Schönberger Blätter Heft 146

Aus dem
handgeschriebenen

Koch- und Backbuch

von

Edith Petzold

aus Garbisdorf (1931/32)

(mit einigen Ergänzungen
aus gedruckten Kochbüchern jener Zeit)

Auswahl/Zusammenstellung: Joachim Krause 2023

Liebe Leserin, lieber Leser,
Eine aktuelle Auflistung ALLER bisher erschienenen Hefte aus der Reihe „Schönberger Blätter“ und die Möglichkeit zum Download finden Sie unter:
http://www.krause-schoenberg.de/materialversand.html
Beginnend mit Heft 48 wird die Reihe um einige heimatgeschichtliche und zeitgeschichtliche Beiträge erweitert.
Viel Spaß beim Lesen!
Rückfragen, Hinweise und Kritik richten Sie bitte an:
Joachim Krause, Hauptstr. 46, 08393 Schönberg,
Tel. 03764-3140, Fax 03764-796761,
E-Mail: krause.schoenberg@t-online.de Internet: http://www.krause-schoenberg.de
Die Verantwortung für den Inhalt der „Schönberger Blätter“ liegt allein beim Verfasser.

© Jede Art der Nach-Nutzung, der Verwendung, der Herstellung von Kopien oder des Nachdrucks – auch von Textteilen – bitte nur nach Rücksprache!

Druck: 02.12.24

Zu diesem Heft

Edith Petzold (1917-2003) stammte aus dem Bauerngut Nr. 16 in **Garbisdorf** (zu 04618 Göpfersdorf im Landkreis Altenburg).
Nach Abschluss der Volksschule besuchte sie im Alter von 14 Jahren das „Karolinum“ in Altenburg. Dieses Lyzeum (eine „höhere Schule“ für Mädchen) war in den Jahren 1906-1909 im Jugendstil erbaut worden. Eine Besonderheit stellt die Vielzahl von Sandsteinreliefs dar, die verschiedene Außenwände des Gebäudes zieren. Hier sind die Märchen: Der Rattenfänger von Hameln, Dornröschen, Die sieben Raben, Rotkäppchen und Aschenputtel zu finden. Von 1929-1931 erfolgte die Umwandlung der Schule zum Reformrealgymnasium für Mädchen. Die Mädchen wurden – in Vorbereitung auf ihr späteres Leben als Hausfrauen und Wirtschafterinnen – auch in Hauswirtschaft und Buchführung unterrichtet. Edith Petzold arbeitete nach Angaben aus der Familie in dieser Zeit auch in der Gaststätte Gündel in Altenburg in der Küche und als Bedienung. Viele der Eintragungen in ihrem umfangreichen Kochbuch stammen aus den Jahren 1931 und 1932.

Der Herausgeber **Joachim Krause** hat zwar wenig praktische Küchenerfahrungen. Aber wie es der Zufall will, gab es zu Anfang des Jahres 2023 einen Aufruf im Gemeindeblatt seines Heimatdorfes **Schönberg** (08393) für die Sammlung von traditionellen Backrezepten aus der Region. Und da die beiden Dörfer nur 10 km voneinander entfernt sind, meldete sich der Sohn von Edith, der Heimatforscher **Stefan Petzold**, und überbrachte das Koch- und Backbuch seiner Mutter (herzlichen Dank!). Darin fanden sich so viele verlockende Rezepte aus alter Zeit, mit einfachen Zutaten zubereitet, dazu mancherlei Grundsätzliches sowie interessante Kniffe und Tricks, dass JK doch Spaß daran fand, einige der fast hundert Jahre alten kulinarischen Überlieferungen für dieses Heft zu „retten“.

Aus dem
Kochbuch für
Edith Petzold in Garbisdorf
b) Langenleuba-Niederhain

1. Allgemeines ……..... 4
2. Koch-Rezepte ……..... 8
3. Kuchen, Torten, Gebäck ……... 30

ERGÄNZUNGEN aus einigen gedruckten Kochbüchern jener Zeit ……..……..... 38

Edith Petzold

1. Allgemeines

Maße und Gewichte *(im Original des Rezeptbuchs auf Seite **1)***

Ein Kilogramm	= 2 Pfund.	
500 g	= 1 Pfund	= 30 Loth.
62 g	= 1/8 Pfund	= 3 gestrichene Esslöffel Fett oder Butter.
Ein Maß Wasser	= 1 Liter	= 2 Pfund.
Ein Scheffel	= 50 Liter (l).	

Eine kleine Obertasse oder ein Weinglas Flüssigkeit = 1/8 l oder 6 Esslöffel.

Ein neues Lot	= 10 Gramm (g).
Ein altes Lot	= 16 2/3 g.
Ein gestrichener Esslöffel Zucker, Salz, Mehl, Stoßbrot[1]	= 10 g.
Ein gestrichener Esslöffel Fett oder Butter	= 20 g.
Ein eigroßes Stück Butter	= 70 g.

Kleine Geldstücke als Gewichtsmaße (2)

Ein Pfennigstück	= 2 g.
Drei Zweipfennigstücke	= 10 g.
Zwei Fünfpfennigstücke	= 5 g.
Ein Zehnpfennigstück	= 4 g.

Suppen (3)

10 bis 15 g Suppeneinlage reicht für eine Person.
Auf 1 Liter Brühe als Einlage 40 g Gries, Graupen, Sago, Flocken, Nudeln usw.
Auf 1 Liter Brühe 60 bis 70 g Grütze zum Durchstreichen.
1 Liter Suppe reicht für 3 bis 4 Personen.
Auf 1 Liter Knochenbrühe rechnet man 5 g Salz.
Auf 1 Liter Fleischbrühe rechnet man 10 g Salz.
Auf 1 Liter Obstsuppe rechnet man 30 g geröstete Weißbrotwürfel.
Auf 1 Liter weiße Grundsuppe rechnet man 20 g Fett oder Butter und 40 g Mehl.
Auf 1 Liter Suppe rechnet man ¼ Pfund frische Hagebutten oder 60 g getrocknete Hagebutten.
1 Pfund Hülsenfrüchte reicht für 8 bis 10 Personen.
Auf 1 Liter Suppe rechnet man 3 bis 4 Esslöffel Tomatenbrei.
Auf 1 Liter Fruchtsuppe rechnet man 25 g Kartoffelmehl.

HINWEISE:
Alte Rezepte beziehen sich auf die frühere Qualität von Zutaten und auf die damals üblichen „küchen-technischen“ Methoden. Das kann nämlich die Ergebnisse beim Kochen und Backen deutlich beeinflussen!
¼ Liter **Milch** meint also 250 Milliliter **FRISCHE VOLLMILCH**, mit **4% FETTGEHALT** (keine homogenisierte H-Milch mit 1,5 % Fettgehalt) !!!
Rühren heißt langsames **RÜHREN MIT DER HAND**, nicht fix mit dem Rührstab!

---

[1] Paniermehl (von französisch paner „mit geriebenem Brot bestreuen“), auch Panierbrot, geriebene Semmel, Semmelmehl, Semmelbrösel, Weckmehl oder Mutschelmehl genannt, wird aus trockenem Weißbrot oder trockenen Brötchen durch Reiben oder Mahlen hergestellt. Es dient zum Panieren von Fleisch (z. B. Wiener Schnitzel), Fisch und anderem Gebratenem, zur Bindung von Füllungen und Ähnlichem.

Soßen (5)

1 Liter Braten-, Obst- oder Vanillesoße reicht für 12 bis 16 Personen.
Auf 1 Liter weiße Grundsoße rechnet man 20 g Butter oder Fett und 40 g Mehl.
Auf 1 Liter braune Grundsoße rechnet man 30 g Butter und 60 g Mehl.
Auf 1 Liter Soße rechnet man 30 g Weizen- oder 20 g Kartoffelmehl.
Fleischsalat ist immer streifig geschnitten, Heringssalat würfelig.

Fleisch (6)

½ Kilogramm Fleisch mit Knochen reicht für 2 bis 3 Personen.
½ Kilogramm Fleisch ohne Knochen reicht für 3 bis 4 Personen.
½ Kilogramm gehacktes Fleisch mit Zusatz von Weißbrot reicht für 5 bis 6 Personen.
Auf ½ Kilogramm Hackfleisch rechnet man 50 bis 100 g eingeweichtes Weißbrot.
Um Fleisch und Gemüse schnell weich zu bekommen, gibt man etwas Natron hinzu.
Rinderkoteletts haben 5 bis 7 Minuten Garzeit.
1 Kilogramm Rinderfilet *(benötigt)* 10 bis 20 Minuten Garzeit.
Frikassee hat eine helle Soße, das Fleisch ist würfelig geschnitten und es ist leicht säuerlich abgeschmeckt.
Bei **Ragout** haben wir eine dunkle Soße, leicht säuerlich abgeschmeckt und das Fleisch in Scheiben geschnitten.
Haschee ist mittelfarbig, säuerlich abgeschmeckt und das Fleisch wird gewiegt.

Fisch (8)

Fisch als Hauptgericht rechnet man 375 g für eine Person.
Fisch als Mittelgericht rechnet man 250 g für eine Person.
Fisch als Salat oder Frikassee rechnet man 170 g für eine Person.
Auf einen Liter Fischwasser rechnet man 30 g Salz.

Gemüse (9)

½ Kilogramm Hülsenfrüchte als Gemüse reicht für 4 bis 5 Personen.
Nudeln, Makkaroni, Reis als Gemüse reichen 40 g für eine Person.
1 ½ Kilogramm Schwarzwurzeln reicht für 4 Personen.
125 bis 175 g Kraut, Kohl und ähnliches Gemüse reicht für eine Person.
Auf 1 Liter Wasser zum Abkochen der Gemüse braucht man 10 g Salz.
Frische Gemüse werden stets mit kochendem Wasser aufgesetzt.
Wintergemüse brauchen 2 bis 2 ½ Stunden Garzeit.
Auf ½ Kilogramm Gemüse rechnet man 20 g Butter und 10 bis 15 g Mehl.
Bei Brühreis rechnet man 100 g Reis auf ½ Liter Flüssigkeit.
90 g geschnittenes oder gezetteltes[2] Kraut reicht für eine Person zu Salat.

[2] mit einem Krauthobel zerkleinertes Kraut

Kartoffeln und andere Beigaben (10)

Auf ½ Kilogramm Kartoffeln als Salat oder Gemüse rechnet man für 2 Personen.
½ Kilogramm Kartoffeln mit Gemüsebeigabe reicht für 4 Personen.
½ Kilogramm Kartoffeln zu Klößen reicht für 3 Personen.
Auf 1 Liter Kloßwasser rechnet man 10 g Salz.

Gebäck (11)

Zu einem einfachen Hefeteig rechnet man ½ Kilogramm Mehl, 30 g Hefe, ¼ Liter Milch oder Wasser, 1 bis 2 Eier, 60 g Butter und 60 g Zucker. Statt der Hefe kann man ein Päckchen Backpulver verwenden. *(vergleiche hierzu auch das „Hefestück“ im Rezeptbuch Seite 53)*
Zu einem einfachen Mürbeteig gehören 500 g Mehl, 250 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei.
Zu einem feinen Mürbeteig nimmt man mehr Butter und Zucker.
Bei Nudelteig nimmt man stets auf 100 g Mehl 1 Ei.
Bei Eierkuchen rechnet man auf einen Liter Flüssigkeit im Durchschnitt ½ Pfund Mehl und ungefähr auf eine Person ½ bis 1 Ei.

Süße Speisen (12)

Bei feinen Mehlspeisen rechnet man auf eine Person 1 Ei, kann aber bei größeren Mengen abziehen.
½ Pfund geschmorte Stachelbeeren oder Rhabarber reicht für eine Person.
½ Pfund Ringäpfel reicht für sechs Personen.
90 bis 100 g Kartoffelmehl rechnet man auf 1 Liter rote Grütze.
90 g Weizenstärke oder 150 g Grieß oder 130 bis 150 g Mondamin rechnet man auf 1 Liter Flammeri[3].

Verschiedenes (13)

Zum Färben von Fleischbrühe gebraucht man gebräunte Zwiebelscheiben, getrocknete Erbsen und Spargelschalen, gebräunte Möhren und rote Zwiebelschalen.
Eine **Gewürzdose** besteht aus 6 Pfefferkörnern, 2 Gewürzkörnern, einer Nelke und ¼ Lorbeerblatt.
Unter **Suppengemüse** versteht man 1 Stück Lauch (?), 1 Stück Möhre, 1 Stück Sellerie, 1 Stück Kohlrabi. Man kann auch harte und holzige Teile mit ausnützen, indem man sie auskocht.
Zu **grünen Kräutern** zählen: Petersilie, Gurkenkraut, Dill, Kürbis, Sauerampfer, Kresse, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Mauerpfeffer.
Kompott stellt man immer mit kochendem Wasser auf.
100 g Backpulver ersetzen die Treibkraft von 3 bis 4 Eiern.
1 Eiweiß als Rest verwendet, wiegt 25 bis 30 g.

---

[3] Eine mit Stärke gebundene Creme. So ist beispielsweise Vanillepudding korrekterweise ein „Vanilleflammeri“.

Schwarzwurzeln legt man nach dem Schälen in Mehl und es Essigwasser, damit sie nicht schwarz werden.
Weiche **Eier** kocht man 3 bis 4 Minuten, halbweiche Eier kocht man 5 bis 6 Minuten, harte Eier kocht man 7 bis 8 Minuten. Soleier kocht man in Salzwasser mit Zwiebel, oder auch mit Kümmelzusatz. Spiegeleier braten 5 Minuten.

Getränke (15)

Kaffee
Zu 1 Tasse starken Kaffee rechnet man 1/8 l Wasser und 15 g Kaffee = 1 gestrichener Esslöffel.
Zu 1 Tasse schwachen Kaffee rechnet man 1/8 l Wasser, 2 g Kaffee und ½ Teelöffel Zusatz oder Malzkaffee.
Kaffeeextrakt besteht aus ¼ l Wasser und knapp 25 bis 30 g gemahlenem Bohnenkaffee.

Tee
Zu 2 Tassen starken Tee rechnet man ¼ l Wasser, 1 g Tee = ein gestrichener Teelöffel.
Zu 2 Tassen schwarzen Tee rechnet man ½ Liter Wasser, 1 g Tee = 1 gestrichener Teelöffel.

Kakao (vier Personen)
Für 4 Personen Kakao rechnet man 20 g Kakao, 20 g Mehl oder Kartoffelmehl, 15 g Zucker, ¾ Liter Milch oder Wasser.

Koch-Rezepte (17)

Rindfleischragout (für vier Personen) (22)

500-750 g Rindfleisch, kochendes Wasser, Salz, 1 Zwiebel, Suppengrün, ½ Liter braune Grundsoße, bestehend aus 40 g Fett und 50 bis 60 g Mehl, ½ Liter Brühe zum Auffüllen, 1 bis 2 Esslöffel Apfelwein, 1 Esslöffel geriebener Käse, 1 Prise Zucker, Salz nach Geschmack, Gurkenwürfel, nach Belieben Zitronensaft

Das Rindfleisch wird gewaschen, geklopft, mit kochendem Wasser, Salz, Suppengrün, Zwiebel aufgesetzt und weichgekocht. Man nimmt es heraus und schneidet davon Scheiben. Zur Soße wird Butter und Mehl braun geröstet, die Brühe unter Rühren aufgefüllt, und die Grundsoße 8 bis 10 Minuten gekocht, dann gibt man Zucker, Apfelwein, Zitronensaft, Salz, geriebenen Käse, saure Milch und die Gurkenwürfel daran und schmeckt die Sauce pikant ab. Man gießt sie über die Fleischscheiben und lässt die gut durchziehen, und man kann das Ragout mit hart gekochten Eiern, Pfeffergurken, Semmelklößchen oder Gemüse verzieren.

Kartoffelklöße (einfache für 4-6 Personen) (25)

1 Kilogramm gekochte Kartoffeln, 1 Esslöffel Salz, 125 g Kartoffelmehl, ¼ l kochende Milch, Semmel in Butter geröstet.

Die Kartoffeln werden am Tage vorher abgekocht und geriebenen, Kartoffelmehl und Salz wird oben aufgestreut und alles mit kochender Milch überbrüht. Man rührt den Teig gut durcheinander, formt Klöße, die man mit Semmelbröckchen füllt, wendet sie nach allen Seiten nochmals in Kartoffelmehl und kocht sie bei offenem Topf 20 Minuten in Salzwasser gar.

Verlorene Eier (4 Personen) (43)

8 Eier, ¾ l Wasser oder Brühe, kochendes (Essig)Wasser, Salz nach Geschmack, Essig, Maggi[4], Soße: 40 g Butter, 80 g Mehl

Man stellt sich zuerst aus Butter und Mehl eine dunkle Mehlschwitze her, füllt sie mit Wasser oder Brühe auf und schmeckt nach Salz, Maggi und Essig ab. Jedes Ei wird für sich aufgeschlagen, in eine Schöpfkelle getan und damit langsam in kochendes Essigwasser gegeben. Man lässt die Eier darin fest werden, nimmt sie heraus und gibt sie in die gut abgeschmeckte Soße.
Man kann die Eier auch ganz abkochen und dann in die Soße geben,
oder man kann sie aufschlagen und gleich in der Soße fest werden lassen.

---

[4] Maggi ist ein nach seinem Begründer Julius Maggi benanntes Schweizer Unternehmen der Lebensmittelindustrie, das vor allem für Instantsuppen, Brühwürfel, Flüssigwürze, Fertigsaucen und Fertiggerichte bekannt ist. Seit 1947 ist Maggi eine Marke der Nestlé AG.
Die Maggi-Würzsauce ist vegan, weil ihre Grundlage Pflanzenproteine sind. Früher wurde sie aus Sojabohnen und Weizen als Eiweißbasis hergestellt, seit 2006 wird ausschließlich Weizen genutzt.

Geschlagener Grießbrei (4 Personen) (44)

1 Liter Wasser (keine Milch), 100 g Zucker, 120 g Grieß, Saft einer halben Zitrone, Zitronenschale

Wasser und Zitronenschale werden aufgekocht. Man gibt den Grieß in feinem Strahl hinein, kocht einen dicken Brei, gibt den Zucker hinzu und schmeckt nach Zitronensaft ab. Nun gießt man den Brei in eine Ton- oder Emailleschüssel und schlägt die Speise so lange mit dem Schaumbesen, bis die Speise steif und schaumig ist. Man schmeckt nochmals ab, füllt die Speise in eine Glasschüssel und reicht Fruchtsaft hinzu.

Rinderbraten (für 6 Personen) (44)

1 kg Rindfleisch, Suppengrün, Speckkeile, Zwiebel, Salz, Brotrinde, 30 g Butter, etwas kochendes Wasser, 1/8 l saure Milch oder saure Sahne, Maggi und Salz nach Geschmack

Das Rindfleisch wird gewaschen, geklopft und mit Speckkeilen gespickt. Man wende sie vorher in Salz um, dass sie hart werden. Darauf salzt man das Fleisch, gibt es in eine Bratpfanne und übergießt es mit der kochenden Butter. Man lässt es unter häufigem Begießen anbräunen, gibt Suppengrün, Brotrinde und Zwiebel hinzu und lässt es unter Hinzugießen von etwas Wasser weichbraten. Man nimmt das Fleisch heraus und sämt [5]die Sauce noch mit etwas sauer Milch und Mehl an. Man schmeckt nach Salz und Maggi ab.

Hefepudding *(mit Rezept für Hefestück)* (53)

250 g Mehl 30 g Zucker, 1/8 l Milch, 15 g Hefe, 1 Prise Salz, 20 g Butter, 1 Ei, 200 g Rosinen, 1 Teelöffel Vanillezucker, 1 Prise Zimt, 40 g Korinthen

Wir setzen das Hefestück an: Das Mehl wird in einer Schüssel gesiebt. Wir drücken uns mit dem Holzlöffel einen Mehlrand und krümeln die Hefe in die Mitte der Schüssel, dann rühren wir mit der lauwarmen Milch die Hefe und einen Teil des Mehls zu einem glatten Brei. Zuletzt streuen wir etwas Zucker auf das Hefestück und setzen es an die Seite des Herdes zum Gehen.
In der Zwischenzeit werden die Rosinen und Korinthen gewaschen und zum Trocknen hingestellt. Die Butter wird sahnig gerührt und mit den übrigen Zutaten bis auf die Korinthen und Rosinen gerührt. Dann geben wir langsam Mehl und das Hefestück hinzu. Zuletzt werden die Korinthen darunter gerührt. Der Teig wird blasig geschlagen und in die gut ausgefettete und mit Semmelmehl ausgestreute Form gefüllt. Die Form darf nur ¾ gefüllt sein. Man stellt sie dann an die Seite des Herdes zum Gehen. Dann wird der Pudding im Wasserbad 1 Stunde gekocht.

---

[5] ansämen: Das Andicken von Flüssigkeit beim Kochen nennt man auch binden, legieren, abziehen, montieren oder abbinden

Roh gerührte Kartoffelsuppe (4 Personen) (55)

1 ½ l Brühe oder Wasser, 2 mittlere Kartoffeln, Salz, Würze, Suppengrün

Die Brühe oder das Wasser wird mit dem Suppengrün zum Kochen aufgesetzt. Wenn das Suppengrün fast gar ist, kommen die geriebenen Kartoffeln in die kochende Flüssigkeit, die Kartoffeln brauchen Garzeit 10 Minuten. Zuletzt wird die Suppe mit Salz und Maggi abgeschmeckt.

Rohkost (61)

Der grüne Salat wird wie üblich angerichtet. Die Gurke wird vorbereitet, in Scheiben geschnitten und mit Zitronensaft beträufelt und mit Zucker und Salz bestreut. Die Tomaten werden auch in dünne Scheiben geschnitten und mit fein gewichter[6] Petersilie bestreut. Auf großen Platten angerichtet wird die Rohkost zu Tisch gegeben.

Fleischmustunke (4 Personen) (67)

1 Pfund Fleisch oder Fleischreste, Salz, ¾ l Tunke oder Brühe, 20 g Butter, 20 g Mehl

Das Fleisch wird gekocht und fein gewiegt. Das Mehl wird in der Butter gebräunt und mit der Brühe oder Bratentunke aufgefüllt. Zuletzt wird gut abgeschmeckt und das Fleisch in die Bratentunke gegeben.

Fleischmustunke (98)
siehe Zutaten Seite 67 (voriges Rezept)

Das Fleisch wird als Gehacktes gekauft. Eine feingewiegte Zwiebel wird mit dem Fleisch durchgedünstet. Dann wird die Flüssigkeit aufgefüllt, das Mehl in der sauren Milch angequirlt und in die kochende Tunke gegeben. Zuletzt wird mit Salz und Maggi abgeschmeckt, wenn nötig mit etwas Speisefarbe gebräunt.

Leipziger Allerlei (4-6 Personen) (69)

¼ Pfund Erbsen, 1 Pfund Spargel, 5 bis 6 Möhren, 3 bis 4 Kohlrabi, nach Belieben etwas Blumenkohl oder Pilz, 30 g Butter, 40 g Mehl, ½ Liter Gemüsewasser, Petersilie, Salz nach Geschmack

Jedes einzelne Gemüse wird vorbereitet, in schwachem Salzwasser gargekocht. Aus Butter und Milch (*gemeint ist wohl Mehl*) stellt man sich eine schwache Mehlschwitze her, füllt mit dem Gemüsewasser auf und lässt sie 15 Minuten kochen. Danach schmeckt man nach Salz, Zucker ab, gibt die Petersilie hinzu und vermischt die Soße mit dem einzelnen Gemüse. Man kann auch jedes Gemüse für sich in Butter gar dünsten und es dann einzeln auf Platten um das Fleisch herum anrichten.

---

[6] ein häufiger vorkommender liebenswerter Schreibfehler für: gewiegt (ähnlich bei Teich für: Teig)

Russisches Rindfleisch (72)

1 Pfund Rindfleisch ohne Knochen, Salz, 1 Esslöffel Essig, 1 Zwiebel in Würfel geschnitten oder gewiegt, 30 g Mehl, 50 g Fett oder Butter, kochendes Wasser

Das vorbereitete Fleisch wird in 1 Zentimeter (dicke) Scheiben geschnitten, geklopft, mit Salz bestreut und mit etwas Mehl. Man lässt die Butter heiß werden und gibt das Rindfleisch, das mit Essig beträufelt ist, hinein. Die fein gewiegte Zwiebel gibt man etwas später in das Fett. Man lässt das Fleisch von allen Seiten braun braten, stäubt das restliche Mehl noch darüber und füllt mit kochendem Wasser auf. Zuletzt schmeckt man noch mit Salz und Maggi ab.

Eierkuchen (4 Personen) (74)

2 Eier, ½ Liter Milch, 10 g Salz, 25 g Mehl, 5 bis 10 g Backpulver, nach Belieben abgeriebener Zitronen, Butter oder Fett zum Backen, nach Belieben Zucker zum Bestreuen

Eigelb, Milch, Salz und Zitrone werden verrührt, das Mehl mit dem Backpulver gesiebt. Nun gibt man langsam unter Schlagen die Flüssigkeit in das Mehl und schlägt zuletzt den steifen Eischnee darunter. In einer Pfanne lässt man Butter dampfend heiß werden, gibt eine Schöpfkelle Teig hinein, bäckt den Eierkuchen hellbraun, schiebt ihn auf einen Deckel, gibt auf die ungebackene Seite etwas Fett, deckt die Pfanne darüber, wendet das Ganze schnell um und lässt den Eierkuchen auf der 2ten Seite braun backen. Man bestreut ihn mit Zucker und reicht Kompott oder süße Soßen dazu, oder man schmeckt ihn nicht süß ab und reicht Pilze oder grünen Salat dazu.

Speckpfannkuchen (98)

(siehe voriges Rezept Eierkuchen)
Bevor wir die Teigmasse in den Tiegel geben, braten wir erst Speckwürfel glasig.

Polnische Gurken (86)

Die Gurken werden gewaschen, geschält und in strohhalmdicke Scheiben geschnitten. Bei dicken Gurken muss das Innere ausgehöhlt werden. Die Gurkenscheiben werden gesalzen, für eine Gurke 1 Teelöffel Salz, und 5 Stunden stehengelassen. Dann schneidet man eine Zwiebel in Stücke, gießt die Gurken ab und schichtet sie mit den Zwiebeln in eine Schüssel. Man gießt kochende Essiglösung darüber (auf 1 Liter Essig ½ l Wasser). So bleiben die Gurken 24 Stunden stehen. Dann gießt man die Gurken auf ein Sieb zum Abtropfen und schichtet sie mit Dill, Senfkörnern, weißen Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und feingeschnittenen Meerrettich in einen Steintopf. Man kocht guten Weinessig (auf 1 l Essig ¼ l Wein und 375 g Zucker). Die Flüssigkeit gießt man kochend über die Gurken. Sind sie abgekühlt, so bindet man den Topf zu.

Blumenkohlsuppe (4 Personen) (91)

50 g Butter, 100 g Mehl, 2 Liter Flüssigkeit, Salz, Maggi, Reste von Blumenkohl und Blumenkohltunke

Die Butter wird im Topf zerlassen und das Mehl in der Butter gedünstet. Die Flüssigkeit wird langsam aufgefüllt und mit Salz und Maggi abgeschmeckt. Zuletzt gibt man den feingeschnittenen Blumenkohl in die Suppe.

Kartoffelpuffer (100)

2 Kilogramm Kartoffeln, 20 g Mehl oder Kartoffelmehl, 15 g Salz, 1 Ei, 100 g Fett zum Braten

Die Kartoffeln werden geschält, gerieben und beim Reiben schon mit Salz vermischt, dass sie hell bleiben. Dann verrührt man die Kartoffeln mit Mehl und Ei. Man gibt einen Löffel von diesem Kartoffelbrei in das heiße Fett der Stielpfanne und bäckt die Puffer hellbraun von beiden Seiten.

Krautpudding (4 Personen) (107)

1 Kopf Weißkraut, kochendes Wasser, 250 g gehacktes Rind- und Schweinefleisch, Salz nach Geschmack, 1 Zwiebel, 1 Ei, gewiegtes Kraut, 1 bis 2 Semmeln, Stoßbrot

Die Krautblätter werden einzeln vom Kopf abgelöst, der Strunk etwas dünn geschnitten und die Blätter in kochendem Salzwasser ein paarmal aufgesetzt. Das Gehackte wird mit Salz, Zwiebel, einer eingeweichten Semmel etwas vermischt und noch etwas Stoßbrot an die Masse gegeben, das sie fester macht. Eine Puddingform wird gefettet, mit Krautblättern ausgelegt, so dass sie etwas über den Rand hängen. Man füllt abwechselnd eine Schicht Fleisch, (dann) eine Schicht gewiegtes Weißkraut aufeinander, bis die Form gefüllt ist, deckt die Blätter darüber, schließt die Form und lässt sie in kochendem Wasserbad 1 bis 1 ½ Stunden kochen. Man stürzt den Pudding auf Platten und reicht Kapern- oder Zitronensoße dazu.

Kapernsoße (4 Personen) (108)

40 g Fett oder Butter, 1 Liter Wasser oder Brühe, 80 g Mehl, 1 Esslöffel Kapern, Salz nach Geschmack, etwas Essig, nach Belieben ein Eigelb zum Abziehen

Man stellt aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze her, löscht diese mit Brühe oder Wasser ab, kocht sie 30 Minuten, gibt dann Kapern, Salz, Maggi, Essig zu, lässt alles durchziehen und schmeckt nochmals ab.

Milchkohlrabi (4 Personen) (109)

750 g Kohlrabi, kochendes Salzwasser, ½ Liter Milch oder Brühe, 40 g Butter, 20 g Mehl, Salze nach Geschmack

Die Kohlrabi werden geschält, das Schlechte entfernt, in Scheiben und Streifen geschnitten, man setzt sie mit kochendem Salzwasser auf, kocht sie weich. Aus Butter und Mehl stellt man eine helle Mehlschwitze her, löscht sie mit Milch ab oder mit Brühe und schmeckt sie nach Salz und Maggi ab. Man gibt die weichgekochten Kohlrabi hinein, lässt sie gut durchziehen, gibt gewiegte Petersilie daran und schmeckt sie ab. Statt Petersilie kann man auch die kleinen Kohlrabiblättchen nehmen und hacken.

Königsberger Klopse (5 Personen) (113)

¾ Pfund gehacktes Schweinefleisch, kochendes Salzwasser, Salz nach Geschmack, 2 bis 3 Semmeln, ½ Zwiebel, 1 Ei, Stoßbrot, 1 Esslöffel Kapern, Soße: 60 g Butter und 20 g Mehl, ½ Liter Brühe oder Wasser, Essig

Das gehackte Fleisch wird nach Salz und Zwiebel abgeschmeckt, eine eingeweichte ausgedrückte Semmel und so viel Stoßbrot hinzugegeben, dass die Masse sich formen lässt. Man formt runde Klöße, die man in Stoßbrot oder Kartoffelmehl umwendet und in kochendem Salzwasser garkocht. Aus Butter und Mehl wird eine Mehlschwitze hergestellt und mit Fleischbrühe aufgefüllt, 15 Minuten gekocht, nach Salz, Kapern, Citrone abgeschmeckt, man richtet die Klopse in der Soße an.

Reis mit Tomaten (4 Personen) (114)

40 g Butter, 1 Liter Brühe, 250 g Tomaten, nach Geschmack Salz, Zwiebel, 150 g Reis

Der Reis wird kalt angequirlt, mit kochender Brühe oder Salzwasser und Zwiebel aufgesetzt und fast weichgekocht. Die Tomaten werden in Stücke geschnitten mit Butter und Zwiebel weichgekocht. Man streicht sie durch ein Sieb und vermischt die Tomaten mit dem dicken Reis. Man schmeckt ihn ab und bestreut ihn angerichtet mit geriebenem Käse.

Krautwickel (4 Personen) (119)

1 Kopf Weißkraut, 200 g gehacktes Schweinefleisch, Eireste oder Ei, ½ Zwiebel, 50 g Butter, Mehl zum Einfüllen, kochendes Wasser, Salz, Maggi, Mehl zum Besähmen der Soße, 1 eingeweichte Semmel, Salz, Stoßbrot

Man löst die Blätter von Krautkopf ab, schneidet die Rippen ab, lässt sie einige Minuten in Salzwasser aufkochen. Danach schreckt wann sie auf einem Sieb kalt ab, man nimmt 1 bis 2 Blätter, das Fleisch vermengt man mit Salz, Ei, eingeweichter

ausgedrückter Semmel, Zwiebel und so viel Stoßbrot, dass die Masse sich formen lässt. Man formt längliche Klößchen und wickelt je eines in die Krautblätter, sie werden umwickelt mit Baumwollfäden oder Rouladenklammern, dann hüllt man sie in Mehl ein und bräunt sie in dampfend heißer Butter von allen Seiten an. Man füllt Wasser darauf, dass sie knapp bedeckt sind. Dann lässt man sie schmoren, nimmt sie heraus und sähmt die Sauce noch mit Mehl an. Man schmeckt nach Salz und Maggi ab und richtet die Wickel auf Platten an.

Rosenkohl (4 Personen) (131)

500 g Rosenkohl, 20 g Mehl, 1 Liter Wasser, eine kleine Zwiebel, 10 g Salz, ¼ l Brühe, 40 g Butter, Salz, Maggi

Der Rosenkohl wird, nachdem die äußeren Blatter entfernt sind, gewaschen, mit kochendem Salzwasser aufgesetzt und weichgekocht. Butter, Mehl und Zwiebel wird hell geröstet, man füllt mit wenig Rosenkohlwasser auf und lässt die Grundsoße 15 bis 20 Minuten kochen. Man gibt den Rosenkohl hinein, lässt sie nochmals heiß werden und schmeckt nach Salz und Maggi ab. Rosenkohl darf nur geschüttelt, nicht gerührt werden, er verkocht sonst und verliert die Farbe.

Vanillezucker machen (134)

2 Pfund Zucker, zwei Stangen Vanille
Die Vanille wird in kleine Stücke geschnitten und mit dem Zucker nach und nach durch den Fleischwolf gedreht.

Kölner Schnitzel (145)
½ Pfund Kraut, Stoßbrot, 1 Ei, 1 feingewiegte Zwiebel, Butter, Palmin zum Backen, 10 g Salz, 1 Esslöffel Kartoffelmehl

Das Kraut wird verlesen, in Achtel geschnitten, in Salzwasser halbweichgekocht, dann mit dem Wiegemesser klar (fein) gewiegt, dann vermischt man es mit dem Ei, dem Kartoffelmehl, dem Salz und dem Stoßbrot. Die Zwiebel wird in Butter gedünstet und hinzugegeben. Man formt Klöße, wendet sie in Stoßbrot und bäckt sie goldbraun.

Kartoffelsalat (4 Personen) (146)

4 Pfund Kartoffeln, 2 bis 3 Esslöffel Öl, ¾ l Wasser, 1 feingewiegte Zwiebel, Essig, Salz, zum Verzieren Rapunzeln, Rote Rüben, Möhren, Gurken

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, abgezogen und in dünne Scheiben geschnitten. Man stellt sich eine Marinade her aus Wasser, Essig, Zwiebeln und Salz. Das bringt man zum Kochen und gibt sie heiß über den Kartoffelsalat. Das Öl kommt nach dem Kochen hinzu. Nachdem die Kartoffeln gut durchgezogen sind, richtet man sie in einer Schüssel an und verziert sie mit zurechtgemachtem Rapunzelsalat, Rote Rübenscheiben, Möhrenscheiben, Gurkenstückchen.

Linsengemüse (4 Personen) (150)

500 g Linsen, 1 Esslöffel Butter, 1 Liter Wasser, 2 bis 3 Esslöffel Essig, 10 g Zucker, 1 Zwiebel, Salz, 20 g Mehl, Schinkenreste oder Speck

Die Linsen werden verlesen, gewaschen, eingeweicht und zum Kochen aufgesetzt. Man stellt eine Mehlschwitze her aus Butter, Mehl und Zwiebel, die man mit Flüssigkeit von den Linsen auffüllt. Die Mehlschwitze wird gut nach Essig, Zucker, Salz abgeschmeckt und zu den Linsen gegeben. Die Linsen werden abgeschmeckt und kurz vor dem Anrichten gibt man den Speck darüber.

Kohlrüben auf Teltower Art (4 Personen) (156)

750 g Kohlrüben, 30 g Fett, kochendes Salzwasser, Salz nach Geschmack, 15 g Zucker, Brühe oder Wasser zum Auffüllen

Die Kohlrüben werden geputzt, gewaschen und in Streifen geschnitten und mit kochendem Salzwasser aufgesetzt. Butter und Zucker werden hellbraun geröstet, die Kohlrüben hineingegeben, mit Mehl bestäubt und durch gedünstet. Man gibt Brühe oder Wasser darauf und lässt die Kohlrüben weichschmoren. Zuletzt schmeckt man noch Salz, Zucker, Maggi ab, wenn nötig, sämt man sie etwas an.

Dampfnudeln (4 Personen) (163)

500 g Mehl, 80 g Butter, 1 Ei, 1 Teelöffel Salz, 40 g Zucker, 3/8 Liter Milch, 1 Esslöffel Zitronenzucker, 30 g Hefe

Man stellt sich einen richtigen Hefeteig her und formt runde oder längliche Klöße, die man aufgehen lässt. Diese Nudeln setzt man in eine gebutterte Auflaufform und lässt sie 4 Minuten in heißer Röhre backen. Dann gießt man die gezuckerte warme Milch nach und nach darüber und lässt die Nudeln 10 bis 12 Minuten backen, bis die Milch eingezogen und die Nudeln ganz hart gebacken sind.

Rote Grütze (172)

½ Liter Himbeer- oder Johannisbeersaft, ½ Liter Wasser, 90 g Gries oder Mondamin, Zucker nach Geschmack, nach Belieben Zitronensaft

Saft und Wasser werden aufgekocht, der Gries in feinem Strahl hineingerührt und unter Rühren 8 bis 10 Minuten gekocht. Man schmeckt die Masse nach Zitronensaft und Zucker ab, füllt sie in kalt ausgespülte Formen oder Schüsseln, stürzt sie nach dem Erkalten und reicht Vanillesoße oder Schlagsahne dazu.

Risotto oder italienischer Reis (183)

250 g Reis. ¾ Liter Wasser mit Maggi, 40 g geriebener Käse, 100 g Butter, 10 g Salz

Der Reis wird in kaltem Wasser drei Mal abgewaschen, auf einem Tuch abgetrocknet und zu einem Teil der Butter, die man dampfend heiß werden lässt, gegeben. Unter fortwährendem Rühren lässt man den Reis hellbraun werden und fügt zuletzt noch etwas Zwiebel dazu, die man mit bräunt. Dann gießt man die kochende Flüssigkeit darüber, lässt alles einmal aufkochen und lässt es an nicht zu heißer Stelle garwerden. Ist der Reis richtig ausgequollen, gibt man den Rest der Butter frisch daran und streut beim Anrichten den geriebenen Käse darauf. Verfeinern kann man den Reis durch Zugabe von Tomatenbrei, der kurz vor dem Ausfüllen mit durchgedünstet wird.

Quarkkeulchen ausprobiert gut (4 Personen) (188)

500 g Quark, 60 g Mehl, 3 mittelgroße gekochte Kartoffeln, 5 g Salz, 50 g Zucker, 1 Esslöffel gut ausgewählte Korinthen, ein Ei, 60 g Stoßbrot, Zucker zum Bestreuen, Backfett

Der nicht zu feuchte Quark wird durch ein Sieb gestrichen, mit den geriebenen Kartoffeln und anderen Zutaten gut vermischt, man schmeckt mehrmals ab und formt ungefähr 10 bis 12 längliche flache Plätzchen, die man in Stoßbrot wendet und im dampfend heißen Fett schön hellbraun bäckt. Man verwendet Mittelhitze dazu; Quarkkeulchen werden leicht schwarz und sind nicht gar. Mit Zucker bestreut richtet man sie auf Platten an und reicht Kompott oder süße Saucen dazu oder reicht sie zum Kaffee.

Gulasch (4 Personen) (196)

375 bis 500 g Rindfleisch, 30 g Butter, 40 g Mehl, eine Zwiebel, kochendes Wasser, Salz nach Bedarf

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft und in Würfel geschnitten. Diese werden gesalzen und mit Mehl eingehüllt. Man zerlässt Butter, gibt die feingeschnittene Zwiebel hinein und die Fleischwürfel und lässt alles schön braun werden. Dann füllt man so lange mit kochendem Wasser auf, bis das Fleisch bedeckt ist, und lässt alles langsam gar (schmoren) werden. Man achte darauf, dass nichts anbrennt, und gibt nach Bedarf Flüssigkeit daran. Wer scharf gewürztes Essen liebt, gibt Pfeffer daran.

Kartoffelklöße (4 Personen) (197)

3 Pfund Kartoffeln, 10 g Salz, 150 g Mehl, nach Belieben 1 Esslöffel zerlassende Butter, 3 Esslöffel Stoßbrot, ein Ei

Die Kartoffeln werden gewaschen, gekocht, am Besten am Tage vorher, geschält und gerieben. Man mischt die Kartoffeln mit Salz, Ei und Mehl, dass der Teig sich feucht zusammenhält. Man formt eine gleichmäßige Rolle, die man in acht Teile teilt, und formt runde, apfelgroße Klöße, die man in der Mitte mit gerösteten Semmelbröckchen füllt. Man dreht sie Mehl, legt sie vorsichtig ins kochende Salzwasser, lässt sie so lange ziehen, bis sie hochkommen, 5 bis 8 Minuten, und richtet sie dann an.

Pannfisch oder Bauernfrühstück (Volksessen 4 Personen) (199)

Bratkartoffeln oder gebratenen Kloß, reichlich Fett und Speck oder Butter, etwas Kümmel, reichlich Zwiebeln, Senf, Salz, Brühe oder Bratensoßenreste

Fischreste, gedünsteter oder gebratener Fisch, Kartoffeln oder Kloß wird wie üblich geschnitten. Verwendet man frischen Fisch, so wird er vorbereitet und gedünstet und in kleine Stücke geteilt. Dann ausgegrätet. Der Kümmel wird auf einem Siebchen gewaschen. Man gibt in einen Tiegel fein geschnittenen Speck oder anderes Fett, brät die Kartoffeln mit Salz, Kümmel, Zwiebel etwas braun, fügt den Fisch, Senf, Brühe hinzu und lässt alles knusprig braten. Man füllt es in eine Schüssel schön locker und ansehnlich und wiederholt das, bis aller Vorrat verbraucht ist. Man reicht zu dem Gericht Salat oder saure Gurke oder eine leicht säuerliche Soße und hat dann ein leicht vollwertiges Mittagessen oder Abendessen.

Semmelklößchen (6 Personen) (203)

60 g Butter, Salz nach Geschmack, 60 g eingeweichtes Weißbrot, 60 g Stoßbrot, 1 Ei, nach Belieben eine Prise Muskat

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Ei und die übrigen Zutaten dazugegeben und alles gut vermischt. Man formt nun kleine Semmelklößchen, die man langsam garziehen lässt. Man verwendet sie zu Frikassee, als Suppenklößchen und zur Geflügelfülle. Das Gericht nicht nach Maggi abschmecken!

Plinsen (3-4 Personen) (208)

3 Tassen Mehl oder halb Mehl halb Gries, 1 Tasse Milch oder Milch und Wasser, 1 Tasse Zucker, 1 bis 3 ganze Eier, abgeriebene Zitronenschale oder Vanillezucker, Palmin und Butter zum Braten, ½ Backpulver

Backpulver und Mehl werden gesiebt und mit dem Gries vermischt. Die Milch wird mit Zucker und Ei verquirlt und unter langsamem Zugießen vermischt. Die Masse wird gerührt und muss etwas dicker sein als Eierkuchenteig. Man gibt sie löffelweise in das dampfende heiße Fett und streicht Pufferartige Plätzchen davon, die man auf beiden Seiten gar werden und schön hellbraun werden lässt (bäckt).

Schmarren (Kaiser oder Tirolescher) (217)

400 g Mehl, 1 bis 2 Eigelb, 5 bis 10 g Salz, ¾ Liter Milch, Eiweiß, Butter zum Braten, Zucker und Zimt zum Bestreuen

Das Mehl wird gesiebt, Milch, Eigelb und Salz zusammen verquirlt und langsam unter das Mehl gleichmäßig gerührt, sodass eine Eierkuchenmasse entsteht. Man fügt das Eiweiß hinzu und gibt einen ordentlichen Löffel ins dampfend heiße Fett in den Tiegel, lässt es leicht fest werden wie beim Eierkuchen, zerpflückt nun alles mit dem Wender. Sind die Schmarrenstücke goldbraun und knusprig, tut man sie in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimt, nicht zu reichlich.

Makkaronirand für mittelgroße Randform (223)

150 g Makkaroni, 2 Eier, knapp ¼ Liter Milch, Salz nach Geschmack

Die Makkaroni werden fingergliedlang gebrochen und in Salzwasser gekocht. Milch, Salz und Ei verquirlt man, tut die abgegossenen Makkaroni hinein, gibt alles in die gut gebutterte Form und bäckt es in 20 bis 30 Minuten. Der fertige Rand wird gestürzt und mit geriebenem Käse überstreut. In die Mitte füllt man Gemüse, das gut in der Farbe passt, oder dunkles Fleisch mit Soße. Man kann den Rand mit gedünsteten Tomaten verzieren.

Röstkartoffeln (225)

Darunter versteht man rohgeriebene Kartoffeln (Pommes frites genannt). Man schält und wäscht sie, schneidet sie in Kugeln, Streifen oder Stücken. Die Kartoffelstücke kommen ins Wasser, werden abgetrocknet, erst mit aufgelegter Stürze, dann so gebraten, dann gesalzen. Diese Kartoffeln eignen sich sehr gut zum Verzieren oder als Beigabe für feinere Essen.

Reisrand für mittelgroße Form (227)

200 g Reis, 25 g Butter oder Fett von Brühe, 1 Zwiebel mit Nelken, 4 Esslöffel geröstetes Stoßbrot, 1 Stück Sellerie, 2 Esslöffel geriebener Käse, nach Belieben 3/8 Liter Brühe oder Wasser, 1 Prise Salz, 3 Esslöffel geriebener Käse, 20 g Butter

Der Reis wird gewaschen, 1x aufgekocht, dann gießt man ihn ab und überspült ihn kalt. Man gibt ihn in die dampfend heiße Butter, dünstet ihn mit Zwiebeln und Sellerie schnell durch, füllt die ganze Brühe auf, lässt es drei Minuten garkochen, dann an mattwarmer Stelle garziehen. Ist er ausgequollen, schmeckt man ihn ab und vermischt ihn mit Käse, drückt ihn fest in eine gut gefettete Randform, stellt sie in ein kochendes Wasserbad und lässt alles eine halbe Stunde kochen. Man stürzt ihn dann, bestreut ihn mit gerösteter Semmel und geriebenem Käse und richtet darin Gemüse und Fleisch an.

Reisauflauf (4 Personen) (236)

125 g Reis, 125 g Zucker, kochendes Salzwasser, 5 Eier, ¾ Liter Milch, nach Belieben etwas Vanille oder abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 65 g Butter

Der Reis wird 3x gewaschen, mit dem Salzwasser einmal aufgekocht, abgegossen, kalt überspült. Nun setzt man ihn mit der Milch und einer Prise Salz von Neuem auf, lässt ihn garziehen und auskühlen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb hinzugegeben und zuletzt der Reis. Zuletzt wird der Eischnee untergezogen. Die Masse wird in eine vorbereitete Form gefüllt und im Ofen hellbraun gebacken. Man kann dieselbe Masse auch in eine Puddingform füllen und eine Stunde im Wasserbad kochen.

Hefeklöße (4 Personen) (231)

500 g gesiebtes Mehl, 30 g Hefe, knapp ¾ Liter Milch, acht g Salz, 1 bis 2 Eier, Salzwasser

Man rührt ein Hefestück an und lässt es gut aufgehen, was ungefähr 20 Minuten dauert. Dann rührt man alles übrige dazu und schlägt die Masse blasig. Man formt daraus zehn Klöße und lässt sie auf mehlbestreutem Brett gut aufgehen. Dann gibt man sie in einen breiten Topf ins kochende Salzwasser und lässt sie ungefähr 3 Minuten kochen. Wenn sie beim Anstechen keine Reste zurücklassen, sind sie gar. Beim Herausnehmen reißt man die Klöße sofort etwas auf, über gießt sie mit brauner Butter und gibt sie zu Obst oder Braten zu Tisch.

Abänderung zu Hefeklößen (241)

(Herstellung und Form der Klöße siehe vorheriges Rezept)
Beim Formen gibt man in den Kloß gewaschene, halbierte oder ganze Pflaumen. Sind die Klöße aufgegangen und gekocht, öffnet man sie ein wenig mit zwei Gabeln, gibt zerlassende Butter, etwas geriebenen Käse und eine Messerspitze Zucker darauf. Nach schlesischer Art reicht man Holländische Soße dazu. (siehe Seite 242)

Sauergurken einlegen (238)

Ein Schock (= 60 Stück) mittelgroße Gurken, 6 bis 7 Liter Wasser, 1 Liter Essig, 1 Handvoll Kirsch- oder Weinblätter, 375 g Salz, 40 g Dill

Die Gurken werden einen Tag in kaltes Wasser gelegt und dann sorgfältig gebürstet, gereinigt, abgetrocknet. Nun schichtet man sie mit dem gewaschenen Laub, dem geschnittenen Dill in einem großen Steintopf oder in ein Fass ein. Wasser, Essig und Salz werden aufgekocht und vor dem Erkalten auf die Gurken gegossen. Sie werden mit einem Teller oder Stein beschwert und in nicht zu kaltem Raum aufbewahrt, dass

sie gären. Ist dies geschehen, hat man die kahmige[7] Schicht entfernt, Teller und Stein gesäubert, dann bindet man den Topf (zu) oder schmiedet das Fass zu *(fester Deckel)* und bewahrt alles am kühlen Ort auf bis zur Verwendung. Sie schmecken schon gut nach 2 bis 3 Wochen.

Holländische Soße (4 Personen) (242)

½ Liter helle Grundsoße nach Vorschrift, die man verbessert durch Zugabe von 1 Ei, etwas Zitronensoße oder Essig. Man verwendet sie gern zu Gemüse, hellen Fleischarten oder Klößen.

Apfelmus einmachen (245)

Gute Falläpfel werden von allem Schlechten befreit, geschnitten und gewaschen und mit so viel heißem Wasser aufgesetzt, dass es halbhoch steht. Man streicht nun, wenn die Äpfel weich sind, alles durch, darf aber nichts verwenden, was Farbe oder Geschmack beeinflusst. Man süßt nach Geschmack, füllt alles in Gläser und sterilisiert 10 bis 15 Minuten. Bei Gebrauch kann man dann nachsüßen und durch Zitronensaft den Geschmack verbessern.

Schmorgurken (4 Personen) (246)

Drei mittlere Gurken, knapp ½ Liter Brühe, 10 g Salz, 1 Gewürzdosis, 30 g Zucker, 30 g Butter, 4 Esslöffel Essig oder Zitronensaft, 40 g Speck, 1 kleine Zwiebel, 40 g Mehl

Die Gurken werden gewaschen, geschält, die Länge durchgeschnitten und ausgekratzt. Dann schneidet man fingerdicke und fingerlange Stücke, die man in der Schüssel mit Essig und Salz vermengt. Man lässt sie etwas ziehen, dann gibt man in die dampfend heiße Butter den Zucker und lässt ihn leicht bräunen, gibt die Gurken hinein, streut das Mehl auf und lässt alles schön braun werden. Man gibt die feingeschnittene Zwiebel hinzu, den Rückstand aus der Gurkenschüssel und die Brühe, man lässt alles in 15 bis 20 Minuten garkochen und schmeckt nochmal ab nach Essig, Salz, Zucker. Man kann jede Art von gebratenem und geschmortem Fleisch zu den Gurken reichen.

---

[7] Bei der weißen Schicht, die sich auf der Oberfläche bildet, handelt es sich um die sogenannte Kahmhaut, die durch ungefährliche Kahmhefen entsteht. Kahmhefe ist, auch wenn es auf den ersten Blick vielleicht anders aussieht, harmlos, ungefährlich und nicht giftig.

Gefüllte Gurken (4 Personen) (250)

4 kleine oder 2 große Gurken, 15 g Salz, 1 Esslöffel Kartoffelmehl, etwas Zitronensaft oder Essig, gehacktes Fleisch (Mengenangabe fehlt), etwas Zwiebel, 1 Brötchen, 10 g Butter, Salz nach Geschmack, 40 g Butter, ½ Liter Tomatensoße

Die geschälten Gurken werden der Länge nach in zwei Teile geschnitten, mit einem Löffel der Kern ausgeschabt, dann reibt man die Gurkenhälften mit Salz ein, beträufelt sie mit Essig und lässt sie ein Weilchen stehen. Unterdessen vermischt man das Fleisch mit den ausgedrückten Brötchen und anderen Zutaten und schmeckt es gut ab. Nun werden die Gurkenteile gefüllt, zwei Hälften zusammengebunden, in den Schmortopf in die heiße Butter gelegt leicht durchgedünstet, dann gießt man kochendes Wasser daran, lässt sie unter häufigem Nachsehen garschmoren. Unterdessen hat man sich eine Tomatensoße hergestellt, gießt sie gut abgeschmeckt dazu und lässt es zusammen fertigwerden. Die Gurkenteile befreit man vorsichtig von dem Faden, richtet sie auf Bratenplatten an, übergießt sie leicht mit Soße, die übrige (Soße) richtet man für sich an.

Senfgurken einlegen (257)

3 kg Gurkenstücke, 125 g geschälte Schalotten[8], 150 g Salz, 125 g Meerrettichwürfel, ein paar Pfefferkörner, fünf Esslöffel Senfkörner, ein paar Lorbeerblätter, 1 ½ Liter Essig, 1 Strauß Dill, 150 g Zucker

Gelben größeren Gurken entfernt man mit silbernem Löffel die Kerne, nachdem sie geschält und durchgeschnitten sind, dann schneidet man die Gurkenhälften in beliebig große Stücke, wiegt sie ab und reibt sie mit Salz ein. Am nächsten Tag werden sie mit einem sauberen Tuch abgetrocknet und mit den anderen Zutaten in Gläser oder Töpfe geschichtet. Der Essig wird mit Zucker aufgekocht und über die Gurken gegossen. Man beschwert sie etwas und bindet sie zu. Nach acht Tagen gießt man noch einmal ab, kocht alles noch einmal auf, gießt es erkaltet darüber (und) verschließt es nun endgültig.

Arme Ritter (4 Personen) (260)

8 kleine Zwiebäcke, etwas Mehl, ½ Liter Milch, 10 g Zucker, eine Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale oder Vanillezucker, Palmin zum Backen, 60 g geriebene Semmel, Zucker oder Zimt zum Bestreuen

Milch, Salz und Zucker werden zusammen verquirlt, man kann Milch etwas verdünnen. Man legt die Zwiebäcke dicht nebeneinander auf den Teller, übergießt sie mit Flüssigkeit, sie dürfen nicht zerweichen. Man wendet sie in Stoßbrot und Mehl, gibt sie in das dampfend heiße Fett und bäckt sie auf beiden Seiten schön braun. Sie dürfen nicht zerfallen. Dann bestreut man sie mit Zucker und Zimt und reicht sie warm zu Tisch mit Kompott oder Fruchtsaft oder kalt zum Kaffee.

---

[8] Zwiebelart

Vegetarische Platte (4 Personen) (262)

Die Hausfrau nimmt nach Belieben, Geldbeutel und Jahreszeit Gemüse und bereitet sie ihrer Eigenart nach einzeln fix und fertig zu. Dann muss man sich eine Soße herstellen. Man nimmt gern Petersiliensoße, holländische oder Tomatensoße, für vier Personen ¾ Liter. Man muss sich Reis oder Makkaroni und Kartoffeln vorbereiten und garkochen. Aus den Kartoffeln kann man Röst-, Brat-, Petersilienkartoffeln und Kartoffelbällchen und Ähnliches herstellen. Je vielseitiger je schöner. Hat man alle Zutaten einzeln fertig, stellt man die vegetarische Platte zusammen. Man nimmt einen großen länglichen runden Teller, liegt in die Mittel locker und bergig Makkaroni und garniert darum bunt und gefällig Gemüse und Kartoffeln, verziert mit Petersilie, gewaschenen Salatblättern, Grünkohl usw. Man reicht die Soße für sich dazu und hat ein sättigendes vollwertiges Essen.

Kartoffelnudeln und -bällchen (264)

250 g gekochte geriebene Kartoffeln, 30 g Mehl, 1 Esslöffel Stoßbrot, 10 g Butter, Salz nach Geschmack, ½ bis 1 Ei, Stoßbrot zum Umwickeln

Man stellt sich aus den Zutaten eine Kloßmasse her, die nicht kleben darf, schmeckt gut nach Salz ab, formt kleine runde Bällchen, die man in dampfend heißem oder schwimmendem Fett[9] hellbraun bäckt. Man nehme die Hitze in nicht zu stark, dass sie gar werden.
Will man Kartoffelnudeln herstellen, nimmt man etwas mehr Mehl, formt auf gut bemehltem Brett lange Rollen, die man in fingergroße und fingerdicke Stücke schneidet. Auch Sie werden im dampfenden oder schwimmenden Fett braun gebraten. Man verwendet es als Garnitur.

Gefüllter Fisch (4 Personen) (272)

Seehecht, Lachs, Kabeljau kauft man ein. Für vier Personen rechnet man 1 ½ kg Fisch. Einmal das Rezept Semmelkloß mit Kapern und Zitronensaft abgeschmeckt. Salz, saure Milch, Essig, 20 bis 30 g Kartoffelmehl zur Soße, 40 g Butter, 1 Zwiebel, kochendes Salzwasser

Der Fisch wird gewaschen, ausgeputzt und geschuppt. Dann so entgrätet, dass entweder zwei Hälften werden oder er ganz bleibt. Man stellt sich die Füllung nach Vorschrift her und schmeckt sie gut ab, streicht sie in den Fisch hinein oder auf die Hälfte und deckt die andere drüber, bindet den Fisch zu, spickt ihn mit Speckfäden, legt ihn in die Pfanne und gießt kochend heiße Butter darüber. Man macht den Fisch fertig wie jeden Braten. Man erhöht den Geschmack, wenn man ihn mit geriebenem Käse bestreut. Beim Anrichten entfernt man die Fäden. Die Sauce wird für sich fertig gemacht. Man kann den Fisch im Ganzen oder in Stücke geschnitten zu Tisch geben.

---

[9] Frittieren

Ein künstliches Aspik (276)

1 Liter Wasser, 1 Esslöffel Maggi oder 30 g Fleischextrakt, 30 g Gelatine, 10 g Salz, Essig nach Geschmack, 1 Esslöffel Kochwein

Man lässt Wasser, Maggi, Salz und Essig kochen, gibt die abgespülte Gelatine dazu, schmeckt nach Wein ab und gießt alles durchs Sieb in eine Schüssel, in der mans erstarren lässt. Man verwendet es zum *kristallen (?)* oder zur Verzierung.

Äpfel im Mantel (4-6 Personen) (277)

4 bis 8 Äpfel, 3 bis 4 Esslöffel Korinthen oder Gelee, 250 g Mehl, 125 g Butter, 65 g Zucker, ein Ei, einen Teelöffel Zitronensaft oder Rum

Die Butter wird zerpflückt ins gesiebte Mehl gegeben und mit den Händen gut zerrieben. Dann gibt man Eier und Zucker dazu und vermischt alles gut. Zuletzt gibt man den Zitronensaft hinzu. Der Teig muss gut verarbeitet und etwas ausgekühlt sein. Dann rollt man ihn messerrückenbreit aus, setzt den geschälten, ausgehöhlten, gefüllten Apfel in die Mitte eines Viereckes und schlägt die Ecken des Teiges zusammen, dass sie sich treffen und eine nette Form entsteht. Die Ränder des Teigvierecks müssen mit Ei bepinselt werden, dass sie zusammenkleben. Man setzt die eingehüllten Äpfel auf gefettete Bleche und bäckt sie bei Mittelhitze gar und hellbraun. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie gebuttert und mit Puderzucker bestreut. Man reicht sie warm als Nachtisch oder kalt zum Kaffee.

Hackbraten zum Aufschnitt (4 Personen) (284)

400 g Gehacktes, 1 Ei, nach Belieben geriebener Käse, 1 Zwiebel, 10 g Salz, etwas Stoßbrot, 1 altes Brötchen, 30 g Butter, kochendes Wasser, 2 Eier

Das Fleisch wird mit der gut eingeweichten ausgedrückten Semmel, 1 Ei, der zur Sahne gerührten Butter und Salz vermischt. Ist alles gut verarbeitet, formt man ein längliches Brot, dieses drückt man in der Mitte ein, legt 1 bis 2 hart gekochte gut geschälte Eier hinein, formt den Braten wieder zu und dreht ihn in Stoßbrot. Man legt ihn auf Speckscheiben in die Bratpfanne, übergießt ihn mit kochender Butter und brät ihn wie jeden Braten fertig. Man legt ihn zum Erkalten auf einen Teller und schneidet ihn als Aufschnitt.

Sauerbraten einlegen (6 Personen) (288)

1 bis 1 ½ kg Rindfleisch, 1 Esslöffel gehackte Zwiebel, 1 Löffel Kräuter, 1/8 l Essig, Salz nach Bedarf

Das Fleisch wird gut gewaschen, geklopft und mit Salz eingerieben und mit Senf bestrichen. Aus den anderen Zutaten stellt man sich eine gut gerührte Mischung her,

die man über das Fleisch, das man fest im (in einen) Steintopf drückt, zugießt, dass es bedeckt ist. Man deckt den Topf mit einem Deckel zu, lässt es 3 bis 4 Tage stehen und wendet es jeden Tag 1x um. Der Braten wird fertig gemacht wie Rinderschmorbraten. Doch verwendet man zum Zugießen nach Geschmack etwas von der Marinade.

Auflauf mit Sauerkraut und Fisch (4 Personen) (288)

500 g Sauerkraut, 2 ½ - 3 Pfund Fisch, 40 g Butter oder Schmalz, Suppengrün, 1 kleine Zwiebel, eine Gewürzdosis, 2 - 2 ½ Pfund Kartoffeln in Scheiben, ¼ bis ½ Liter Wasser oder Brühe, 1 Liter helle Grundsoße, die man mit etwas Sahne oder saurer Milch verfeinern kann, Fleisch und Soßenreste gehen auch zu verwenden.

Alles wird seiner Eigenart nach vorbereitet, weichgekocht und gut abgeschmeckt. Dann schichtet man abwechselnd Sauerkraut, Fisch und Kartoffeln ein, gießt die Sauce darüber, bestreut es mit Stoßbrot und Butterflöckchen und überbackt es im Ofen. Verwendet man Reste, kocht man die Kartoffeln für sich.

Wickelklöße mit Kartoffeln (4-6 Personen) (290)

700 g gekochte geriebene Kartoffeln, 150 g Mehl, 60 bis 80 g Butter, 150 g Kartoffelmehl, 2 Eier, geröstetes Stoßbrot, Milch

Von Kartoffeln, Eiern, Mehl und Salz wird ein Teig bereitet, den man gut durcharbeitet, auf mehlbestäubtem Brett messerrückenbreit ausrollt. Man schneidet gleichmäßige Rechtecke, die man in der Mitte mit gerösteten Stoßbrot belegt und zusammenrollt. Die Seiten werden zugedrückt. Man gibt sie ins kochende Salzwasser. Wenn sie gar sind, kommen sie hoch. Man richtet sie gut abgetropft in Schüssel an. So zubereitet gibt man sie als Beigabe zum Braten. Man kann auch statt Stoßbrot Marmelade einwickeln und gibt dann, wenn sie fertig sind, braune Butter und Zucker und Zimt darauf und reicht Kompott oder süße Soße dazu.

Rot- und Weißkrautsalat (291)

Ein Kopf Kraut, gleich welcher Art, wird gewaschen, geschnitten, gezettelt. Man übergießt nun mit kochendem Salzwasser, bei Rotkraut ein Löffel Essig, und lässt es ein paar Minuten durchkochen. Dann gießt man das Ganze auf einen Durchschlag ab und übergießt es mit einer gut abgeschmeckten kochenden Marinade. Man lässt alles gut durchziehen und richtet es erkaltet an. Nach schlesischer Sitte kann man statt Öl zerlassenen Speck mit Grieven[10] nehmen. Man kann einen Salat mit dem anderen hübsch verzieren, nur verträgt er kein langes Stehen.

---

[10] Griefen, Grieben

Apfelstrudel (8 Personen) (294)

250 g Mehl, 30 g zerlassene Butter, 1/8 Liter Milch, ½ Ei

Die Zutaten werden erwärmt, das Mehl wird gesiebt, Milch, Ei und Butter werden verquirlt, nach und nach dem Mehl zugefügt. Dann wird der Teig tüchtig durchgearbeitet und 10 Minuten auf Holzbrett geschlagen. Auf bemehltem Tisch rollt man ihn aus, kann ihn zuletzt auseinanderziehen. Man bestreicht dann alles mit Butter, gibt geröstetes Stoßbrot darauf und die Apfelfülle. Dann wird der Strudel vorsichtig zusammengerollt und aufs gefettete Blech gewickelt, dick mit Butter bestrichen, was man während des Backens wiederholt, wird er in 30 Minuten bei guter Hitze gar und braun gebacken. Man buttert und zuckert ihn tüchtig und reicht ihn warm oder kalt zu Tisch. Im ersten Fall gibt man Vanillesoße, im 2ten Kaffee dazu.

Gebackene grüne Heringe / Bratheringe (298)

Die passenden Monate sind November, Dezember, Januar. Man rechnet (auf) 1 Kopf 1 bis 2 Heringe, putzt ihn gut aus, schneidet den Kopf ab, wäscht ihn noch 1x, salzt ihn, hüllt ihn in Mehl ein und bäckt ihn im Tiegel auf zwei Seiten schön braun und gar. Man reicht irgendeine Art von Salaten dazu. Die Reste des gebackenen Herings legt man in eine Schüssel und gibt eine schmeckende Essigmarinade mit Zwiebelscheiben darüber (Bratheringe). In manchen Gegenden benutzt man alte Bierreste zum Übergießen.

Karamelflammri (4 Personen) (300)

20 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Esslöffel Wasser, 1 Eiweiß zu Schnee, 3 Esslöffel warmes Wasser, das man auch weggelassen kann, ½ Liter Milch, 30 g Zucker, 1 Prise Salz, 50 g Gustin[11]

Den Zucker und 1 Esslöffel Wasser lässt man unter ständigem Rühren braun werden, dann gibt man 3 Esslöffel warmes Wasser dazu, kalte Milch, Zucker und Salz. Das kalt angequirlte Gustin gibt man hinzu, wenn es kocht, und lässt es unter Rühren 8 bis 10 Minuten garwerden. Dann zieht man die Masse beiseite, gibt das Eigelb daran und unterzieht dann, wenn man es vom Feuer genommen hat, den Eischnee. Man schüttet alles in ausgespülte Formen und reicht es erkaltet zu Tisch und mit einer süßen Soße.

Gebratene Leber (4 Personen) (302)

500 g Kalbsleber oder Rindsleber, kochendes Wasser, Salz, Mehl, nach Bedarf Butter zum Braten

---

[11] Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke - zum Binden von Suppen und Soßen oder für die Verfeinerung von Kuchen, Torten und Plätzchen

Die Leber wird gewaschen, kochend überbrüht und gehäutet, in gleichmäßige Stücke geschnitten und von den Sehnen befreit, gesalzen und mit Mehl eingehüllt. Man gibt die einzelnen Stücke in die dampfende Butter und brät sie gar und braun. Wohlschmeckend ist, wenn man Zwiebelscheiben bräunt und mit anrichtet. Man reicht braune Butter oder irgendeine Soße zur Leber, gibt sie zu Kartoffelsalat oder Kartoffelmus oder Gemüse aller Art.

Grünkohl (4 Personen) (310)

1 bis 2 Kilogramm Grünkohl, 20 g Butter, kochendes Wasser, Zwiebel, Salz, 50 g Mehl oder Gries, Gemüsewasser

Der Grünkohl wird verlesen, zerzupft, 3 bis 4 Mal gewaschen, in einen Topf gedrückt, mit einer Schöpfkelle kochend heißem Wasser aufgekocht. Dann dreht man ihn ausgedrückt durch den Wolf, gibt ihn in die dampfend heiße Butter, streut Mehl oder Gries darauf, dünstet alles durch und füllt von dem Gemüsewasser, das sich beim Kochen bildet, auf. Man lässt alles 10 bis 15 Minuten leise kochen, aber nicht anbrennen und schmeckt nach Salz ab. Man kann die Schüsseln mit gekochten gerösteten Esskastanien oder Bratkartoffeln verzieren.

Gemischtes Gemüse (4-6 Personen) (321)

Eine mittlere Gurke, etwas gewaschenes Sauerkraut, noch zerwiegt, 1 bis 2 Rettiche oder ½ Sellerie, 2 Möhren, ein Stück geriebene Zwiebel, Öl, Zitronensaft, und nach Belieben einen Esslöffel geriebene Nüsse oder Erdnüsse

Die Gurke schneidet man in Scheiben und alles andere reibt man, nachdem man es sorgfältig putzt. Mischts gut und richtets an und lässt es durchziehen. Man reicht es am besten vor Tisch. Rohkost muss sehr sauber gearbeitet werden. Man reicht sie gern als Gegengewicht gegen zuviel Gekochtes und Gebratenes.

Thüringer Klöße (4 Personen) (322)

1. Art
Ein Kilogramm rohe geschälte Kartoffeln, 500 g gekochte Kartoffeln, ein Brötchen in Würfel geschnitten und geröstet, 15 g Salz, ein Ei, 3 Liter Salzwasser

Die rohen Kartoffeln werden geschält, in eine Schüssel mit Wasser gerieben und in einem Tuch ausgedrückt. Die gekochten Kartoffeln werden auch gerieben und mit Ei, Salz und den ausgedrückten rohen Kartoffeln vermischt. Man knetets durch, formt mit den bemehlten Händen Klöße, füllt sie mit gerösteten Semmelwürfeln und lässt sie 10 Minuten kochen.

Thüringer Klöße 2. Art
Ein Kilogramm rohgeriebene Kartoffeln ohne Schale, ein Viertelliter heiße Milch, 10 g Salz, ein Brötchen in Würfel (geschnitten), 60 g Gries, Salzwasser zum Kochen

Die Vorbereitung der rohen Kartoffeln wie im vorigen Rezept. Aus Milch und Gries kocht man einen Brei, den man beim Kochen 5 bis 8 Minuten rührt, gießt ihn heiß über die ausgedrückte Kartoffelmasse und vermengt es rasch. Formen und Fertigmachen wie im vorigen Rezept. Man verfehle nicht den Zeitpunkt des Herausnehmens, da sie sonst hart werden.

Milchmeerrettich (4 Personen) (324)

½ Liter Milch, ein paar süße Mandeln, 20 g Butter, 10 g Salz, 40 g Mehl, 1 Prise Zucker, schönen frisch geriebenen Meerrettich

Man setzt Milch mit Salz zum Kochen auf, quirlt Mehl an, lässt 10 Minuten kochen, gibt Butter, abgezogene geriebene Mandeln und Zucker zu. Nach 15 Minuten Garzeit zieht mans beiseite und gibt nach Geschmack zerriebenen Meerrettich daran. Er muss vorschmecken, aber nicht beißen. Man reicht ihn zu Rindfleisch oder Gänsebraten.

Remouladensoße (325)

2 hartgekochte Eier, 1 Prise Zucker, 1 rohes Eigelb, 1-2 Esslöffel Wein, 1 Prise Salz, 1/8 Liter saure Milch oder Sahne, 4 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel gewiegte Kräuter, 1 Esslöffel Senf, 1 Teelöffel gewiegte Kapern, 2 Esslöffel Essig

Die hartgekochten Eier werden durch ein Sieb gestrichen und mit 1 rohen Eigelb, 1 Prise Salz fünf Minuten gerührt. Das Öl wird langsam dazu getropft, dann gibt man nach und nach die übrigen Zutaten daran, zuletzt die durchgegossene Sahne. Man schmeckt nach Essig und Zucker ab und fügt Kräuter und Kapern zu. Die Soße muss vorsichtig gerührt werden, da Eier und Öl sich leicht teilen *(voneinander trennen).*

Falsche Remouladensoße (besser und billig) (326)

½ Liter Brühe, 40 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Essig, 1 Apfel oder 1 saure Gurke, 1 Teelöffel Senf, 1 Prise Zucker, 1 gewiegte Zwiebel, 1/8 l saure Milch, 1 Esslöffel gewiegte Kräuter

Kalt angerührtes Mehl wird in die kochende Brühe gerührt und 10 Minuten dick gekocht. Dann schlägt man an kühler Stelle zehn Minuten tüchtig. Man gibt dann alle anderen Zutaten darunter und schmeckt noch 1x ab. Verwendet man Apfel und Gurken, so müssen sie sehr kleinwürfelig geschnitten sein. Die Soße eignet sich vorzüglich zum Übergießen von halbweichen Eiern als Zugabe zu Sülze und Salaten.

Schlagsahnenspeisen (330)

Man schlägt die Sahne am kalten Orte schön steif (Vorsicht! Butter!). Gibt ein paar Blatt Gelatine gut aufgelöst durchs Sieb zu und süßt sie nun. Man kann sie sehr verändern, indem man z.B. Ananasstücke und etwas Saft dazwischen gibt.
2. Man nimmt Apfelsinenstücke und etwas Saft und mischt sie darunter.
3. Man reibt einen Teller Haselnüsse und schlägt sie darunter.
4. Man richtet die Sahne so an und bestreut sie obendrauf mit geriebener Schokolade.
5. Man mischt ein paar Löffel Preiselbeeren darunter und schlägt tüchtig.
6. Es schmeckt sehr gut, wenn man geriebene Pumpernickel oder Schwarzbrot daruntermischt. Es ist praktischer, statt weißer rote Gelatine zu nehmen.

Eierstich (335)

2 Eier, 2 Esslöffel Brühe oder Milch, 1 Prise Salz

Die Zutaten werden kalt verquirlt in eine mit Butter ausgepinselte Tasse oder Topf gegossen, ins heiße Wasserbad gestellt, dann lässt man es so lange ziehen, bis es fest ist, es darf nicht kochen, weil es Löcher bekommt und es ist misslungen. Man stürzt es und schneidet es beliebig groß für Suppeneinlagen.

Salatmayonnaise (abgeschlagen) (339)

2 bis 3 Eigelb, 20 g Mehl, 1/8 Liter Wien, 1/10 Liter Essig, 1/8 Liter Fischwasser, Fleischbrühe oder Milch, 30 g zerlassene Butter

Alle Zutaten werden kalt in einem Topf zusammen verrührt, ins Wasserbad gestellt und so lange gerührt, bis es glatt und dicklich wird, nicht kochen. Man schmeckt nach Salz, Senf und Zucker ab und verwendet die Soße kalt zu Salaten. Eiern usw.

Warmer Kartoffelsalat (schlesisch, 4 Personen) (346)

4 bis 5 Pfund Kartoffeln, ½ Liter Marinade, abgeschmeckt nach Essig, Salz, Zucker, satt Öl, 10 bis 15 g Speck

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, heiß geschnitten, mit kochender Marinade ohne Speck übergossen, gut durchgemischt, Speck wird in Würfel geschnitten, zerlassen und gebräunt über die angerichteten Schüsseln gegossen. Man kann den Salat verzieren, stellt ihn warm und bringt ihn warm zu Tisch. Er eignet sich gut für kalte Tage.

Fisch- und Gemüsesülze (347)
(Aspik siehe 276)

Fisch wird vorbereitet, gedünstet und zerpflückt. Gemüse wird aus der Brühe getan und heißgemacht oder der eigenen Art nach vorbereitet, gekocht und gemischt. Das flüssige Aspik schmeckt man noch einmal ab. Man legt in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form ein Muster von Gemüse, Gurke, Ei und gießt es vorsichtig mit Aspik aus und lässt es kalt werden. Um besser stürzen zu können, kann man in der Form erst einen Spiegel von Aspik erstellen ist das Muster festgeworden, füllt man Fische oder Gemüse darauf, gießt übrigen Aspik zu, bis es breiartig ist und stellt es zum Kaltwerden hin. Man kann es am Abend oder in den nächsten Tagen stürzen und reicht es zu Bratkartoffeln oder Butterbrot. Wenn beim Stürzen Lockern mit (*heißem*) Wasser nicht genügt, kippt man die Formen und Teller um und legt rasch eine in kochendes Wasser getauchte Form darauf.

Sülze (4 Personen) (356)

300 bis 500 g Kalbfleisch, 4 Kalbsfüße, Kalbs- oder Schweinekopf, Fleischreste, Zwiebeln, Gewürzdosis zum Kochen, Salzwasser, Suppengrün, Zitronenschale, 1/8 Liter Essig nach Geschmack, auch Salz nach Bedarf

Fleisch oder Köpfe werden gereinigt und gekocht, man lässt sie kalt werden (mit Brühe), entfettet sie (*schöpft das Fett ab*), nimmt das Fleisch raus und schneidet es in kleine Würfel, soweit es verwendbar ist. Man mischt ein paar Gurkenwürfel darunter. Die Brühe gießt man durch, kocht sie mit Zitrone und Essig auf, schmeckt ab, entfernt die Zitronenschale, kann etwas nach Wein und Essig abschmecken und zur Vorsicht ein paar Blätter Gelatine hineintun. Mischt Fleischwürfel und Gallert gut, füllt die Sülze in ausgespülte Formen, lässt sie kalt stehen und bringt siehe gestürzt zu Tisch. Man isst Bratkartoffeln oder Butterbrot dazu. Nach norddeutscher Sitte schmeckt Sülze mit folgender Apfelsoße gut: Vier geschälte Äpfel in Streifen geschnitten und mit Wasser, Essig, Öl, Salz, Zucker fein abgeschmeckt

Kuchen, Torten, Gebäck

Bienenstich (131)

500 g Mehl, 30 g Hefe, 100 g Zucker, ¼ Liter Milch, 100 g Butter, ein Teelöffel Salz
Guss: 150 g Butter, 150 g Zucker und 150 g geriebene Mandeln, 2 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft

Aus der zerbröckelten Hefe, etwas Zucker, Mehl und etwas warmer Milch rührt man ein Hefestück an und lässt es 15 bis 20 Minuten gehen. Das Mehl wird gesiebt, nach und nach die übrigen Zutaten und das Hefestück darunter gegeben. Der Teig wird blasig geschlagen, man rollt ihn auf einem gefetteten Blech gut aus, lässt ihn nochmals aufgehen und begießt ihn dann mit dem Guss. Man lässt die Butter heiß werden. fügt Mandeln und Zucker hinzu, ebenso Wasser und Zitronensaft, und gießt den Guss auf den gut aufgegangenen Kuchen. Man lässt ihn im nicht zu heißen Ofen gar und schön hell backen.

Bienenstich (in Springform) (349)

Teig: 100 g Butter, 1/10 Liter Milch, 1 Ei, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 250 g Mehl, ½ Backpulver

Butter wird zu Sahne gerührt mit Zucker und Ei. Backpulver und Mehl siebt man und gibt es mit der Milch der gerührten Masse zu, rollt den Teig auf den Boden der Springform 1 (*1/2 ?*) cm dick aus und legt folgende Fülle darauf: 100 g Butter lässt man schmelzen und vermengt damit 100 g Zucker und ein Vanillepulver, gibt 50 g abgeriebene süße Mandeln zu und 2 Esslöffel Milch, lässt alles 1x aufkochen und streicht die Masse auf den Teig und bäckt den Kuchen bei Mittelhitze reichlich ½ Stunde.

Nürnberger Lebkuchen (30 Stück) (141)

1 Pfund Zucker, 4 Eier, nach Belieben kleingeschnittenes Citronat, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Pfund ungeschälte geriebene süße Mandeln, 1 Messerspitze Muskat

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, die Gewürze und die geriebenen Mandeln nach und nach hinzugegeben und alles eine Stunde gerührt . Man schneidet sich runde oder viereckige Opladen, setzt die Masse in die Mitte, so dass sie etwas erhöht ist, lässt ringsherum einen strohhalmbreiten Randstreifen, weil der Teig etwas breitläuft. Die Lebkuchen werden bei mäßiger Hitze 20 bis 30 Minuten (gebacken). Man kann sie vor dem Backen mit Mandeln, Korinthen oder Citronat verzieren, oder man überzieht sie nach dem Backen, wenn sie kalt sind, mit Schokoladen- oder Zuckerguss und bestreut sie sofort mit bunten (Streuseln) oder Puderzucker.

Butterzopf (160)

750 g Mehl, 2 Eier, 100 g Zucker, 150 g Butter, ¼ Liter Milch, eine Prise Salz, 60 g Hefe, Zitronengelb

Man stellt sich aus der zerbröckelten Hefe, etwas Zucker, etwas lauwarmer Milch und etwas gesiebtem Mehl ein Hefestück her, das man 20 Minuten gehen lässt. Danach mischt man die flüssige Butter, Eier, Zucker, Citrone, Salz und das übrige Mehl darunter. Man teilt die Masse in drei Teile und formt lange Stränge und flechtet sie zu einem Zopf. Man drückt ihn in der Mitte etwas ein, macht aus Teigresten eine Schleife an den Zopf und lässt den Zopf nochmals aufgehen. Man bestreicht ihn nochmals mit Butter, bäckt ihn bei guter Hitze und bestreicht ihn, sobald er aus dem Ofen kommt, mit Butter und bestreut ihn mit Zucker.

Wickelkuchen (161)

500 g Mehl, 80 g Butter, 30 g Hefe, abgeriebene Zitronenschale, 45 g Zucker
zum Füllen Marmelade oder Mandelfüllung, etwas Zimt, 125 g Butter, 20 bis 30 g Korinthen, 175 g Zucker, 50 g länglich geschnittene Mandeln

Man stellt sich wie beim Butterzopf einen Hefeteig her, rollt ihn fingerdick aus und lässt ihn aufgehen. Nun bestreicht man ihn mit Marmelade oder verteilt von der Mandelfüllung auf den Teig und streut die übrigen Zutaten darunter. Nun rollt man den Kuchen von beiden Seiten von rechts und links zusammen, schlägt das letzte Ende darüber, und lässt ihn nochmals aufgehen. Danach bepinselt man ihn mit Eigelb oder bestreicht ihn mit Butter, lässt ihn schön braun backen und bestreut ihn mit Zucker.

Apfelsinencreme (172)

2 bis 3 Eigelb, 80 bis 90 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronen oder Apfelsinenschale, Saft von ½ Zitrone und von zwei mittelgroßen Apfelsinen, 80 g weiße Gelatine, 2 bis 3 Eiweiß zu Schnee oder ¼ Liter Schlagsahne

Eigelb, Zucker, die abgeriebene Zitronenschale oder Apfelsinenschale werden ½ Stunde gerührt. Dann gibt man den Saft hinzu und die aufgelöste, durch ein Sieb gestrichene Gelatine. In der Zwischenzeit schlägt man (*Ei-*)Schnee oder Sahne, und wenn die Masse anfängt, dicklich zu werden, so rührt man den Schnee darunter. Die Masse kommt in eine Glasschüssel oder in ein Weinglas. Nach dem Festwerden kann man sie mit Apfelsinenstücken, Schlagsahne, roten Geleestücken verzieren.

Zitronencreme (174)

Sie wird ebenso zubereitet. Man nimmt dazu den Saft von 1 ½ - 2 Zitronen.

Erdbeercreme (174)

250 g Erdbeeren, frische oder Konserven, Zucker nach Geschmack, 6 bis 8 Blatt rote Gelatine, 1/8 l Wasser, ¼ Liter Schlagsahne

Die Erdbeeren werden entweder roh durch ein Sieb gestrichen, die Konservenerdbeeren kann man auch so verrühren. Dann schmeckt man nach Zucker ab, gibt die aufgelöste Gelatine hinzu, und wenn die Speise etwas dicklich wird, mischt man den Eischnee oder die Schlagsahne darunter. Man verziert mit Erdbeeren, Schlagsahne, Mandeln.

Zwieback (185)

500 g Mehl und nach Bedarf 30 g Hefe, 50 g Butter, 80 bis 100 g Zucker, knapp 10 g Salz, ein Ei, ¼ Liter Milch

Man stellt sich nach Vorschrift ein Hefestück her, vermischt es dann mit der flüssigen Butter und den anderen Zutaten, lässt den Teig gut aufgehen und füllt ihn in eine Kastenform oder rollt ihn aus, formt runde Plätzchen, die man auf gut vorbereitetem Blech garbacken lässt. Man lässt das Gebäck bis zum anderen Tag oder zwei Stunden (*lang stehen*), schneidet die Plätzchen ein oder mehrere Male durch oder den Kuchen in gleichmäßig dünne Scheiben. Man legt alles nochmals auf ein gefettetes Blech und röstet es zu Zwiebäcken, die man noch mit Schokoladen- oder Zuckerguss oder Zitronenmasse überziehen kann.

Sandtorte (vorzüglich) (190)

500 g Butter, 375 g Kartoffelmehl, 300 g Weizenmehl, 6 Gelbeier (*Eigelb*), einen Esslöffel Zitronensaft, 6 Schnee (*Eischnee*), 6 ganze Eier, 500 g Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, 2 Esslöffel Vanillezucker, 8 bis 15 g Stück geriebene Mandeln

Die Butter wird zu Sahne gerührt. Zucker, Eigelb und die ganzen Eier werden ununterbrochen eine Viertelstunde gerührt, dann kommen die kleinen Zutaten hinzu und dann abwechselnd Mehl mit dem Backpulver und der steifen Sahne darunter. Man bereitet eine Spring- oder Kastenform mit Butter und Stoßbrot vor, füllt den Teig hinein und lässt es bei mäßiger Hitze 1 bis 1 ¼ Stunden backen. Man kann die Torte mit Schokoladenguss überziehen. Vornehmer ist, sie nur mit Puderzucker zu bestreuen. Man kann die Torte auch mit Buttercreme füllen und mit einer Marzipanplatte verzieren. Die gefüllte Torte hält aber weniger lange.

Gebäck (222)

125 g Butter, 1 Teelöffel Backpulver, 225 g Mehl, 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man Zucker und Eier dazu. Nach zehn Minuten Rühren mischt man das mit dem Backpulver gesiebte Mail darunter, verarbeitet gut. Es muss ein weicher geschmeidiger Teig sein. Man füllt alles in eine Küchenspritze und spritzt aufs mehlbestäubte Brett Streifen oder S-Formen, gibt sie vorsichtig aufs Blech und bäckt sie bei guter Mittelhitze hell.

Kneipkuchen für 1 mittelgroßes Blech (231)

300 g Mehl gesiebt, 1/8 Liter Milch, 80 g Korinthen, 50 g Rosinen, 30 g Butter, 20 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 20 g Hefe, 1 Prise Salz, 2 Eier

Vorschriftsmäßig stellt man sich ein Hefestück her und bereitet dann alle anderen Zutaten entsprechend vor. Das aufgegangene Hefestück vermischt man, immer gut knetend, mit ihnen. Es muss ein weicher geschmeidiger Teig entstehen. Man rollt ihn auf ein gut gefettetes Blech aus und lässt ihn 20 Minuten aufgehen und kneift mit zwei Fingern Erhöhungen hinein. Buttert noch einmal, bäckts im Ofen in zehn Minuten gar und braun, buttert und zuckert noch einmal.

Pfarrfrauentrost (248)

1 Tasse verlassene Butter, 2 bis 4 Eier, 1 Tasse Milch, 2 bis 4 (Ei-)Schnee, 5 Tassen Mehl, 1 ½ Tasse Zucker, ½ Backpulver, Schale von einer abgeriebenen Zitrone

Butter, Zucker, Eigelb werden zu Sahne gerührt (zehn Minuten). Backpulver und Mehl werden gesiebt, man gibt es abwechselnd mit der Milch hinzu, dann gibt man den Eischnee dazu. Man füllt alles in eine gut vorbereitete Form und bäckt ihn in einer Stunde gar und braun. Man kann den Kuchen buttern und zuckern, auch mit Schokolade- oder Zuckerguss überziehen. Als Obertasse ist eine richtige gewöhnliche Küchentasse gerechnet.

Pflaumentorte (252)

Es wird ein Tortenboden hergestellt wie bei Aprikosentorte nach Art des Mürbeteigs; Man rollt den Teig gut aus und drückt ihn Gut in die gefettete Obstkuchenform, die man am besten mit Fettpapier auslegt, das durchgefettet sein muss. Man bäckt dann den Tortenboden für sich ab, hebt ihn vorsichtig auf eine Tortenplatte und arbeitet weiter. Auf den Boden streicht man aus folgenden Zutaten hergestellte Schicht:
¼ Liter Milch, 15 g Gustin[12], 1-2 Esslöffel Obstsaft, 50 g Zucker, zwei Blatt weiße Gelatine.

---

[12] Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke - zum Binden von Suppen und Soßen oder für die Verfeinerung von Kuchen, Torten und Plätzchen

Man kocht vorschriftsmäßig wie Flammri, gibt die Gelatine zuletzt daran. Auf die Schicht legt man das vorschriftsmäßig gekochte Pflaumenkompott, das durch ein Sieb gut abtropfen muss. Man gießt noch zum Garnieren folgendes darüber:
5 Esslöffel Fruchtsaft, 6 ½ gehäufte Esslöffel Zucker bringt man unter Rühren zum Kochen, nach 2 Minuten Kochzeit zieht man alles beiseite, bis es still steht (*nicht mehr brodelt*). Nun rührt man 2 ½ Esslöffel Opekta[13] gut unter die heiße Masse, verteilt es gleichmäßig über den Obstkuchen und stellt es kalt. Man ziehe keinen Zucker ab, da das Absämen[14] (?) beim Stehen dazutritt.

Schokoladenschichttorte (266)

375 g Butter, 100 g geriebene Schokolade, 9 Eigelb, 9 Schnee, 375 g Mehl, 375 g Zucker, Johannisbeer- oder Apfelgelee zum Bestreichen

Butter, Eigelb und Zucker werden zusammen verrührt, dann der steife Schnee und das Mehl abwechselnd dazugetan. Man teilt den Teig in zwei Hälften und gibt an die eine die geriebene Schokolade. Von jeder Hälfte bäckt man in einer Springform zwei Schichten ab. Wenn sie ausgekühlt sind, legt man sie wechselweise aufeinander und streicht jedesmal Gelee dazwischen, aber nicht auf die obere Schicht. Die Torte wird mit Schokoladenguss überzogen und mit Mandeln, Pralinen, Schokoladenplätzchen oder ähnlichem verziert. Sie schmeckte am besten ein paar Tage nach der Herstellung, weil sie durchgezogener ist.

Buttermandeltorte (280)

500 g Butter, 250 g süße abgezogene geriebene Mandeln, 500 g Zucker, Schale einer abgeriebenen Zitrone, 500 g Weizenmehl, 1/10 Liter Rum oder 1 Esslöffel Zitronensaft, 12 Gelbeier, 12 Schnee, 1 Backpulver

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Eigelb, Zitronensaft und Zitronenschale hinzugegeben und alles ¾ Stunden gerührt. Dann gibt man die geriebenen Mandeln, das mit Backpulver gesiebte Mehl und steifen Schnee abwechselnd dazu. Man bereitet eine Springform gut vor, gibt den Teig hinein und bäckt ihn in einer Stunde gar. Man kann die Torte füllen mit einer Schicht, die man aus folgenden Zutaten herstellt: 50 g Gustin, ein Ei, 50 g Zucker, reichlich ¼ Liter Milch, 40 g Butter, Saft einer Zitrone. Man schneidet die Torte ein oder zwei Mal durch und streicht die Fülle dazwischen. Man überstreicht die Torte mit Buttercreme rundherum und spritzt sie in beliebigem Muster. Man kann dahinein rotes Gelee oder rote Früchte setzen oder auch Schokolade.
Buttercreme: 65 g Puderzucker, 50 g Butter, ein Eigelb. Des besseren Geschmacks wegen ein bis zwei Esslöffel der Schicht(*masse, siehe oben*) zum Füllen.

---

[13] Die Opekta GmbH war ein 1928 von Robert Feix und Richard Fackeldey gegründetes Unternehmen der Lebensmittelindustrie mit Stammsitz in Köln. Unter gleichnamiger Marke, einem Kunstwort aus „Obstpektin aus dem Apfel“, bot es vor allem Pektin und pektinhaltige Produkte für die Herstellung von Marmeladen und Fruchtgelees an – als erster Hersteller in Packungsgrößen für Privathaushalte. Opekta wurde schnell zum Gattungsnamen für derartige Geliermittel.
[14] Andicken

Dicker Pfefferkuchen (303)

1 ½ Pfund Honig, 125 g Zucker 20 g Pottasche, 1 ½ Pfund Mehl, ½ Zitronengelb, 2 Teelöffel gemischte Gewürze / Muswürze, 125 g grob geschnittene süße Mandeln, 60 g Butter, 1 Teelöffel Citronatwürfel

Zucker, Butter und Honig werden aufgekocht und in eine Schüssel geschüttet. Wenn der Honig etwas ausgekühlt ist, gibt man das gesiebte Mehl, das man mit den Gewürzen gemischt hat, darunter. Man gibt nach und nach die in 2 Teelöffeln Wasser aufgelöste Pottasche dazu und verarbeitet alles zu einem derben Teig, den man an einem nicht zu warmen Platz 3 Wochen stehen lässt, ihn dabei öfters um- und durcharbeitet. Zum Backen wird er 1 ½ Zentimeter dick auf gefettetem mehlbestäubtem Blech ausgerollt, er wird mit etwas zerquirltem Eiweiß bestrichen und nach Belieben mit abgezogenen Mandeln und Zitronenstückchen belegt im heißen Ofen braun gebacken. Den noch warmen Kuchen teilt man in beliebige Stücke, die sich monatelang frischhalten.

Haselnussschnitten (vorzüglich) (308)

8 Eischnee, 500 g Zucker, ein halbes Paket Vanillezucker, 250 g ungeschälte süße Mandeln, 250 g geriebene Haselnüsse

Eischnee und Zucker werden eine Viertelstunde gerührt. 4 Esslöffel der Masse werden zum Glasieren der Masse zurückgestellt. Unter die übrige Masse mischt man Mandeln und Nüsse. Man drückt den Teig fingerdick auf ein mit Puder (Mehl) bestreutes Brett und schneidet abgeschrägte Streifenvierecke gleichmäßig heraus, die man nun glasiert. Man setzt sie aufs gut gefettete mit Mehl bestreute (oder mit Stoßbrot bestreute) Blech und lässt sie eher gartrocknen als -backen. Sie dürfen nur ganz hellgelb sein.

Früchtebrot (Kuchen) (311)

125 g Zucker, 125 g Citronat, 125 g süße Mandeln, 125 g Mehl, 125 g Haselnüsse, 3 Eier, Zimt, 150 g Rosinen, ein halbes Paket Backin[15], 125 g Feigen, Backpulver

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, dann die ungeschälten gespaltenen Mandeln, geriebenen Haselnüsse, die gewiegten Feigen, das würfelige Citronat und der Zimt wird nach und nach dem schaumigen Zucker beigegeben, zuletzt das mit dem Backpulver gesiebte Mehl. Man arbeitet alles gut durcheinander, füllt es in eine gefettete Kastenform und bäckt es bei Mittelhitze 40 Minuten. Nach dem Stürzen kann man es mit Schokoladenguss überziehen.

[15] Dr. Oetker Backpulver

Nussplätzchen (314)

4 Eier, 300 g geriebene Haselnüsse, 250 bis 300 g Zucker, 250 geriebene Schokolade

Die ganzen Eier und Zucker rührt man 20 Minuten, dann gibt's man die geriebene Schokolade und die geriebenen Nüsse nach und nach zu und rührt es10 Minuten, dann gibt man kleine Plätzchen auf Opladen und bäckt alles auf dem mit Mehl bestäubtem Brett (*Blech?*) bei Mittelhitze. Vorsicht, wird leicht schwarz.

Nusstorte (316)

500 g Haselnusskerne oder 400 g Kerne, 100 g süße Mandeln, 8 bis 10 Gelbeier, 8 bis 10 Schnee, ½ Backpulver, 400 bis 500 g Zucker

Zucker und Eigelb rührt man eine Viertelstunde lang, gibt steifen Schnee und gemahlene Nüsse abwechselnd darunter und bäckt bei Mittelhitze eine Stunde. Man überzieht die ausgekühlte Torte mit Schokoladen- oder Zuckerguss, verziert sie mit Nüssen oder Mandeln. Sie hält sich wochenlang und wird durch Stehen nur besser. Bei Gebrauch reicht man Schlagsahne dazu. Verwendet man sie gleich, muss man für etwas Feuchtes sorgen, z.B. man füllt sie vorm Überziehen mit Marmelade oder mit Creme: ¼ Liter Milch, 1 Prise Salz, Zucker nach Geschmack mit Vanille, 20 g Kartoffelmehl, 80 g geriebene süße Mandeln oder Nüsse, 4 Eigelb. Gewürze und Milch werden zum Kochen gebracht. Kartoffelmehl wird angequirlt und noch einmal aufkochend gibt man die Eigelb zu. Man kann sie ein oder zwei Mal zwischen die Torte streichen. Durch Füllen hält sie sich schlechter und es schmeckt mit Schlagsahne am feinsten. Eine schlechte Nuss kann die ganze Torte verderben, darum Vorsicht.

Baumstamm (318)

6 Eigelb, 6 Eischnee, 40 g Kartoffelmehl, Fruchtmarmelade, 80 g Mehl, 160 g Zucker

Zucker und Eigelb werden 15 Minuten schaumig gerührt, zwei Mehl-Arten werden zusammen gesiebt, löffelweise zugegeben, dann abwechselnd mit Schnee. Teig bleibt rührfähig. Man bestreicht ein mit Rand versehenes Blech gut mit Butter, streicht die Masse darauf und lässt sie bei schwacher Hitze zwölf Minuten backen (hellgelb). Sobald das Blech aus dem Ofen ist, wird es gleich mit Marmelade bestrichen und noch warm auf dem Blech zusammengerollt. Nun kann man den Kuchen mit Zucker- oder Schokoladen-Guss als Baumstamm verzieren. Mit Zuckerguss wird es eine Birke, die man zu Pfingsten reicht, mit Schokoladen-Guss eignet sie sich zu Weihnachten. Das Borkige erreicht man am besten durch Auflegen von Borken-Schokolade.

Kartoffelkuchen I (360)

Drei Eier mit 150 g Zucker und Apfelsinenschale werden geschlagen, bis die Masse dick wird. Dann wird sie bis zum Auskühlen am Fenster weiter gerührt. Man gibt Saft einer Apfelsine oder einer halben Zitrone zu und 250 g warme geriebene Kartoffeln und ½ Backpulver, gibt die Masse auf ein gebuttertes Kuchenblech, bäckt es langsam und nur blass. Dann streicht man die Hälfte des Kuchens mit Marmelade, deckt die andere Hälfte des Kuchens darüber, schneidet Vierecke aus, die man überzieht oder mit Zucker bestreut. Der Kuchen muss frisch gegessen werden.

Kartoffelkuchen II (derber Kuchen) (360)

500 g gekochte geriebene Kartoffeln, 1 bis 2 Eier, ein Esslöffel zerlassene Butter, 3 Esslöffel Korinthen oder Rosinen, 100 g Butter, eine Prise Salz, 3 Esslöffel Mehl

… mischt man und tut so viel Mehl zu, wie man braucht, um einen weichen geschmeidigen Teig zu erhalten (zu viel Mehl macht ihn zäh). Auf gestrichenem Blech rollt man den Teig dünn aus, bestreicht ihn mit Butter und lässt ihn bei Mittelhitze backen. Der fertige Kuchen ist dünn, feucht und man kann ihn leicht zusammenrollen. Er schmeckt am besten, wenn er mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und warm gegessen wird.

Kartoffelkuchen III mit Hefe (361)

100 g Mehl, ein kleiner Teller voll geriebene Kartoffeln, 10 g Hefe, 40 g Butter, 1/8 Liter Milch, 80 g Zucker

Aus Mehl, Hefe und Milch stellt man sich ein Hefestück her, fügt, wenn es gegangen ist, die anderen Zutaten zu (Butter zerlassen) und arbeitet einen lockeren Teig daraus. Man rollt ihn auf gut gefettetem Blech dünn aus und lässt ihn aufgehen, buttert ihn gut und bäckt ihn bei guter Mittelhitze 10 bis 15 Minuten braun und gar. Buttert und zuckert ihn reichlich, lässt ihn erkalten und isst ihn innerhalb von 2 Tagen.

ERGÄNZUNGEN aus einigen gedruckten Kochbüchern aus alter Zeit

Martha Hartmann, Paula-Elisabeth Fuchs: Grundlagen praktischer Nahrungskunde, Püschel, Dresden, 1931

Seite 24

Zubereitungsarten

Kochen	Garmachen in reichlicher Menge von Flüssigkeit bei Siedehitze (nur anzuwenden, wenn man das gesamte Kochwasser nachher zu Suppen oder Soßen gebraucht, da ein Teil der Nähstoffe ausgelaugt wird)
Dämpfen	Garmachen im Wasserdampf (Dämpfer oder Sieb-Einsätze)
Dünsten	Garmachen mit Hilfe von wenig Wasser, mit oder ohne Zugabe von Fett (Geradwandige, breite Topfformen)
Schmoren	Garmachen des angebratenen Kochgutes unter Zugabe von heißer Flüssigkeit (Topfform wie beim Dünsten)
Braten	Garmachen mit Hilfe heißen Fettes (Pfannen Tiegel; Bratvorgang kann auf dem Herd oder in der Röhre erfolgen)
Grillen	Garmachen mit Hilfe strahlender Wärme auf einem Rost in der Bratröhre
Backen	Garmachen in erhitzter Luft (Backröhre, Backhaube, „Küchenwunder“) (oder durch heißes Fett in der Pfanne)
Ausbacken	Garmachen im Fettbad, das Kochgut schwimmt in heißem Fett
Ausschwitzen (Andünsten):	Erhitzen des Kochgutes (Zwiebel, Suppengrün, Gemüse) in heißem Fett, ohne dass es bräunt
Rösten	Bräunen roher oder gekochter oder gebackener Nahrungsmittel (z.B. Mehl, Brotscheiben, Semmel) im Tiegel oder auf der Herdplatte
Turmkochen	Fertigstellen angekochter Speisen durch Übereinandersetzen möglichst gleich großer Töpfe (Heizstoffersparnis durch Ausnutzung der abstrahlenden Wärme

Benutzung der Koch Kiste: angekochte Speisen kochend gut verpacken;
in Ermangelung einer Koch Kiste den Topf in 10 bis 12 Bogen Zeitungspapier oder wollene Tücher packen;
Kiste oder Korb mit Holzwolle oder Heu ausstopfen:
Garzeit = 2 bis 3 fache Kochzeit

Mengenangaben

1 gestrichener Esslöffel	Flocken	8 g
	Salz, Mehl, geriebene Semmel, Gries	10 g
	Reis, Zucker	15 g
	Butter	20 g
1 gestrichener Teelöffel	= etwa der dritte Teil des Inhalts eines Esslöffels	
1 Prise	= die Menge eines feingemahlen Stoffes, die man zwischen 2 Fingern halten kann	

1 Gewürzgabe (Gewürzdosis)	= 1 Stück Lorbeerblatt, 2 Gewürzkörner und 4 Pfefferkörner, (1 Nelke)
Wurzelwerk (Suppengrün)	Möhre, Sellerie, Porree, Petersilienwurzel, Zwiebel, Pilze, Tomaten, Gemüseabfälle, Strünke; je feiner geschnitten, umso besser auszunutzen

auf 1 Liter Wasser rechnet man knapp 1 Esslöffel Salz,
auf 3 Liter Wasser rechnet man 2 Esslöffel Salz

Arbeitsanweisungen
Die **Einbrenne** bildet die Grundlage vieler Suppen und Tunken. Zur Herstellung heller Einbrenne nimmt man die gleichen Mengen Fett und Mehl, z.B. 20 g Fett und 20 g Mehl. Stärkere Röstvorgänge erfordern etwas reichlicher Mehl (dunkle Einbrenne), da die Bindekraft des Mehls vermindert wird.
Helle Einbrenne: in zerlassenem Fett schwitzt man das Mehl kurze Zeit hellgelb, füllt unter Rühren Flüssigkeit auf, kocht die Tunke etwa fünf Minuten durch
Dunkle Einbrenne: im heißen Fett schwitzt man das Mehl mittelbraun und verfährt weiter wie bei der hellen Einbrenne
Legieren (= **Abziehen** oder verrühren mit Eigelb): das geschlagene Eigelb mit etwas heißer Flüssigkeit erwärmen, mit der fertigen Speise vermischen. Nicht mehr kochen lassen.
(Will man eine Suppe mit Ei abziehen (legieren), so quirlt man ein Eigelb mit zwei Esslöffeln Wasser, fügt langsam von der heißen Suppe hinzu, ohne mit dem Quirlen auszusetzen, und gibt zuletzt das ganze unter Rühren in die kochende Brühe (tüchtig rühren und die Suppe nicht kochen lassen, damit das Ei nicht gerinnt)
Panieren (= **Einkrusten** mit geriebener Semmel): Nahrungsgut in Mehl wenden, in Milch oder geschlagenes Ei tauchen, in geriebener Semmel wenden. Kurz vor dem Braten panieren, da sonst die Kruste feucht wird und abfällt.

Seite 84
Eier kochen

Eier weich kochen	3-4 Minuten, leicht verdaulich
mittelweich	5 Minuten
hart	10 Minuten, sofort in kaltes Wasser legen, damit sich die Schale leicht ablöst

Seite 94
Hefeteig
Zur schnellen Entwicklung der Kohlensäure bereitet man einen Vorteig, <u>Hefestück</u> genannt: in das gesiebte Mehl eine trichterförmige Vertiefung machen, darin die mit etwas Zucker und handwarmer Milch verquirlte Hefe breiig anrühren, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an warmer Stelle 20 Minuten „gehen“ lassen

1. Gehen	= Hefestück	= 20 Minuten
2. Gehen	= Teig, leicht	= 15 Minuten
	Teig schwer	= 30 Minuten
3. Gehen	= geformtes Gebäck	= 15 Minuten

Bei Einschieben in kalte Gas- oder Stromröhre fällt das 3. Gehen weg.
Backhitze für Hefegebäck: mittelstark.

Herstellung
einfacher Hefeteig:
500 g Mehl, ¼ Liter Milch, 15 g Hefe, 75 g Butter, 50 g Zucker, eine Prise Salz
schwerer Hefeteig (Stollen):
500 g Mehl, 1/8 Liter Milch, 45 g Hefe, 150-250 g Butter, 60-90 g Zucker, 100 g süße Mandeln, 25 g bittere Mandeln, (125 g Rosinen), ½ Löffel Zitronenschale, (50 g Zitronat)

Dr. Oetkers Schul-Kochbuch
(keine Jahresangabe gefunden)

Seite 21
Will man eine Suppe durch **Mehlschwitze** binden, so verfährt man nach folgenden Grundrezepten:

Helle Grundsuppe:	40 g Fett, 40 g Mehl, 1 Liter Flüssigkeit
Dunkle Grundsuppe	40 g Fett, 50 g Mehl, 1 Liter Flüssigkeit

Helle Grundsuppe: In das erhitzte Fett gibt man das Mehl und lässt es so lange schwitzen, bis es hellgelb ist. Nun gießt man unter ständigem Rühren langsam Flüssigkeit zu, um das Mehl zum Quellen zu bringen. Man muss am Anfang vorsichtig sein, damit keine Klümpchen entstehen. Ungeübte nehmen deswegen kalte oder lauwarme Flüssigkeit. Die Mehlschwitze muss nach jedem Verdünnen wieder zum Kochen kommen. In dieser Weise gibt man nach und nach die ganze Flüssigkeit hinzu und lässt die fertige Suppe bei mäßiger Hitze etwa zehn Minuten kochen, ehe man sie abgeschmeckt.
Dunkle Grundsuppe: Will man eine dunkle Grundsuppe bereiten, so lässt man das Mehl in dem Fett hell bis dunkelbraun rösten; im Übrigen verfährt man wie bei der hellen Grundsuppe.

Seite 34
Holundersuppe
400 Gramm Holunderbeeren, 1 Liter Wasser, ein Stück Zitronenschale, 20 g „Gustin“, 1-2 Esslöffel Zitronensaft, 50 g Zucker.
Die Holunderbeeren werden gewaschen, abgestreift, mit Wasser und Zitronenschale angesetzt und zerkocht. Man gießt die Suppe durch ein Sieb, bindet sie mit kalt angerührtem „Gustin“ und schmeckt mit Zitronensaft und Zucker ab. Die Suppe kann auch als Kaltschale gereicht werden.
Veränderung: Man kann 200 g Äpfel oder Pflaumen mit kochen. Kochzeit 20 Minuten

Seite 39
Soßen
Die Grundlage der warmen Soßen ist in der Regel die helle oder dunkle Mehlschwitze, die mit Brühe aufgefüllt und 10 bis 20 Minuten gekocht werden muss, damit sich der Mehlgeschmack verliert. Diese Grundsoße kann nun durch die verschiedensten Zutaten gewürzt und abgewandelt werden.

Für die im Geschmack empfindlichen hellen Soßen verwendet man am besten Butter, während zur Herstellung der dunklen Soßen auch Bratenfett, Speck, Rindertalg oder Palmin genommen werden kann.
Hat man zum Auffüllen weder Fleisch- noch Knochenbrühe, so nimmt man Gemüsebrühe oder auch Gemüse- oder Kartoffel-Kochwasser.
…
Saure Sahne, Zitronensaft, Wein, Senf, Meerrettich und alle feinen Kräuter dürfen nicht kochen, ihrer feines Aroma würde dadurch zerstört werden. Man soll sie nur einige Minuten in der fertigen Soße ziehen lassen. Saure Sahne kann durch saure Milch oder Buttermilch ersetzt werden.
Alle warmen Soßen werden im Geschmack sehr verfeinert, wenn man kurz vor dem Auftragen ein Stück Butter hinein rührt.

Holländische Soße
40 g Butter, 40 g Mehl, ½ Liter Brühe, 1-2 Esslöffel Zitronensaft, 1 Eigelb, 20 g Butter, Salz
Man macht eine helle Grundsoße, die man zur Hälfte mit Milch herstellen kann. Sie wird mit Zitronensaft gewürzt und mit Eigelb und Butter abgezogen.

Holländische Soße (Abgeschlagen)
20 g Mehl, 2 Esslöffel Wasser, 2 bis 3 Eigelb, 1 Esslöffel Zitronensaft, 3/8 Liter Brühe, 60 bis 80 g Butter, Salz, Muskat
Das Mehl wird mit Wasser glatt verrührt, Eigelb, Zitronensaft und Brühe dazugegeben, tüchtig gequirlt und im Wasserbad (Topf auf Drahtroste stellen) mit der Schneerute bis zum Dickwerden geschlagen; die Butter gibt man in kleinen Stückchen während des Schlagens hinein. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Dunkle Grundsoße
40 g Fett, 50 g Mehl, ½ Liter Brühe, Salz nach Geschmack
Die Soße wird wie helle Grundsoße hergestellt, nur lässt man das Mehl in dem Fett hell- bis dunkelbraun werden, ehe man Flüssigkeit daran rührt. Soll eine Zwiebel verwandt werden, gibt man sie nach dem Mehl hinein, um ein Verbrennen zu verhüten. Da Butter durch die starke Erhitzung und den Röstprozess des Mehles ihr feines Aroma einbüßt, kann man zu dunklen Soßen auch Bratenfett, Speck oder Mischfett verwenden, man sollte dann aber nicht versäumen, vor dem Anrichten ein Stück Butter unterzuziehen. Die Soße bekommt dadurch ein glänzendes Aussehen und wird geschmacklich verfeinert.

Seite 116
Bauernfrühstück
1 kg Schalkartoffeln, 80 g Speck, 3 Eier, 3 Esslöffel Milch, Schinkenwürfel
Die gekochten, geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in dem ausgelassenen Speck schön braun gebraten. M verquirlt die Eier mit Milch, gibt fein gehackte Schinkenwürfel und eventuell auch etwas Schnittlauch hinzu und gießt die Masse über die Kartoffeln. Man rührt einige Male durch und gibt das Gericht zu Tisch, sobald die Eier fest sind. Man reicht grünen Salat, Tomatensalat oder saure Gurken dazu.

Aus einem alten Kochbuch, gedruckt

(ohne nähere Angaben zu Titel und Jahr)

Seite 50

Regeln

Angebrannte Speisen schüttet man sofort in frische Geschirre und lässt sie darin weichkoche. Durch Umrühren oder Zugießen wird angebranntes Essen verdorben.

Seite 62

Gekochte Eier

Um Eier zu kochen, legt man dieselben einzeln und vorsichtig mit einem Löffel in kochendes Wasser.
Ganz weiche Eier müssen 2 bis 3 Minuten kochen, flaumweiche Eier müssen 4 bis 5 Minuten kochen, und harte Eier müssen 8 bis 10 Minuten kochen.
Harte Eier legt man gleich nach dem Kochen einen Augenblick in kaltes Wasser, damit sie sich besser schälen lassen.
Angesprungene Eier lassen sich ganz gut kochen, wenn man sie in Seidenpapier einwickelt.

Seite 83

Senfsoße

1 ½ Esslöffel Butter oder Fett, 3 Esslöffel Mehl, 1 Teelöffel Zucker, 1 Esslöffel Senf, ¼ Tasse kaltes Wasser, 1 ½ - 2 Schöpflöffel Brühe, 1 Teelöffel Zitronensaft
Man bereitet aus Butter und Mehl eine hellbraune Einbrenne und verrührt sie mit wenig Wasser. Dann füllt man langsam Brühe zu und lässt die Soße durchkochen. Hierauf verquirlt man den Senf mit Zitronensaft oder Essig und Zucker und rührt ihn in die Soße. Sie schmeckt besser, wenn der Senf nicht aufkocht.
Zubereitungszeit 20 Minuten

Tomatensoße

1 Teelöffel Butter, 1 Stück Speck, 3 Tomaten, ½ Teelöffel Salz, 1 Prise Zucker, Zwiebel, 2 Esslöffel Mehl
In den heißen Speck gibt man Butter und Zwiebel und lässt darin die gewaschenen, abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Tomaten 5 bis 10 Minuten schmoren, streut das Mehl, Zucker und Salz darüber, gießt wenig Wasser zu und lässt die Soße 10 Minuten kochen. Zubereitungszeit ¾ Stunden.

Holländische Soße

1 Esslöffel Fett oder Margarine, 2 Esslöffel Mehl, ½ Liter Spargelwasser, 1 Ei, Zitronensaft, 1 Esslöffel Butter
Aus Fett und Mehl bereitet man eine helle Einbrenne, rührt sie mit einem halben Liter Spargel-, Blumenkohl- oder Fischwasser glatt, lässt sie durchkochen und gibt Butter und Zitronensaft zu. Nun zieht man sie mit einem Ei vorsichtig ab und gießt sie über Spargel, Blumenkohl oder gekochten Fisch. Zubereitungszeit ¼ Stunde

---

Berta Dißmann: Ratgeber für Herd und Haus, Huhle, Dresden, nach 1926

Seite 39
Suppen oder Beigüsse mit Eigelb abziehen
Man tut dies, um Suppe oder Beiguss (letzterer wird auch **Soße oder Tunke** genannt) nahrhafter, seimiger und ansehnlicher in der Farbe zu machen. Dazu eignet sich nur das Gelbe, nicht das Weiße des Eis. Von dem Eigelb werden die darin befindlichen Eiweißfädchen entfernt, weil sie nicht verdaulich sind. Das Eigelb wird mit einem Esslöffel kalter Flüssigkeit (Milch oder Wasser) verquirlt, damit es sich gut mit der heißen Flüssigkeit verbindet. Man gießt dann von der heißen Flüssigkeit vorsichtig, unter stetem Rühren, zu dem verquirlten Eigelb, dann erst dieses zurück in die Flüssigkeit, auch wieder unter fortgesetztem Rühren. Dabei ist Vorsicht nötig, denn wenn Eigelb zu schnell und zu plötzlich mit Hitze in Verbindung kommt, gerinnt es. Vor allem aber geschieht das durch Kochen; deshalb muss das Abziehen mit Eigelb stets ganz zuletzt vorgenommen werden, wenn die Suppe oder der Beiguss fertig gekocht ist.

Seite 115
Kartoffeln
Geschälte Kartoffeln müssen sofort in kaltes Wasser gelegt werden und von diesem bedeckt sein, sie färben sich sonst braun.
Zum Ansetzen nimmt man so viel Wasser, dass die Kartoffeln davon bedeckt sind. Neue Kartoffeln setzt man mit kochendem Wasser an, weil sie sehr wasserreich sind, alte Kartoffeln dagegen setzt man stets mit kaltem Wasser an. Dem Kochwasser muss genügend Salz beigefügt werden: auf 1 Liter Wasser 1 Esslöffel Salz.
Die Kochzeit für Kartoffeln beträgt im Durchschnitt 30 bis 40 Minuten, neue Kartoffeln kochen nur 15 bis 20 Minuten. Man sticht die Kartoffeln nicht mit der Gabel, sondern mit einem zugespitzten Hölzchen an, sie durften ja nicht zu lange kochen, aber auch nicht womöglich in der Mitte noch hart sein.

Seite 170
Eierkochen

Weiche Eier:	1 Minute kochen, 4 Minuten ziehen
Pflaumenweiche Eier	2 Minuten kochen, 6 Minuten ziehen
Harte Eier:	3 Minuten kochen, 8 Minuten ziehen

Lege gekochte Eier 1 Minute in kaltes Wasser! Dadurch lässt sich die Schale gut ablösen.

Seite 197
Hefekuchen
Unwirksam ist Hefe, wenn man sie „verbrüht“, das heißt wenn sie mit heißer Milch in Berührung gebracht oder wenn der Teig gleich zu starker Backhitze übergeben wird; ebenso wirkt die Hefe aber auch nicht, wenn Milch und übrigen Zutaten zum Teig kalt sind und die Backröhre nicht genügend heiß ist.
Unwirksam wird Hefe ferner, wenn der Teig vor dem Backen zu lange geht. Das ist erklärlich, denn da entweicht die im Teig entwickelte Kohlensäure wieder. Der Teig fällt zusammen, der Kuchen wird schliffig.
Gar nicht zur Wirkung kommt die Hefe, wenn man ihr nicht genügend Zeit lässt, Kohlensäure zu entwickeln, also wenn man den Teig zu kurze Zeit gehen lässt.

Die Hefe wird nicht gleich mit allen Zutaten zum Teig vermengt, sondern man setzt zunächst ein **Hefestück**.
Von der im Rezept angegebenen Milch wird die Hälfte zum Hefestück genommen, wenn mehr als 1/8 l angegeben ist, die andere Hälfte kommt dann zum Teig. Ist aber nur 1/8 l oder noch weniger im Rezept angegeben, so wird alle Milch zum Hefestück verwendet.

Herstellung des Hefestücks:
Die ganze zum Gebäck gehörende Mehlmenge hat man in der Backwanne oder im sonstigen Backgefäß. In die Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht. Die Milch wird erwärmt bis etwa 30°C (der kleine Finger empfindet am sichersten diese lauwarme Temperatur). In die erwähnte Vertiefung kommt die zerbröckelte, mit der Milch verquirlte Hefe. Nun rührt man so viel Mehl hinzu, dass ein dicker Brei entsteht. Obenauf streut man etwas Zucker (er unterstützt das Aufgehen des Hefestücks). Dieses Hefestück muss 15 bis 20 Minuten ruhig und ungestört stehen (das Backgefäß befindet sich in der Nähe des warmen Ofens). Ob das Hefestück gut aufgeht, zeigt sich an Kohlensäure-Bläschen, die sich allmählich bilden.

Herstellung des Hefeteigs:
Nachdem das Hefestück aufgegangen ist, wird rings um dieses herum das Fett in Stückchen gelegt (es verknetet sich so am besten).
Unter das Hefestück wird nun zunächst der Zucker gemengt, dann alle übrigen Zutaten (außer Rosinen und Korinthen) und alles Mehl gründlich darunter geknetet. Der ganze Teig wird so lange kräftig geschlagen, bis er blasig wird und sich von Hand oder Kelle, auch vom Backgefäß gut loslöst. …
Zu Napfkuchen füllt man nun den Teig gleich in die Form (halb voll!) und lässt ihn in dieser ¾ bis 1 Stunde aufgehen, ehe er in die Backröhre geschoben wird. Blechkuchen, auf dem Blech ausgerollt, müssen eine halbe Stunde zum Gehen hingestellt werden, nachdem man sie belegt, gestrichen oder bestreut hat. …
Hefekuchen dürfen während des Backens nicht durch Anstoßen erschüttert werden.