeit: 8 – 10 Min.

Schwemmklöße

40g Mehl	Milch kochen, Zutaten
20g Butter	hinein und einen Klob
1 Pr. Salz	abrennen, 1 Ei gleichmäßig
1 Pr. Zucker, bei süßen	unterarbeiten, mit 2 Teel.
Suppen, 1 Teel. Zucker	Klößchen formen.
4 Eßl. Wasser o. Milch	
1 Pr. Muskat	

In Salzwasser oder Brühe kochen.

Käseklößchen

Zutaten und Zubereitung wie bei Schwemmklößchen, statt Muskat 20 – 30g geriebenen Käse dazu.

Reisklößchen

$\frac{1}{2}$ Tasse überbrühten Reis, 1 Pr. Salz, knapp eine Tasse Milch, 1 Teel. Zucker, 1 Teel. Ger. Zitronenschale zusammen im Wasserbad aufquellen lassen.

Mit 2 Tee- oder Mokkalöffeln Klößchen formen.

Eignet sich als Zugabe zu Weingelee.

Markklößchen

1 abgeriebenes Milchbrötchen in Milch einweichen und ausdrücken, ein zerschlagenes Ei, etwas Salz, Muskat, ein großes Stück Rindermark schaumig rühren oder flüssig machen, 1 Teel. feingeh. Petersilie.
Mit nassen Händen runde Klößchen formen.

Duisburger Eierkuchen

Verschiedene Reste zwischen den Eierkuchen schichten, füllen mit Kalbfleisch oder Geflügelfrikassee, Gemüse, (Spargel, Blumenkohl), 1 Schicht Schinken geschnitten, ger. Käse.

150g Mehl	Eierkuchen herstellen,
1 Ei, Salz	5 Stk. abbacken
¼ l Milch	

In eine gefettete, flache Jenaer Glasform einen Eierkuchen legen, darauf eine Schicht Blumenkohl, dann wieder einen Eierkuchen, eine Schicht Käse, einen Eierkuchen, eine Schicht Frikassee, einen Eierkuchen, mit Käse bestreuen, Butterklößchen auflegen.

Im Backofen kurz überbacken. Verzieren mit: Spargelköpfen, Schinkenröllchen, Champignon, Petersilie. Glasform auf einer Platte anrichten. Die Platte mit Petersilie und Zitronenachtel garnieren.

Spätzle (4 – 5 Pers.)

250g Mehl, 1 – 1½ Teel. Salz	gut verarbeiten,
⅛ l Wasser, 1 Ei	kräftig schlagen

Zum Abkochen 1½ l kochendes Salzwasser .

5 Min. kochen, auf ein Sieb geben, in Portionen zum Schmorbraten oder Fleisch-Haschee anrichten mit brauner Butter.

Haferflocken- Kirschspeise

In $\frac{3}{4}$ l kochende Milch 200g Haferflocken aufquellen lassen und fast erhalten. 75g Zucker, 3 Eigelb, 1 Teel. Zimt und Eischnee dazu. Einen Teil der Masse in eine gefettete Auflaufform, eine Lage Kirschen darauf, mit dem Rest des Teiges bedecken, auf beiden Seiten goldgelb backen, mit Zucker und Zimt bestreuen, kalt oder warm essen.

Kirschreis

$\frac{1}{4}$ Pfund überbrühter Reis mit 1 Stich Butter, 1 Pr. Salz, 40g Zucker, 1 Vanillin und 1 l Milch kochen, 1 Pfund entsteinte Kirschen inzwischen mit etwas Zucker bestreuen und $\frac{1}{4}$ l Weißwein übergießen, ziehen lassen.

Kirschen unter den halb abgekühlten Reis mischen und den Saft dazu reichen.

Kirschmüsli

750g entsteinte Kirschen durchdrehen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Haferflocken in Milch geweicht, mischen mit Honig süßem Zitronensaft, Nüsse dazugeben.

9. Obst

Rhabarberkompott

1½ Pfund Rhababer, Ansatz der Blätter und Wurzel entfernen, waschen, 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit 5 – 6 Eßl. Zucker einzuckern, stehen lassen bis sich etwas Saft bildet.

Im eigenen Saft garmachen, Stücke müssen ganz bleiben, wie bei jedem Kompott.

Backobst

24 Std. vorher einweichen, ganz langsam erhitzen, nachzuckern, Zitronensaft zusetzen, Brühe einkochen bis dieselbe dicklich. Warm oder kalt anrichten.

Stachelbeerkompott

500g halbreife Stachelbeeren waschen, säubern, mit 125g Zucker ohne Wasser auf kleiner Falmme ohne rühren halbgar kochen.

Sauerkirschkompott

500g Sauerkirschen entsteinen, einzuckern, wenn etwas Saft gezogen hat auf kleiner Flammme mit entkernten Kernen dünsten. Bei Süßkischen ein Teel. Vanillin zusetzen.

Pfirsich- und Aprikosenkompott

500g Früchte kurz in kochendes Wasser legen, abziehen, vierteln oder halbieren, entsteinen, einige Steine entkernen, Früchte einzuckern mit 70 – 80g Zucker, dünsten und zugedeckt erkalten lassen.

Apfelkompott

1 Pfund geschälte Äpfel in 6 Teile, Zuckerlösung aus
¼ l Wasser, 80g Zucker | Äpfel kochen, bis sie
1 Eßl. Zitronensaft | glasig sind
Saft bis zur Hälfte einkochen, und über die Äpfel geben. Evt.
Wein und ausgequollene Rosinen dazugeben.

Zwetschgenkompott

1 – 1½ Pfund Zwetschgen entkernen, halbieren
50 – 75g Zucker | aufkochen
⅛ l Wasser |
Zwetschgen hineingeben, ohne Deckel bis zum kochen bringen,
zurückziehen und erkalten lassen. 1 Stk. Zimt und 2 – 3 Nelken
mitkochen lassen und dann entfernen.

10. Backwerk

Englisches Kleingebäck

100g Mandeln geschält, in Stifte geschnitten und hellbraun geröstet. 4 Weißeier, 200g gesiebter Puderzucker.

Inhalt einer halben Stange Vanille, 1 Pr. Salz, Masse mit der Drahrute solange schaumig rühren, bis das Ganze steht, Mandeln unterziehen.

Mit zwei Teel. kleine Häufchen auf ein gewachstes Blech setzten. Temperatur nicht über 100°C, Backofen öfter Luft zukommen lassen, Farbe muss ganz hell sein.

Backzeit: ½ – ¾ Std.

Haselnusshalbmonde

250g Mehl

200g Butter

100g Backzucker

bei Guß nur 80g Zucker

1 Ei

1 Pr. Salz

½ – 1 Vanillin

125g geschälte, geröstete Haselnüsse, gerieben gut ausgekühlt.

Teig lange ruhen lassen, dann gut Messerrückendick ausrollen,

ganz kalt in den heißen Ofen stellen, nach dem Backen

Zuckerguß darüber geben.

herstellen

wie Rührteig

oder Mürbeteig

Zuckerguß

¼ Pfund Puderzucker gesiebt, lauwarm rühren, nicht heiß, 10 Min. lang mit

1½ – 2 Eßl. Wasser, Milch oder saure Sahne, abschmecken mit ½ Eßl. Rum oder Vanillin. Über den noch flüssigen Zuckerguß

grobgehackte, ungeschälte

Haselnüsse streuen.

Hohlhippen

Auf 5 Eier 5 eischwer Backzucker 12 – 15 Min. mit der Drahrute rühren, 3 eischwer Mehl gesiebt hinein, 1 Pr. Salz, ½ Teel. gemahlenen Zimt.

Hauchfein auf palmingewachstes Blech aufstreichen, bei Mittelhitze abbacken bis Teig zimtbraun ist, mit der glänzenden Seite nach oben fingerdick aufrollen.

Aus der Masse kann man auch kleine Plätzchen herstellen, aufrollen und in Schokolade tauchen an den Enden.

Mürbeteig

1. Art

3 T. Mehl, 2 T. Butter, 1 Teil Zucker, Salz und Geschmackszutat.

1 Pfund Mehl, 335g Butter, 167g Zuckerlösung

2. Art

4 T. Mehl, 2 T. Butter, 1 T. Zucker, auf 1 Pfund Mehl 1 – 2 Eier, und ½ Teel. Salz, Geschmackszutat: Rum, Cognac, Arrak, Zitronenschale, Vanille, Mandeln.

1 Pfund Mandeln, 125g Butter, 65g Zucker

Brezel aus Rolle, mit Puderzucker bestreuen, Geleeplätzchen aus Ring und Plätzchen, Apfelsinenmarmelade, den Ring mit Puderzucker bestreuen. Schokoladenviertel, auf ½ Pfund Mehl 1 – 1½ Löffel Kakao, mit Eigelb bestreichen und grobgehackten Mandeln bestreuen.

Anisplätzchen

4 ganze Eier | mit Schneebesen auf
250g Streubackzucker | Wasserbad heiß rühren
dann kalt rühren, 250 – 300g gesiebtes Mehl hineingeben und
1 Eßl. gereinigtem Anis. Auf ein gut gewachstes Blech ganz
kleine Plätzchen formen, über Nacht stehen lassen und bei
schwacher Hitze abbacken.

Fertig: ein goldgelbes Füßchen und elfenbeinfarbige Decke

Bischofsbrod (Bisquittgebäck)

3 Eier | ½ Std. rühren, und nach
3 eischer Backzucker | und nach 1½ Eßl. Wasser
3 eischer Mehl hineinsieben, 3 eischer ungeschälte Mandeln,
3 eischer Sultaninen, 1 Messerspitze Backin, 1 Pr. Salz, 1 Teel.
abger. Zitronenschale.

Teig schnell verarbeiten, nicht stehen lassen, auf ein gefettetes
und gemehltes Blech 1 cm dick austreichen, bei Mittelhitze in
25 – 30 Min. goldgelb backen. Hauptsächlich Unterhitze, fertig
2 cm dick. Am nächsten Tag in 4 – 5 cm lange und 1½ cm breite
Stücke schneiden und an den Schnittflächen leicht anrösten.

Haselnussmakronen (aus ganzen Eiern oder Weißeiern)

Grundrezept: 6 Weißeiern, 1 Pfund Streuback- oder Puderzucker
schaumig rühren, 1 Pfund gerieb. Mandeln oder Haselnüsse
zugeben. Gewürze: Vanillin, Zitronenschale.

Makronen:

3 Weißeiern oder 2 ganze Eier mit 250g Backzucker, Vanillin
schaumig rühren, Salz, 250 – 300g geschälte, geriebene
Haselnüsse, 2 – 3 ger. Zwieback zusetzen.

Gleichmäßige Kugeln aus der Masse formen, auf jede Kugel eine
Haselnuß setzten.

Makronen bei schwacher Mittelhitze abbacken, zur Hälfte in
Kuvertüre tauchen, zum trocknen auf Pergamentpapier setzten.

Rumtörtchen

Aus dem Grundrezept 4 T. Mehl, 2 T. Butter, 1 T. Zucker,
Mürbeteig herstellen. Einzelne Platten backen und mit Rum
zusammensetzen. Zuckerguß mit Milch anrühren und damit die
Plätzchen übergießen und in die Mitte eine kandierte Kirsche
setzten.

Makonenplätzchen

Aus dem Grundezept 3 T. Mehl, 2 T. Butter, 1 T. Zucker, Mürbeteig herstellen. Einzelne Platten backen.

Makronenmasse:

2 Weißeier, 160g Zucke, 165g Mandeln geschält und gerieben, etwas Vanille.

Diese Masse zu einem Kranz auf die hell gebackenen Mürbeteigplatten legen und noch einmal nachbacken. Zum Schluß etwas Apfelsinenmarmelade in die Mitte der Plätzchen geben.

Gundrezept fü Mandel-Makronen

Auf 1 Weißei 80 – 85g Zucker, 80 – 85g Mandeln, Geschmackszutat

Wiener Kipferl

140g Butter zur Sahne rühren, 70g Backzucker, 1 Vanillin, 1 Pr. Salz, 70g geschälte und geriebene Mandeln, 170g Mehl.

Kleine Rollen 4 cm lang formen, nach den Enden etwas dünner und an beiden Seiten umbiegen. Bei guter Mittelhitze goldgelb backen, noch heiß dick mit Pudezucker bestreuen.

Bisquitt-Zwieback

Aus dem Grundrezept:

50g Backzucker | 25 Min. mit der Drahrute
1 Ei | schaumig rühren
1 Eßl. Wasser, 1 Teel. Zitronensaft nach und nach zugeben.
25g Weizenmehl und 25g Stärke unter rühren hineinsieben, 1 Pr.
Salz, ½ Messerspitze Backin, ¼ abgeriebene Zitronenschale oder
1 – 1½ Eßl. Rosinen.
Form fetten und leicht mehlen. Bei 120°C Hitze 25 – 30 Min.
goldgelb backen. Am nächsten Tag in ¾ cm dicke Scheiben
schneiden und an den Seiten im Backofen
leicht anrösten.

Zimtwaffeln

aus Rühr- und Mürbeteig hergestellt.

½ Pfund Butter, ½ Pfund Backzucker | schaumig
1 Pr. Salz | rühren
3 Eier, die einzeln abwechselnd mit Mehl zugegeben werden,
¾ – 1 Pfund gesiebtes Mehl, ½ – ¾ Teel. Zimt, Teig zu Kugeln
formen, ruhen lassen, in heißem mit einer Speckschwarte
gefettetem Zimtwaffeleisen ausbacken, zu Tüten formen oder
zu Rollen mit Hilfe eines Quirlstiels.

Einfacher Backpulverkuchen

200g Butter |
200g Zucker |
4 – 5 Eier abwechselnd mit ¾ Pfund Mehl (⅓ Kartoffelmehl)
dazu geben. ½ Zitrone abreiben, ½ Teel. Salz, 2 Eßl. Rum, oder
Arrak, ¾ Päckchen Backin, 3 – 4 Eßl. Milch. Nach Wunsch noch
60 – 100 Rosinen und 50 – 60g Mandeln zugeben.
Beim Marmorkuchen:
2 – 3 Eßl. Kakao und 2 Eßl. Zucker dazu. Eine große Kastenform
ausbuttern und nach Wunsch mit Mandelblättchen auslegen.

Bischofsstangen

Feinen Mürbeteig herstellen aus:

200g Butter | schaumig rühren

100g Backzucker |

2 Gelbeier, Zitronenschale abger., 250 – 300g gesiebtes Mehl dazu. Teig muss sich spritzen lassen. In kleinfingerlange Stücke schneiden ganz gleichmäßig, Probe abbacken, ganz kalter Teig in heißen Backofen mit 200°C Hitze.

Wenn Gebäck erkaltet, aufeinandersetzen mit säuerlichem Gelee, dann entweder mit Puderzucker bestreuen, oder zur Hälfte in Kuvertüre tauchen und mit Pistazien bestreuen.

Buttermandelkuchen

200g Butterkugeln | sehr gut schaumig rühren

200g Zucker |

4 g. Eier | abwechselnd dazurühren

200g geh. Mandeln |

100g geschälte und geriebene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Teel. Backin, 1 Pr. Salz, 1 – 2 Eßl. Arrak. Eine mit Butter gefettete Glasbackform mit Mandelblättchen auslegen, Deckel mitfetten, Teig einfüllen, $\frac{3}{4}$ Std. bei 150°C mit Deckel backen, dann $\frac{1}{2}$ Std. ohne Deckel bei Mittelhitze backen. Leicht mit Puderzucker überstäuben oder Schokoladenguß mit Mandeln verzieren.

Einfacher Nußkuchen

200g Butter |

200g Backzucker | schaumig rühren

1 Vanillin |

3 dicke oder 4 kl. Eier und 1 Teel. Salz und $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und geriebene Haselnüsse zugeben, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hineinsieben, mit $\frac{3}{4}$ P. Backin, 3 Eßl. Milch, 1 – 1 $\frac{1}{4}$ Std. bei Mittelhitze backen. Mit Kuvertüre überziehen und mit grobgehackten Haselnüssen bestreuen.

Hefepuffer (4 Pers.)

½ Pfund Mehl		
15 – 20g Hefe		
20g Zucker		Hefeteig herstellen, 2x gehen lassen,
1 Teel. Salz		Masse muß sich verdoppeln.
½ – 1 Ei		
¼ l Milch		

50g Rosinen oder ½ – ¾ Pfund gezuckerte Apfelscheiben oder Aprikosen auf den Teig aufdrücken. Zum backen Palmin oder Schmalz. Mit Löffel Plätzchen in die Pfanne, auf beiden Seiten hellgelb backen. Puffer mit Zucker und Zimt bestreuen.

Hefe-Zwetschgen-Kuchen

Zum fetten des Bleches Öl, Speck, Palmin, zum nachfetten mit Butter das Blech bestreichen. Die Ränder des Teiges vor dem Backen mit Wasser oder Milch bestreichen. Beim Einschieben in den Backofen starke Mittelhitze, kurz danach kleiner stellen, wenn das Backwerk 5 – 10 Min. darin ist, eine Tasse Wasser in den Backofen schleudern. Nach dem Backen zuckern. Bei Obstkuchen erst kurz vor dem Anrichten zuckern.

¾ Pfund Mehl, 15 – 20g Hefe, 50 – 80g Fett, 60 – 80g Zucker, ¾ Teel. Salz, ⅛ – ¼ l Flüssigkeit.

Bisquitt

200g Backzucker | mindestens 20 – 30 Min.

4 Gelbeier | steif schaumig schlagen

4 Eßl. Wasser | dazwischen träufeln

1 Eßl. Zitronensaft |

100g Weizenmehl | hineinsieben während

100g Mondamin | des Rührens

2 Messerspitzen Backin dazu, 4 steife Eischnee unterheben. Das gut ausgefettete Blech ganz dünn mit Mehl ausstäuben. Bei schwacher Hitze (125°C) abbacken.

Bisquittrollen in 12 – 15 Min. Bisquitt zum Kuchen ½ Std. ergibt eine mittelgroße Form. Unter den Kuchen Mürbeteigboden von ½ Pfund Mehl setzten (ergibt 2 Böden).

Buttercreme

Ergibt eine mäßige Menge für große Torten. Eiercreme mit Stärkemehl aus:

$\frac{3}{16}$ l Milch | in Wasserbad garschlagen, 35g Palmin

3 Eier, 1 Pr. Salz | dazu und kaltschlagen

1 Teel. Mondamin |

225g Backzucker |

225g Butter | schaumig rühren

40g flüssiges, kaltes Palmin |

Eiercreme löffelweise dazu. Geschmackszutaten:

1. bittere Schokolade in etwas Milch aufgelöst und etwas Quark

2. 1½ – 2 Eßl. Rum oder Arrak

3. Kaffeeextrakt (3 – 4 Eßl. Wenn selbst hergestellt.)

Mokka-Torte

Mürbeteigboden mit Gelee bestreichen, Bisquittkuchen zweimal durchschneiden und mit Mokka-creme füllen, auf den Mürbeteigboden setzten, ringsum mit Creme bestreichen. Pergamentpapier im Kreuz unter die Torte legen. Verzierung: in den mittleren Kreis Puderzucker und gehackte Pistazien, sacht die Oberfläche mit geriebener Schokolade oder -pulver bestreuen. Den Rand aus Mokka-bohnen setzten.

Krokant-torte

Vorbereiten wie die Mokka-torte. Anstatt Mokka-creme Buttercreme mit Rumgeschmack. Verzierung: mit Creme bestreichen und ringsherum mit Krokant bewerfen. Auf den Krokant Creme spritzen, evt. mit kandierten Früchten ergänzen.

Makronenschnitten

2 Weißeier | schaumig rühren
125g Backzucker |
125g abgezogene und 2x durchgedrehte Mandeln, 20g
Kartoffelmehl oder Mondamin, etwas Zitronenschale. Masse auf
Oblaten streichen (4 cm lang, 2 cm breit), Probe backen, mit
feingeschnittenen Mandeln oder Zitronatstreifen verzieren.
Für Mandelbogen schneidet man 6 cm lange Oblaten und legt
sie über eine Backrolle nach dem Backen.

Nussprinten

600g Mehl	1 Messerspitze Zimt
200g Zucker	1 Messerspitze Kardamon
65g Fett (Schmalz)	½ Messerspitze Nelkenpfeffer
250g Honig oder Sirup	8g Pottasche mit 1 Eßl. Wasser
200g geriebene Nüsse	verrührt
50g Zitronat in Stiften	

Die trockenen Zutaten vermischen, die flüssigen Zutaten hinein, verkneten, evt. ½ Teel. Wasser dazu. Teig mehrere Wochen stehen lassen. Alle paar Tage durchkneten. In 8 Tagen 4x durchkneten.

Teig messerrückendick ausrollen, mit der stumpfen Seite des Messers in Streifen scheiden 3 – 4 cm lang und 6 – 7 cm lang, mit zerschlagenem Ei bestreichen, mit grobgehackten Nüssen bestreuen, langsam bei schwacher Hitze backen auf gewachstem Blech, auf der Platte erkalten lassen, mit Kuvertüre überziehen.

Honigkuchen

1 Pfund Mehl, ⅓ abgeriebene Zitronenschale, 180g Honig, ¾ Pfund abgezogene und geriebene Mandeln, 2g Zimt, 250g Zucker, 2g Nelkenpfeffer, 2g Kardamon, ¼ Pfund Butter, 1 Eßl. Rosenwasser, 5g Pottasche in 2 Eßl. Wasser lösen. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel, Honig und Zucker aufkochen, abkühlen, mit den übrigen Zutaten und abgekühltem Fett und der Pottasche verarbeiten.

14 – 20 Tage stehenlassen, mehrmals durchkneten, messerrückendick ausrollen, mit Mandelhälften verzieren.

Hamburger Weihnachtskuchen

1½ Pfund Sirup oder Rübenkraut | aufkochen und abkühlen
125g Zucker | im Emailletopf
40g Butter und folgende trockene Zutaten dazugeben und gut durchkneten:
1½ Pfund Mehl
⅛ Pfund Zitronat in Scheiben
1 – 1½ abgeriebene Zitronenschalen
⅛ Pfund ungeschälte, geriebene Mandeln
½ Teel. Salz
6g Pottasche in 1½ Eßl. Wasser aufgelöst
1 Eßl. Rum
3 – 6 Tage den Teig stehen lassen, dann papierdünn mit etwas Mehl ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei schwacher Hitze abbacken, auf dem Blech abkühlen und in festverschlossenen Blechdosen aufbewahren.

Hefeapfelkuchen

Hefeteig herstellen aus ¾ Pfund Mehl, 15 – 20g Hefe, 50 – 80g Fett, 60 – 80g Zucker, ¾ Teel. Salz, ⅛ – ¼ l Flüssigkeit. 3½ Pfund mürbe, kleine Äpfel in ⅙ oder ⅛ Stücke schneiden, einkerben.
Zitronensaft |
100g gereinigte Korinthen |
¼ l saure Sahne | über die Äpfel
2 – 3 Gelbeier, 1 Pr. Salz | geben
50g Zucker, 2 – 3 Eischnee |
½ Eßl. Weizenmehl oder 1 P. Soßenpulver | aufkochen
und ⅜ l Milch |
und darüber geben, wenn Kuchen ¾ gebacken ist.

Schwedische Apfeltorte

Mürbeteig von ½ Pfund Mehl herstellen, die Hälfte des Teiges zu Boden verarbeiten und abbacken. Die andere Hälfte des Teiges zu Rand und Decke 4 cm Höhe in die Form hineinlegen, füllen mit 2 Pfund mürben Äpfeln in dünnen Scheiben vorher weichdünsten. Auf den Boden Reibebrot streuen.

2 – 3 Teel. Zitronensaft		
30g Mandeln		zwischen die Äpfel streuen
50g Zucker, 1 Pr. Zimt		

gleichmäßig verteilen, Decke aufsetzen. Abbacken zuerst mit Unterhitze, dann mit Oberhitze, wenn noch warm, mit dünne, Zuckerguß überziehen.

3 Eßl. Puderzucker mit ½ Eßl. Zitronensaft verrühren 10 Min. im Wasserbad, dann mit Mandelblättchen bestreuen. Evt. vorher mit Marmelade bestreichen. Wenn erkaltet, mit Sahne im Gitter mit breiter Tülle spritzen.

Bisquittmasse für große Springformen

6 g. Eier, 4 Eßl. Wasser		mit dem Schneebesen auf dem
200g Zucker		Wasserbad warm schlagen,
½ – 1 Eßl. Zitronensaft		dann kalt abschlagen
½ – 1 Eßl. Rum		

200g Mehl rasch hineinsieben, evt. ½ Kartoffelm. Teig in eine gefettete und bemehlte Springform geben und bei schwacher Hitze backen. Erst 25 – 30 Min. zugedeckt, dann offen backen. Backzeit 1 – 1¼ Std.

Springerle

1 Pfund Streubackzucker		1 Std. rühren
4 g. Eier		
550 – 600g Mehl		
1 Messerspitze Hirschhornsalz		hineinsieben
1 Messerspitze Kochsalz		

1 abgerieben Zitronenschale 1½ Eßl. geriebenen Anis. Teig gut verarbeiten, $\frac{3}{4}$ cm dick ausrollen, Springeleform auflegen, fest drücken, förmchen auf ein gewachstes, leicht bemehltes Blech setzten. 20 – 24 Std. trocknen lassen. Bei schwacher Hitze abbacken (120 – 130°C). Oben muß das Gebäck weiß sein, unten ein goldgelbes Füßchen haben.

Weißer Pfefferkuchen

3 – 4 Eier		schaumig schlagen
500g Zucker		
½ – 1 Teel. Zimt		
½ Teel. Nelkenpfeffer		verarbeiten, 2 – 3 cm dick ausrollen,
1 Pr. Ingwer		mit einem glatten Förmchen
1 Pr. Weißer Pfeffer		Plätzchen ausstechen, auf ein mit
1 Pr. Muskatblüte		Wasser bestrichenes Backbrett
500g Mehl		legen
1 Teel. Backin		

über Nacht stehen lassen, auf ein gewachstes Backblech setzten, bei schwacher Hitze hellbraun backen, 14 Tage liegen lassen nach dem Backen.

#

Spekulatius

250g Mehl		
125g gröberen Zucker		zu einem Mürbeteig verarbeiten,
100g Butter		in Spekulatius rollen, mit Draht oder
1 Ei, 1 Pr. Salz		Messer abschneiden, kurz vor dem
50 – 100g Mandeln		backen mit Milch bestreichen,
1 Pr. Kardamon		hellbraun bei guter Mittelhitze
1 Pr. Zimt		abbacken
1 Teel. Backin		
2 Eßl. Milch zum bestreichen.		

Honigkuchen

$\frac{3}{8}$ l Milch | aufkochen, abkühlen,
250g Zucker | $\frac{1}{2}$ Pfund Kunsthonig zugeben
125g Mandeln oder Haselnüsse durchdrehen mit Schale, 125g
Zitronat, 3 Teel. gestoßenes Anis, 500g Mehl, 12g Zimt, 1 ganze
abgeriebene Zitronenschale, 12g Nelkenpfeffer, Saft einer
Zitrone, 1 Pr. Salz, 1 Backin.
Blech gut fetten, Teig 1² – 2 cm dick aufs Blech streichen.
Backzeit: 25 – 30 Min. bei Oberhitze.

Zimtstangen ($\frac{1}{2}$ Rezept)

2 Weißeier		20 Min. rühren
150g Puderzucker		

200g ungeschälte, geriebene Mandeln oder Nüsse, 5 – 10g Zimt.
Teig gut durchkneten, zu Roen formen: 6 cm lang und fingerdick,
mit Mandelstiften belegen und mit zerschlagenem Eiweiß
bestreichen, bei schwacher Mittelhitze vorsichtig abbacken. Das
Gebäck wird nach einigen Tagen weich.

Zimtsterne (½ Rezept)

3 Eierschnee | ½ Std. mit dem
½ Pfund ges. Puderzucker | Schneebesen rühren
Von dieser Masse ½ Tasse zum Guß zugedeckt stehen lassen..
Zur Masse Saft einer halben Zitrone, Schale einer viertel Zitrone,
4g gemahlenen Zimt, 225 – 250g Mandeln mit der Schale
durchdrehen, zur Masse geben. 1 Std. kühl stellen, wenig Teig
ausrollen, ¾ cm dicke Sterne mit etwas Backzucker ausrollen,
auf ein gewachstes, mit Mehl bedecktes Blech setzten. Die
Sterne mit Guß überziehen. Nur in die Mitte des Backbleches
Sterne legen, bei schwacher Hitze trocknen.

Elisenmakronen

5 ganze Eier | schaumig rühren
1 Pfund Puderzucker |
600g geschälte und geriebene Mandeln |
150g Zitronat in Würfeln | Zutaten zur
40 – 60g kandierte Früchte (Kirschen, | schaumigen
Stachelbeeren, Mirabellen) in Würfeln, | Masse
½ abgeriebene Zitrone | geben
Masse auf geteilte, runde Oblaten streichen, Probe abbacken,
mit kandierten Früchten und Mandlestiften verzieren, langsam
abbacken.

Heidesand

125g Butter bräunen | schaumig rühren
125g Backzucker |
1 Vanillin, 1 Pr. Salz, 190g Mehl vermischen. Rollen formen, in
Zucker rollen, Scheiben schneiden, bei Mittelhitze abbacken.

Christstollen

3 Pfund Mehl	Hefeteig herstellen, beim
80g Hefe, 2 Vanillezucker	gehen mit lauwarmer Milch
½ Pfund Schmalz o. Öl o. Palmin	bestreichen, ein ovales Brot
200g Zucker, 3 Eier,	formen, eindrücken, teilen,
bis ½ l Milch od. Saure Sahne,	zusammenschlagen, anfangs
Saft einer Zitrone oder Schale,	starke Hitze, dann
2 Pfund Rosinen,	abschwächen, ordentlich mit
1 Pfund gesch. und ger. Mandeln	Butter tränken nach dem
¼ Pfund Mandeln zur Füllung	Backen, dick mit
vermischt mit 1 Eßl. Zucker	Puderzucker bestreuen
und 1 Eßl. Rum	
10 bittere, zerstoßene Mandlen	
200g Zitronat	
150g Orangeat	
2 Teel. Salz	
3 – 6 Eßl. Rum	

Hefezopf

Zum Teig diesselben Mengen wie bei Heferollkuchen. Eine längliche Platte ausrollen, mit weicher Butter bestreichen, bestreuen mit 80g Zucker und ½ Teel. Zimt. Platte zur Walze aufrollen, mit scharfem Messer spalten, ganz locker flechten oder drehen, dann zum Kranz zusammenlegen, nochmals gehen lassen, rasch abbacken, dann mit Butter bestreichen, Zuckerguß darüber geben.

Heferollkuchen

¾ Pfund Mehl		
15 – 20g Hefe		
⅛ l Milch		Teig herstellen,
75g Fett		2x gehen lassen.
¾ Teel. Salz		
50g Zucker		

Füllung: 80g weiche Butter, 100 – 150g Rosinen, 100g geschälte, geriebene Mandeln oder Nüsse, 80g Zucker, ½ Teel. Zimt, geriebene Zitronenschale, Zitronat- und Orangeatwürfel.

Teig messerrückendick zu einem Rechteck ausrollen, mit weicher Butter bestreichen, mit der vermischten Füllung bestreuen. Die Platte in 4 cm breite und 12 cm lange Stücke aufteilen. Jedes Stück zusammenrollen, im Abstand von 1 cm in eine gefettete Springform setzten, noch einmal gehen lassen. Bei starker Mittelhitze (170°C) abbacken, mit dünnem Puderzuckerguß bestreuen. Guß aus 3 Eßl. Puderzucker, 1 Eßl. Wasser, 1 Eßl. Zitronensaft. Den Kuchen zum Schluß mit 1 – 2 Eßl. Gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Gedeckter Apfelkuchen

400g Mehl		
25g Hefe		
60g Zucker		Hefeteig herstellen,
60g Fett		2x gehen lassen
¾ Teel. Salz		
⅛ – ¼ l Milch		

Füllung: 3 Pfund mürbe Äpfel in dünnen, gedünsteten Scheiben, 50 – 100g Rosinen, 30 – 50g Mandeln, 50g Zucker, 2 – 3 Eßl. Zitronensaft, 1 Pr. Zimt oder Zitronenschale.

Boden, Rand und Decke ausrollen, eine große gefettete Springform damit auslegen, füllen mit den gedünsteten Äpfeln, backen bei starker Mittelhitze, dann mit Puderzuckerguß (Rezept bei Heferollkuchen!) bestreichen, den Rand des Kuchens mit gerösteten Mandelblättchen belegen.

Käsekuchen

Von einem ½ Pfund Mehl mit 1 Ei Mürbeteig herstellen, von $\frac{2}{3}$ der Masse einen Boden zur Springform ausrollen und backen. Wenn erkaltet, einen Rand von 3 – 4 cm Höhe herumlegen, füllen.

Käsemasse:

60g Butter | auf dem Wasserbad warm rühren

120g Zucker |

3 – 4 Gelbeier dazu, 1 Pr. Salz, $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ abgeriebene

Zitronenschale, 500g Quark durch ein Haarsieb streichen,

dazugeben. $\frac{1}{4}$ l saure Sahne dazu, 3 Eßl. Mondamin

hineinsieben, 60g Sultaninen mit etwas Mondamin bestreut

dazu, 3 – 4 Eischnee steif geschlagen dazu.

Backzeit: 50 – 60 Min. bei guter Mittelhitze, dabei 30 Min. lang eine Deckel auflegen, später Fettpapier. 3 Min. im Herd abkühlen lassen, umstürzen auf ein Backbrett, 20 Min. stehen lassen, umdrehen.

Stachelbeertörtchen

Mürbeteigtörtchen backen. Stachelbeeren gut abgetropft auf das Törtchen füllen. Safterstellung:

Auf 1 l Saft 15g Stärke und 1 Gelbei. Die gedickte Masse über die Stachelbeeren füllen. Weißei mit 50g Puderzucker steifschlagen, über die Törtchen spritzen. Nur mit Oberhitze vorsichtig überbacken.

Obstsalattörtchen

Äpfel, Stachelbeeren, Kirschen, Apfelsinen in ganze Scheiben schneiden und diese teilen. Obst abschmecken, auf die Törtchen legen, mit Opektaguß überziehen.

Für 7 – 8 Törtchen 1 Päckchen Opekta. Mit Schaummasse spritzen, überbacken oder mit Mandelblättchen bestreuen.

Mehl geben,

Kalter Hefeteig

1 Pfund Mehl		Milch mit Hefe verrühren, zum Fett und
1/8 Pfund Hefe		Mehl geben,
1/4 l Milch		verarbeiten, ins kalte Wasser legen, wenn
125g w. Schmalz		Teig schimmert

mit 125g Mehl, 125g Zucker und 1 Teel. Salz verkneten, sofort zur Form verarbeiten und in den kalten Ofen stellen, 5 – 7 Min. Flamme groß stellen.

Käsemürbeteig

100g Butter		
100g geriebenen Parmesan		kühl und rasch
100g Mehl		verarbeiten
1/2 Teel. Salz, etwas mehr		
etwas Wasser		

messerrückendick ausrollen, kleine, runde, breite Halbmonde und schräge Vierecke und breite, gedrehte Stangen ausstechen, alle in gleiche Größe, passend zueinander, mit zerschlagenem Ei bestreichen, 1 Form mit Kümmel bestreuen, die andere Form mit Mohn, die dritte mit geriebenem Käse und Paprika oder grob gehackten Mandeln oder 1 Gruppe mit Mandelhälften belegen. Über alle Formen am Ende etwas grobes Salz geben. Hellgelb backen. Warm anrichten auf einer Serviette mit Salzmandeln und Radieschen in einer Muschel. Oder kalt anrichten zu einer bunten Käseplatte mit Kräuterkäsebutter, Liptauerkäse, Brezelchen.

Apfelsinenkuchen (½ Rezept, Teekuchen)

250g Butter | schaumig rühren

200g Zucker |

4 ganze Eier

150g Mehl, 1 Pr. Salz

1 Teel. Backin

abgeriebene Schale von 1 – 1½ Apfelsinen

abgeriebene Schale von 1 Zitrone.

Herstellung wie bei Sandkuchenteig. Backzeit: 1 – 1½ Std.

Man kann vor dem Backen den Saft der Früchte mit 125g gesiebttem Puderzucker glattrühren, von allen Seiten über den warmen Kuchen träufeln, 2 Tage nachher erst aufschneiden.

Walnußmakronen

3 kleine Eier

300 – 350g geriebene Walnüsse | Makronenteig herstellen

250g Backzucker |

oder: 3 Weißeier, 250g Walnüsse, 250g Backzucker. Längliche Plätzchen formen, ¼ oder ½ Walnuß aufdrücken.

Pistazienmakronen

3 Weißeier zu Schnee schlagen, mit ½ Pfund Streubackzucker, ½ Pr. Salz, ¼ Pfund gehackten und geriebenen Mandeln und ¼ Pfund gehackten und geriebenen Pistazien vermischen.

Mandeln und Pistazien 2x durch die Mühle geben, wie Makronen formen, ¼ oder ½ Pistazie auflegen oder den Teig spritzen in kleine S oder Tupfen zusammenhängend oder kleine Kränzchen oder Hörnchen, mit kandierte Früchten verzieren und gehackten oder in Stifte geschnittenen Pistazien. Auf Oblaten abbaken oder auf feuchtes Papier spritzen und nach dem Backen vom Papier wegziehen.

Hildatörtchen

200g Mehl		
150g Butter		wie Mürbeteig verarbeiten,
125g Zucker		runde, kleine Plätzchen ausstechen,
125g Mandeln		abbacken, dann je 2 Törtchen
1 Pr. Zimt		zusammensetzen mit Marmelade
1 Pr. Backin		mit Rum abgeschmeckt.
1 Pr. Salz		1 Stück Pappe von 1 – 1½ cm Breit über

jedes Plätzchen legen, mit Puderzucker bestreuen. Pappe abheben, die freie Stelle mit feingehackten Pistazien bestreuen.

Springerle

4 Eier rührt man mit 1 Pfund Zucker, Anis, 1 baumussdick Butter, Vanillin, 2 Messerspitzen Hirschhornsalz, 1 Pfund Mehl, über Nacht stehen lassen, langsam backen.

Amerikaner

1½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, 75g Butter, 2 Eier, ¼ l Milch, ½ Backin, 1 Pr. Salz, 1 Vanillin. Marzipan. 1 Pfund Puderzucker, 1 Pfund Grieß, 8 – 10 Löffel kochendes Wasser oder Milch, Mandelöl nach Geschmack, kneten, formen, in Kakao wälzen.

Haferflockenplätzchen

100g Butter, ¼ Pfund Zucker, 1 Pfund Haferflocken leicht rösten, 3 Eßl. Kokosflocken, 1 Ei, 60g Mehl, 1 Vanillin, 1 Teel. Backin, etwas Kakao.

Haferflockensplitter

8 Eßl. Milch, 2 Tassen Butter, 1 Stich Butter, 4 Eßl. Kakao, zusammen kochen, ½ Pfund Haferflocken, 2 Eßl. Rum, 1 – 2 Tage trocknen.

Windbeutel

Brühteig: ¼ l Wasser, ¼ Pfund Butter, 3 – 4 Eier, 1 Eßl. Zucker, Butter und Wasser kochen, das gesiebte Mehl dazu, nach Abkühlung Eier dazu, Blech mit Mehl bestreuen. Bei guter Hitze 20 Min. gar machen, dann 15 Min. stehen lassen, durchschneiden und nach Belieben füllen.

Makronen

3 Weißeier, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln oder Kokosflocken.

Berliner Pfannkuchen

1 Pfund Mehl, 20g Hefe, ¼ l Milch, 2 Eier, 100g Butter, 50g Zucker, Salz, Zitrone, Vanillin.

Schokoladenguss

100g Schokolade, 4 Eßl. Puderzucker, 4 Eßl. Wasser, 1 Teel. Fett. Außer Fett alles heiß machen, abkühlen, Fett hinzu, wann auftragen und abkühlen lassen.

Schokoladentrüffel

100g Butter oder Palmin, 100g Schokolade, 1 Eigelb, 50g Puderzucker, 1 – 3 Eßl. Kakao, Rum, 60g Trüffelpulver, 1 Eierbecher Wasser. Butter heiß machen, sämtliche Zutaten hinzu, erkalten lassen, in Trüffel wälzen.

Helenenbrot

6 Eier, ½ Pfund Zucker, ¾ Pfund Mehl, ¼ Pfund Rosinen, 1 Pr. Nelken, 1 Pr. Zimt, 1 Pr. Hirschhornsalz, ½ Pfund Butter. Butter zergehen lassen, Zucker und 5 Eier, etwas Milch und Gewürze hinzu.

Glasur: 1 Eiweiß zu Schnee schlagen, mit ¼ Pfund Staubzucker verrühren und Zitronenschale auf die gebackenen Plätzchen streichen und trocknen lassen.

Zimtwaffeln

7 Eier, ½ Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 60g Zimt, 1 Pr. Nelken, Rum.

Igel

2 Packungen Keks, 2 Eier, ½ Palmin, 6 gehäufte Eßl. Zucker, 3 – 4 Eßl. Kakao.

Kakao und Zucker und Eier verrühren, Palmin zerlaufen lassen und dazugeben, alles gut verrühren. Kastenform mit Pergamentpapier auslegen, abwechselnd eine Lage Keks, eine Lage Creme hinein, kalt stellen.

Schäumchen

3 Eiweiß zu Schnee. Mit 1 Pfund Zucker auf Wasserbad 8 – 10 Min. rühren, ¼ Pfund geschälte Mandeln, Zitronensaft, kleine Häufchen auf Papier, bei schwacher Hitze backen.

Haselnusstorte

¾ Pfund Zucker, 1 Stück Vanille, 12 Eier, ½ Pfund Mehl, ¼ geröstete, ¼ Pfund gemahlene Nüsse.
Zucker mit Eigelb in Vanille schaumig rühren, gemahlene Nüsse dazu, steifen Eischnee im Mehl dazu, ½ – ¾ Std. backen.

Mohntorte

Mürbeteig aus 250g Mehl, ¼ Pfund Fett, 100g Zucker, 2 – 3 Eßl. Milch und 1 Teel. Backin herstellen, ausrollen und Tortenboden belegen.

Belag: aus einem ¾ l Milch und 100g Grieß einen dünnen Brei kochen, in die kochende Masse 375g durchgemahlenen, gebrühten, abgeklopften Mohn und 150g Zucker.

Den gut verrührten Brei auf den Tortenboden streichen, darüber einen Streussel aus 100g Mehl, 60g Fett und 50g Zucker.
Backzeit 1 Std.

Mohnplätzchen

50g Fett in einem ¼ Pfund Zucker schaumig rühren, 300g Mehl nach und nach dazu, ein Vanillin, 6 Eßl. Milch, 150g gemahlenen, gebrühten Mohn, ½ Backin.

Aus dem ausgerollten Teig Plätzchen ausstechen, und bei Mittelhitze backen.

Mohnkuchen

Rührteig: 500g Mehl, 250g Zucker, 250 gemahlenen, gebrühten Mohn, 2 Eßl. Zitronenzucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 2 Backin. Eine Std. Backzeit.

Mohnstollen

Hefeteig aus 500g Mehl, 50g Fett, 100g Zucker, $\frac{3}{8}$ l Milch, 30g Hefe. Teig fingerdick ausrollen, darauf 250g Rübensaft streichen und auf diesen 250g gemahlenen, gebrühten und mit einem $\frac{1}{4}$ l kochender Milch und 150g Zucker verimachten Mohn, das Ganze zusammenrollen, $\frac{3}{4}$ Std. backen, mit flüssigem Fett bepinseln und Puderzucker bestäuben.

Mohnpielen

500g altes Weißbrot in Würfel schneiden und mit 1 l süßer Milch begießen. Zum süßen der Milch nimmt man 100g Zucker. 250G gemahlener, gebrühter Mohn wird mit Rosinen vermischt und $\frac{3}{4}$ l kochender Milch und 100g Zucker übergossen. In eine Glasschüssel füllt man abwechselnd die Weißbrot und Mohnmasse. Gericht muss gut durchziehen.

Mohnklöße

1500g Salzkartoffeln kochen, stampfen, darunter: 150g Mehl und $\frac{1}{2}$ l kochende Milch. Die Masse im geschlossenen Topf 10 – 15 Min. garkochen. Mit einem Eßlöffel kleine Klöße abstechen, in brauner Butter wälzen und danach in 100g gemahlenen mit 100g untermischten Mohn wälzen und sofort anrichten.

Schwäbischer Apfelkuchen

Aus 280g Mehl, 140g Margarine, 125g Zucker, 1 Ei, 3 Eßl. Milch Mürbeteig herstellen, ruhen lassen. Für die Fülle 1 kg Äpfelschnitzel mit 80g Zucker, 60g Sultaninen, 30g gehackten Mandeln vermischen. Aus 80g zerlassener Margarine, 80g Zucker und 30 g gehackten Mandeln Mischung herstellen. Mürbeteig mit hohem Rand in gefettete Springform legen, eine Handvoll Brösel auf den Boden stellen, Äpfelfülle auflegen und mit einer zweiten Kuchenplatte aus dem Restteig zudecken, ein kleiner Rand muss bleiben. Die Oberfläche mit der Mandelmischung bestreichen. 1 Std. Backzeit.

Nougattorte

3 Eier, 120g Zucker, ½ abgeriebene Zitrone, 3 Eßl. Wasser, 60g Maizena, 60g Mehl,
1 Teel. Backin.

Nougatcreme: 2 Eier, 70g Zucker, 1 Vanillin, 125g geriebene Schokolade, 60g geriebene Mandeln, 125g Kokosfett.

Guß: 200g Staubzucker, 50g Kakao, 40g Kokosfett, 3 Eßl. Wasser, 1 Teel. Rum.

Aus den ersten Zutaten einen Bisquitteig herstellen, der in einer mittelgroßen Form gebacken wird. Nach dem Erkalten 2x durchschneiden und mit der folgenden Creme füllen.

Kokosfett flüssig, abgekühlt, Löffelweise dazu. Torte mit Schokoladenguß überziehen.

11 Eingemachtes

Stachelbeeren

Früchte von Stielen und Blüten befreit schnell im Sieb waschen und nach Größen sortieren.

Zuckerlösung.

Auf ein Liter Wasser 800g Zucker.

In die kochende Zuckerlösung die Stachelbeeren geben, sobald diese sich verfärben noch heiß in saubere Gläser füllen, entweder die Gummiringe trocken oder nass auflegen. Erhitzen in engen Gläsern 10 - 15 Min., in weiten Gläsern 15 - 20 Min.

Rhabarber

Am besten, frische, ziemlich dünne Stangen mit reinem Tuch abreiben, ungeschält in 10 cm Stücke schneiden.

Gekaufte Früchte dann abkochen.

Rhabarber mit Stachelbeeren abwechselnd in die Gläser schichten.

Spargel

Spargel sortieren nach der Dicke, in gleichmäßige Stücke schneiden, Köpfe mit 3 cm Stange trennen und extra einmachen. Die Stücke 5 – 6 cm lang schneiden.

Abkochen in einem emaillierten Topf, wenn sie dem Fingerdruck knapp nachgeben über Sieb geben, nach heiß in die Gläser füllen und mit Kochwasser übergießen.

Erhitzen bei 98° C, in engen Gläsern 60 Min., in weiten Gläsern 90 Min., 2 L Gläsern 100 Min. lang.

Erdbeermarmelade

Auf 1 kg gereinigte Erdbeeren $\frac{3}{4}$ – 1 kg Zucker und den Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone. Die gezuckerten Erdbeeren einen Tag stehen lassen. $\frac{1}{2}$ – 1 Std. unter rühren langsam kochen, nach einer $\frac{1}{2}$ Std. Probe machen ob schon geeliert, ganz heiß in die Gläser füllen, erkalten lassen und sorgfältig verschließen.

Dicke Bohnen

In sprudelndem Salzwasser fast gar kochen, Bohnenkraut in Bündel zugeben, in Gläser füllen, mit gesiebten und filtrierten Abkochwasser übergießen. In engen Gläsern 60 Min., in weiten Gläsern 90 Min. bei 98°C.

Johannisbeergelee mit Himbeeren

$\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{3}$ der Menge an Himbeeren.
Auf ein Pfund Saft ($\frac{1}{2}$ l = 1 Pfund) 400 – 500g Zucker je nach der Süße. Johannisbeeren abbeeren mit einer Gabel, langsam erhitzen, durch ein Tuch laufen lassen oder durch Fruchtpresse geben, Saft abwiegen, aufs Feuer setzen und Zucker langsam einlaufen lassen. Sobald sich eine Schaumdecke bildet, das ganze vom Feuer ziehen und $\frac{1}{4}$ Std. stehen lassen, dann die Schaumdecke zusammenhängend abnehmen. Der Schaum besteht teils aus Eiweißstoffen, Teils aus Unreinigkeiten vom Zucker. Das Gelee ganz heiß in saubere Gläser einfüllen. Gläser über dem Dampf vorwärmen und ganz voll füllen. Bei empfindlichen Gelee ein Blättchen Seiden- oder Pergamentpapier in Alkohol tauchen an den Rändern einzuckern und auf das Gelee legen, mit Pergamentpapier schließen.

Rohes Johannisbeergelee

Nur ganz frische Früchte verwenden, roh durch die Fruchtpresse geben, oder aufkochen wie oben. Auf 1 Pfund Saft 500 – 550g Zucker. 1 – 1 ½ Std. rühren. Die Gelierung tritt erst nach 12- 24 Std. ein, verschließen wie vorstehend.

Himbeersaft

Himbeeren mit ⅓ Johannisbeeren.

Auf ein Pfund Saft 300g Zucker, bei Himbeeren ohne Johannisbeeren 250g Zucker. Herstellung genau wie bei Gelee, nach dem Abschäumen auf 8 – 10 Pfund Früchte ½ P. Dr. Oetkers Einmachhilfe.

Sauerkirschen

Kirschen waschen, entsteinen, einige Kirschkerne entkernen und zugeben. Auf 1l Wasser 750g Zucker. Sterilisieren in engen Gläsern 20 Min., in weiten Gläsern 30 min., bei 75°C.

Saure Kirschmarmelade

Kirsche waschen , entsteinen. Auf 4 Pfund entsteinte Kirsche 4 Pfund Zucker und eine Fl. Opekta. 0,86 M.

Die Kirschen mit dem Zucker 12 Min. kochen, vom Feuer ziehen und unter rühren Opekta zugeben, nach heiß in die Gläser füllen.

Roher Saft

Aus Himbeeren oder Johannisbeeren.

Bohnen in Essig

Junge, zarte Salatbohnen in wenig Salzwasser 8 – 10 min. kochen, abkühlen, in Weckgläser füllen, darüber eine abgekühlte Lösung geben. Auf 1l Weinessig 750g Zucker, 1 Stck. Zimt, 3 – 4 Nelken, 1Stck. Ingwer (im Müllbeutelchen). Bohnen mit der Lösung 60 min. bei 100°C sterilisieren. Man kann auch Möhren zwischen die Bohnen legen. Auf $\frac{2}{3}$ Bohnen $\frac{1}{3}$ Möhren. Genauso zubereiten, nur 100g Zucker weniger, reihenweise einschichten. Wir am besten zu kalten Platten gereicht.

Zwetschgenmarmelade

Zwetschgen entsteinen, halbieren und in etwas Wasser aufsetzen, stark einkochen lassen bis Zwetschgen zusammengefallen sind. $\frac{1}{4}$ des ersten Zwetschgengewichtes an Zucker unter Rühren zugeben, Rühren bis die Masse breit vom Löffel herunter fällt, einige frische Nusskerne zusetzen, mitkochen. Der gekochten Marmelade Einmachhilfe zusetzen (Masse dabei nicht kochen lassen).

Rote Beete eingelegt

Am besten sind flache, nicht ganz dicke Rote Beete. Waschen mit der Bürste, nicht aufschneiden, Ansatzstück daran lassen, mit kochendem Wasser ansetzen, wenn weich in kaltes Wasser legen und abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in Steintopf legen.

Gewürz : 10g Kümmel, 3 Eßl. Merrrettich, 1 Zwiebel in Scheiben, Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblätter.

Je nach der menge die Essiglösung. Auf $\frac{1}{2}$ l Essig, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 10 – 15g Zucker, 5g Salz zusammen aufkochen und erkaltet darüber gießen. Flüssigkeit muss darüber stehen, möglichst kühl aufbewahren, nach 2 – 3 tagen geniessbar.

Zwiebeln

Reinigen, eine Nacht in Salzwasser legen, schälen.

Delikatess Gurken

Gurken waschen, Bürsten und eine Nacht im Salzwasser stehen lassen, abtrocknen, in Essiglösung kochen. Auf 1l Essig 125g Zucker, ½ Eßl. Salz, 5 – 6 Pfefferkörner, 4 Gewürzkörner. In dem Essig die Gurken portionsweise aufkochen bis sie sich verfärben. Gurken in eine Steintopf legen, dazwischen Senfkörner, Dill, Estragon. Die Essiglösung einkochen, abkühlen, 1Pack. Einmachhilfe dazu und den Essig über die Gurken gießen.

Süssmost

Herstellung : Einmachtopf auf Drahtrost stellen, in diese in eine Schüssel aus Porzellan oder Emaille stellen handbreit mit Wasser gefüllt. Über den Topf ein feineres und darüber ein gröberes Tuch. Beide Tücher am Topfrand festbinden. Man kann jedes Obst auf diese Weise entsaften.

Auf 1kg saure Äpfel, Quitten, Fliederbeeren, Erdbeeren, Zwetschgen 50g Zucker. Auf 1kg Trauben, Stachelbeeren 100g Zucker. Auf 1kg Rhabarber, Johannisbeeren, Sauerkirschen 120 – 200g Zucker. Birnen brauchen keinen Zucker.

Obst mit Zucker vermischt 1 – 2 Std. stehen lassen. Bei Metalltopf Obst mit Pergamentpapier bedecken. Wenn der Topf geschlossen ist Tücher losbinden und über dem Deckel zusammen binden. Wasser 1 – 1 ½ Std. langsam kochen, Deckel mit Tüchern abnehmen, ganz heiß in Flaschen füllen.

Flaschen 24 Std. in Soda legen nochmal mit heißem Sodawasser und zweimal mit klarem Wasser spülen, und auf ein sauberes Tuch stellen. Korken, Geräte, Trichter spülen, Flaschen anwärmen, kochend heiß einfüllen, mit Korken verschließen, dabei bis 5 cm unter den Rand einfüllen, später einen Überzug von Lack anbringen. Praktischer ist der Gummiverschluß, dabei strichvoll füllen, kühl und dunkel aufbewahren. Bei Korkverschluß die Flaschen liegend aufbewahren.

Kürbis sauer – süß

2kg Kürbis in 1cm hoch und breite Stücke schneiden, mit Essigwasser übergießen.

In Lösung von ½ l Essig und ½ l Wasser kochen, bis Kürbis glasig ist, abtropfen, fest in ein Glas oder Steintopf einschichten, dazwischen 2 – 3 Eßl. Senfkörner streuen.

¼ l Weinessig, 1 Pfund Zucker	Lösung aufkochen
Saft und Schale 1 Zitrone	

muss zäh - flüßig sein über den Kürbis gießen, nach paar tagen nachsehen, ob die Lösung noch dicklich ist, wenn nicht, die selbe noch einmal kochen.

Kürbis mit Vanille

Kürbis in Würfel oder Kugeln schneiden, klar kochen in Essigwasser.

½ l Wasser	kochen, schäumen, bis zum
1 Pfund Zucker	Fadenziehen kochen

1 Vanilleschote dazu oder 4 P. Vanillin. Kürbis in der Lösung 10 Min. kochen, in jede Kugel eine abgezogene Mandel stecken, Saft dick einkochen und darüber geben.

Apfelsinenmarmelade

6 Apfelsinen	schälen, die Schale in feine Streifen
2 Zitronen	schneiden, das Fleisch ohne Kerne in

dazu passende Streifen schneiden, abwiegen.

Auf 500g 1l Wasser geben, über Nacht stehen lassen, am nächsten Tag die Frucht mitkochen. Auf 500g Fruchtmasse 625g Zucker unter rühren dazu, kochen bis zur Geleeproble, vor dem Einfüllen Masse etwas erkalten lassen.

12 Verschiedenes

Mosaikbrot

Kaviarbrot aushöhlen mit einem langen Messer. Füllung :
¼ Pfund Butter sahnig gerührt, 60 – 75 g gehackte Sardellen,
1 – 2 Teel. Senf, 100g gehackter Schinken, 100g Pökeltzunge oder
etwas mehr Schinken, 1 hartgekochtes, grob gehacktes Ei,
60 – 75g geriebenen Schweizerkäse oder Gervois, 1 – 2 Eßl.
Capern gehackt, 2 Eßl. feingehackte Kräuter, 1 Prise Zucker, Salz,
Paprika, englische Soße, 1 – 2 Eßl. Kaviar, ½ – 1 Eßl. Pistazien.
Mehrere Stunden kaltstellen, ½ cm dicke Scheiben schneiden.
Zur Fleischbrühe, Wein, Tee reichen. Die Masse kann verlängert
werden mit 50 – 100g feiner Leberwurst, die mit der Butter
verrührt wird.

Salzmandeln

Große Mandeln in heißem Olivenöl abziehen, trocknen, in
kleinen Portionen goldgelb rösten, sofort in ein Gefäß mit
feinem Salz geben und absieben.

Remuladensoße

1 Gelbei und eine Pr. Salz in einer runden Schüssel mit Drahrute
2 – 3 Minuten rühren.

⅛ - ¾ l Öl, 1 Messerspitze Zucker, evt. Salz, 1 – 2 Eßl. Essig,
abschmecken mit Maggi und englischer Soße. 1 hartgekochtes,
fein gehacktes Ei, 1 – 2 Teel. Senf, 1 Prise Senf, 1 – 2 gehackte
Sardellen, 1 Eßl. gehackte Essiggurken, ½ Eßl. gehackte Capern,
1 Eßl. gehackte Essigzwiebel, 1 – 2 Eßl. gehackte Kräuter, etwas
kalte Bratensoße.

Streckung für Remuladensoße und Maionayse:

¼ l Milch, 20g Mondamin kochen und kalt mit der Soße
vermischen.

Gefüllte Tomaten mit Remuladensoße als Zugabe zu Kartoffelsalat

Die Tomaten werden ausgehöhlt, mit Remuladensoße gefüllt, und mit Capern und Haricots – Verts in Essig garniert.

Schnittlauchsoße

besteht aus einfacher Remuldensoße mit viel Schnittlauch.

Pikantes Quarkbrot

aus französischem Brot hergestellt.

Füllung: 125g Butter schaumig rühren, 250g Quark oder Schichtkäse durch ein Sieb streichen, 1 Teel. Senf, Salz, Paprika, 2 Eßl. Schnittlauch und Petersilie, 1 – 2 Eßl. Geriebener Schweizerkäse vermengen, fest einkneten und einige Stunden liegen lassen bevor es aufgeschnitten wird.

Quarkbutter

¼ Pfund Butter oder Margarine schaumig rühren. 1 kleine feingehackte Zwiebel, 1 Pr. Salz, 1 Teel. Schnittlauch, 1 Teel. Petersilie oder andere Kräuter, 125g Quark, durch ein Haarsieb geben. 2 – 3 Eßl. Milch unter den Quark verarbeiten, mit der Butter verrühren, und Gewürze zugeben.

Petersilie haltbar gemacht

Petersilie waschen, schneiden, bei schwacher Hitze auf Papier auf einem Rost im Backofen trocknen, 1 – 2 Tage an der Luft nachtrocknen, verreiben, aufbewahren in einem Glas mit Schraubdeckel. Die Farbe wird bis zum Sommer erhalten.

Suppengrün eingemacht

Mischung aus Sellerie, Möhren, Breitlauch.

Alles kleinschneiden. 3 Teile Sellerie, ein Teil von den übrigen Zutaten verwenden. Entweder trocknen wie Petersilie oder in Salz einlegen.

Quarkblätterteig (Grundrezept)

Eienn trockenen Quark durch das Sieb geben. Mürbeteig herstellen aus gleichen Teilen Mehl, Butter (Ziehbutter), Quark. Auf ½ Pfund Masse 1 Messerspitze Salz. Zu süßem Gebäck 50g Zucker auf ½ Pfund Mehl geben, außerdem etwas Backin und 1 abgeriebene Zitronenschale.

Pastetchen

Quarkblätterteig herstellen. Kleine runde Formen ausstechen, messerrückendick füllen, zusammenschlagen, mit Ei bestreichen, mit geriebenem Käse bestreuen.

Füllung: eine feingehackte Zwiebel mit einem Eßl. Butter verrühren, ¼ Pfund Schinken oder Schinkenspeck durch die Maschine geben, 1 Eßl. Gehackte Kräuter und Petersilie zugeben, mit englischer Soße und Salz abschmecken.

Apfeltaschen aus Blätterteig

Blätterteig herstellen: ausrollen und Bärenatzen mit Kirschmarmelade füllen, ebenso Windmühlen, Apfeltaschen mit Apfelkomopott mit Rosinen vermischt füllen. Zum backen ist eine Temperatur von 200°C notwendig.

Römische Pasteten (15 – 16 Pers.)

60g Mehl, ½ Tasse Milch		
1 Ei, 1 Messerspitze Salz,		wie Eierkuchenteig
1 Pr. Muskat,		verarbeiten
½ Eßl. Salatöl		

Teig in eine Tasse geben. Das Eisen im Backfett erhitzen, Eisen nicht ganz bis zum Rand in den Teig eintauchen, ins Fettbad halten, auf dem Boden ausdrücken, nach paar Sekunden von Eisen befreien, etwas von innen nachbacken, abtropfen und auf ein Sieb setzten. War halten im Backofen. Kurz vor dem Anrichten füllen.

Füllung: Blumenkohl, Erbsen und Möhren vermischt.

Blumenkohlröschen in Salzwasser knapp garkochen, Möhren in Stifte ins Wasser mit Zucker und Salz garkochen. Erbsen im Wasserbad erhitzen.

Kastanien glasiert

Kastanien waschen mit warmem Wasser, äußere Schale kreuzweise einkerben, in heißen Backofen legen bis sich beide Schalen schälen lassen. Nur ganze Kastanien verwenden.

1 – 1½ Pfund Kastanien		im Brattopf leicht anbräunen,
1 Eßl. Butter		nebeneinander legen
½ Eßl. Zucker		

Eine ganz kräftige Brühe (Fleischbrühe) darüber bis Kastanien bedeckt sind, Brühe mitkochen, vorsichtig wenden und schütteln. Glasieren, Kastanien müssen dunkel glänzend sein.

Kastanienbrei

Geschälte Kastanien weichkochen in wenig Salzwasser, durch ein Sieb streichen, mit Milch und Butter wie Kartoffelbrei schaumig rühren.

Bernaise

1 gehackte Charlotte		
1 kleines Sträußchen Estragon		zusammengeben, erhitzen
1 kleines Sträußchen Kerbel		und zugedeckt ½ Std.
3 – 4 Pfefferkörner		ziehen
1/10 l Wein- oder Gurkenessig		
½ Teel. Salz, 1 Stich Butter,		
2 Eßl. Zitronensaft, ½ Eßl. Mehl,		abschlagen bis das
1 g. Ei, 2 Gelbeier, 1 Pr. Senfmehl		Mehl gar ist,
etwas Fleischextrakt		

dann 2 – 3 Eßl. Butter in flocken darunterschlagen, 1 Eßl. feingehackte Kräuter, beim Gerinnen 1 Teel. Stärke zugeben. Petersilie, mit englischer Soße abschmecken. In Soßenschüssel anrichten.

Fischaspik mit Gelantine

Schellfisch, Hecht oder Zander mit wenig Wasser dünsten, kräftig marinieren solange der Fisch noch warm ist.

Garnitur: Hummer oder Hummerkrebs, Krabben, hartgekochte Eier in Viertel oder Scheiben, Kaviar, Capern, Trüffel, Tomaten, Spargel oder Blumenkohl, genügen Aspikwasser. Das Fischwasser je nach der Leimhaltigkeit des Fisches mit 15 – 16 Blatt Gelantine dicken, mit Essig, Salz, Wein abschmecken, wenn notwendig klären. In kleine Randformen ein Spiegel gießen ¾ – 1 cm hoch, erstarren lassen – nicht zu fest – Muster umgekehrt auflegen mit etwas Aspikmasse festgießen, wenn etwas fest ist, noch Flüssigkeit darüber, das Innere mit Fischstücken füllen, den Rand verzieren, zwischen die Randverzierung und Form etwas Aspikmasse füllen. Masse ziemlich fest einfüllen. Aspik am Tage vorher herstellen.

Stand aus Knochen (ergibt 1l Stand)

1 ¼ Pfund leimhaltige Knochen
(Gelenkknochen)

1 ½ l Wasser

3 – 4 Pfefferkörner

10 g Salz, 1 Zwiebel

reichlich Suppengrün in der letzten Stunde mitkochen lassen.

Abschmecken mit 3 – 4 Eßl. Essig, Maggi und Fleischextrakt.

Brühe warm sehr kräftig abschmecken, denn die Geschmackswerte stumpfen beim Erkalten ab. Brühe kalt entfetten. Brühe erwärmen und klären.

Das Klären : Auf 1l Brühe 1 – 2 Weißeier und 1 Eischale. Das Eiweiß zerschlagen, mit der fein gebröckelten Eischale zur Brühe geben, mit der Brühe unter rühren zum kochen kommen lassen. Brühe vom Feuer zurückziehen, 20 Min. stehen lassen, alles auf ein Filtertuch oder Serviette geben, wenn nötig zweimal durchgeben. Die Serviette mit fein zerzupften Filterpapier auslegen. Den Schaum auf dem Stand mit durchgießen. Am besten das Ganze in eine Glasschüssel laufen lassen, Weißwein zusetzen. In die Aspikformen einen Spiegel gießen. Zeit des Erstarrens: 3 – 4 Stunden.

Stand aus Kalbs- und Schweinefüßen

1kg Füße gut reinigen, stark zerkleinern, in 2l Wasser kalt aufsetzen, 1 – 2 Std. kochen mit Fleischeinlage. ½ – 1kg Kalb- und Schweinefleisch dazugeben. Gepökelte Schweinezungen ½ Std. kochen mit folgenden Gewürzen : 1 Stange Porree, Zitronenschale, 6 Pfefferkörner, abschmecken mit 3 – 4 Eßl. Essig. Die Fleischeinlage in Würfel oder Streifen schneiden, die Zunge in gleichmäßige scheiben schneiden mit Zitrone verzieren.

Beigabe: 1. Remuladensoße, Bratkartoffeln.

2. Apfelsoße, Kartoffelsalat.

3. Apfelselleriesalat, Pommes Frites.

Apfelsoße (1 Rezept)

2 mittelgroße Äpfel auf der Glasreibe reiben. 1 hartgekochtes Gelbei durch ein Sieb streichen und mit 2 -3 Eßl. Öl rühren, Gewürze: 1 Teel. Senf, Zitronensaft, Salz, Zucker, 1 Pr. Pfeffer, 1 – 2 geriebene Scharlotten. Dicke Soße dient als Beigabe zu Aspik.

Apfelschalentee

Äpfel waschen, mit sauberen Tuch trocknen, faule Stellen entfernen, schälen. Die Schalen mit Kerngehäuse trocknen, grob hacken. Auf ½l Wasser ein Eßl. Schalen kalt aufsetzen, 5 Min. kochen, durch ein Sieb abgießen. Der Tee hat eine trübe Farbe. Eine zweite Art: Schalen in der Pfanne auf schwachem Feuer rösten bis die Schalen braun sind. Dann ebenso zubereiten wie oben. Man kann auch beide Teeformen mischen. Mit Zitrone, Rum oder Arrag oder Cognac abschmecken. Den Tee in verschloßenen Büchsen aufbewahren.

Müsli

1 Eßl. Haferflocken (15g) 6 – 12 einweichen in 2 – 3 Eßl. Wasser oder 1 Eßl. Hafermark oder 1 Eßl. Rapidflocken. Saft ½ Zitrone, 1 – 2 Äpfel, gerieben oder klein geschnitten, 1 Eßl. Kondensmilch oder süße Sahne, 1 Eßl. Geriebene Haselnüße oder Mandeln. Alles vermischen, Äpfel mit Schale und Kerngehäuse anrichten.

Anhang

Ab wellen

ist ein alter Ausdruck für Blanchieren

Arrak

ist eine Spirituose, die aus Palmsaft, Palmsaft und Zuckerrohr oder Palmsaft und Reismaische gewonnen wird. Arrak soll geschmacklich zwischen Whisky und Rum einzuordnen sein.

Eischwer

ist eine Gewichtsangabe, die vor allem in der Kuchenbäckerei gebraucht wird, entspricht ca. 50g

Extraktivstoffe

sind solche Stoffe, die durch das Lösen mit Wasser oder anderen Lösungsmitteln (wie z. Bsp. Alkohol oder Säuren) aus pflanzlichem oder tierischem Gewebe gewonnen werden.

Fließpapier

ist ein alter Begriff für Löschpapier

Haricots – Verts

ist die französische Bezeichnung für Brech- bzw. grüne Bohnen

Legieren

meint das Einrühren von verquirltem Eigelb zur geschmacklichen Verfeinerung und Bindung der Speise

Madeira

ist ein starker, weil mit Weinbrand angereicherter Süßwein

Milei

ist die Abkürzung für Milcheiweiß. Es war ein Nahrungszusatz in Pulverform

Opekta

ist ein Geliermittel der Firma Opekta, deren Name ein Kunstwort ist und für **Obstpektin** aus dem **Apfel** steht. Als erste Firma stellte sie Pektin und pektinhaltige Produkte in Packungsgrößen für Privathaushalte her.

Pottasche

ist Kalziumcarbonat, welches gerne als Backtriebmittel bei z. Bsp. Leb- und Honigkuchen eingesetzt wird, da es den Teig nicht in die Höhe, sondern eher in die Breite treibt.

Reihwecken

sind ein süßes Gebäck aus Quark/Öl- oder Hefeteig, manchmal auch Einwecken. Dieser wird entweder frisch verzehrt oder zu Zwieback weiterverarbeitet.

Stoßbrot

ist eine alte Bezeichnung für hartes Brot

Tapioka

bezeichnet eine nahezu geschmacksneutrale Speisestärke aus der Maniokwurzel