

*Schöllbronner
Geschichten
und
Rezepte*



*Zusammengetragen vom
Altenwerk-Seniorenkreis St. Bonifatius
und Naturheilverein
Schöllbrunn*

Impressum

Altenwerk St. Bonifatius Schöllbronn
Naturheilverein Schöllbronn

mit freundlicher Unterstützung
der Ortsverwaltung Schöllbronn

Für das Altenwerk	Helene Hirzler
Für den Naturheilverein	Jutta Lemche
Für die Ortsverwaltung	Steffen Neumeister

Repro und Druck: Butz + Bürker

2. Auflage – Mai 2007

Suppen

Salate

Fleischgerichte

Fischgerichte

Gemüse und Eintöpfe

Kartoffelgerichte

Süßspeisen

Nachspeisen

Kuchen und Kleingebäck

Eingemachtes

Verschiedenes

*

Schöllbronner Geschichten

Gewidmet
seiner lieben Braut

Gretchen

von Ihrem

treuen Bräutigam

Carl

Nicht zu süß, nicht zu sauer,
Nicht zu weich, nicht zu hart,
Nicht zu frohen, nicht zu traurigen,
Alles pflichthaft, gut geartet.
Nicht zu geizig, nicht zu misst,
Reinlich, zierlich und geistig.
Nicht zu feier, nicht zu feier,
Ist das Küssen Küssen gar nicht.

Carl

Zum Geburtstage seiner lieben
Braut Gretchen.

Kamberg, den 29. Sept. 1896.



Nichts verschwendet, nichts gespart,
Nichts zu weich, und nichts zu hart,
Nichts versotten, nichts verbraten,
Alles schmackhaft, gut geraten.
Wohl, geordnet, recht gemischt,
Reinlich, zierlich aufgetischt.
Nichts zu sauer nichts zu süß,
Ist der Köchin Ruhm gewiß.

K. Kr.
Lehrer

Zum Geburtstag seiner lieben
Braut Gretchen

Bamberg, den 29. September 1896

Suppen



Nicht leicht gekocht sind gute Suppen.
Wer etwas kann wird sich entpuppen.
Ist schon die Suppe erst mißbraten,
hat man auch keine Lust auf Braten.

Suppen

Brotsuppe

Englische Rhabarbersuppe
(aus Kochbuch für Gretchen Engel ~1896)

Eiergerstensuppe

Gänseblümchensuppe

Geröstete Grießsuppe

Fischsuppe

Käseklößchensuppe

Kürbiscremsuppe

Riebele-Suppe

Spanische - Gemüsesuppe (kalt)

Zwiebelsuppe

Brotsuppe.

100 gr. Brotreste

60 gr. Butter

1 Zwiebel (kleingehack.)

1 Eßl. Mehl

1 1/2 l. Gemüsebrühe

etw. Salz.

Fett erhitzen, Brot in Zwiebeln anrösten, mit 1 Eßl. Mehl bestäuben, durchrühren in Gemüsebrühe dazugießen. ca 20 Minuten köcheln.

Mit dem Mixer feinrühren

2 Scheiben Brot, kleine Würfel schneiden in Butter knusprig rösten.

1 Eidotter in 3 Eßl. Sahne verrühren, heiße Suppe darüber gießen und Brotwürfel, Schnittlauch und etwas Muskat anrichten

Englische-Rhabarber-suppe.

Kraut starke, aber milde Pfefferkörner halbes
Dutzend, blaues Pfefferkörner 10 Stück, 3 kleine
Läuter, mit reichlich frischem Butter, 3 kleine
Pfefferkörner und guten Mehlbröten, dann kocht
man alles unter feinzugießen von Pfeffer
Pfeffer weiß, kocht es mit 4 in Wasser und
4 Mehlbröten durch ein Sieb, kocht mit Salz
und Pfeffer und kocht die Suppe nochmal mit
etwas Butter durch. Man serviert sie mit ge-
rösteten Mehlbröten.

Aus:

Kochbuch für Gretchen Engel

Englische Rhabarbersuppe

Recht starke, aber milde Rhabarberstängel werden geschält, blanchiert, einige Minuten gedämpft, mit reichlich frischer Butter, 3 kleinen Schalotten und zarten Mohrrübchen, dann kocht man alles unter Hinzugießen von kochendem Wasser weich, rührt es mit 4 in Wasser eingeweichten Milchbrötchen durch ein Sieb, würzt mit Salz und Pfeffer und kocht die Suppe nochmals mit etwas Butter durch. Man serviert sie mit gerösteten Weißbrotscheibchen.

Eiergerstensuppe

1 Ei

Mehl

Fleischbrühe

Zum Ei gibt man soviel Mehl, daß daraus ein ganz fester Teig wird und knetet diesen gut durch. Der Teig wird mit einem Reibeisen auf ein Nudellbrett gerieben. Wenn die Eiergerste gut trocken ist, streut man sie in die kochende Fleischbrühe und läßt sie 5 Minuten kochen. Mit Muskat und Schnittlauch würzen.

Gänseblümchensuppe

100 Gramm Gänseblümchenblüten – waschen und klein hacken, einige davon als Dekoration weglassen

4 Esslöffel Butter – hellgelb dünsten

Mehl – zum einrühren

1 Liter Wasser

2 Fleischbrühwürfel – eine Brühe herstellen, Butter und Mehl damit ablöschen. Kräftig mit Schneebesen rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Mit restlicher Fleischbrühe auffüllen. Gänseblümchen dazu geben und 10 Minuten leicht kochen.

1/8 Liter süßer Rahm – unterrühren

Dekoration: Gänseblumenblüten oder Schnittlauch

Variante: geröstete Weißbrotwürfel in Suppe geben.

Geröstete Größsuppe

Zutaten: 40 gr. Margarine
60 gr. Größ
1 $\frac{1}{4}$ l Wasser
Brüherwürfel
Schmittlauch

Zubereitung: Fett schmelzen, Größ
dazugeben und hellgelb
anrösten, mit Brühe
ablöschen und noch ca.
25 Min. köcheln lassen,
ab und zu umrühren. Zum
Schluß den Schmittlauch
dazugeben.

Fischsuppe.

- 12l. Brühe (würfel)
1/2 Zitrone (saft) erhitzen
400-500gr Fischfilet schneiden
langsam in der Brühe garen.

Für die Suppeneinlage

- 2 Zwiebeln
3 Möhren
1 kl. Selleriekugel
1 Stange Lauch
1 Petersilienwurzel
40gr. Öl. Davon das Gemüse an-
dämpfen u. dem Fischsüd ab-
löschen. Alles weichtrocken.
Darauf 1kl. Dose Champignons

1 1/2 Glas Weißwein,
Tomatenmark, Salz, Lauch-
pfeffer darunter mischen u. mit
Petersilie bestreuen.

Käseklößchen-Suppe

60 g Butter

100 g geriebener Edamer

1 Ei

60 g Mehl

Salz, feingehackte Petersilie oder Schnittlauch

Die Butter schaumig rühren.

*Alle anderen Zutaten der Reihe nach zugeben,
kleine*

*Klößchen formen, in die kochende Fleischbrühe
geben und nach dem wieder Aufkochen vom
Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.*

Kürbiscremesuppe

500 g Kürbisfleisch
3 El Butter oder Margarine
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 nussgroßes Stück Ingwer
2 El Mehl
1,5 l Fleischbrühe
100 ml Sahne
Petersilie

Gehackte Zwiebel und Knoblauch in Butter oder Margarine andünsten. Mehl darüber sieben und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Fleischbrühe ablöschen, das Kürbisfleisch zufügen und ca. 30 Min. köcheln lassen. Sahne zugeben. Die Suppe pürrieren, abschmecken und mit Petersilie garnieren.

Rübele Suppe

1 Ei

3 gr. Eßl. Mehl

1 $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe

Schnittlauch

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde machen, das Ei und Salz dazugeben. Mit dem Händchen so verarbeiten und reiben, daß kleine Rübele entstehen. In die kochende Fleischbrühe geben und leicht aufkochen lassen, mit Schnittlauch anrichten.

Spanische Gemüsesuppe (kalt)

500 gr Tomaten 1 grüne Paprika
1 große Salatgurke 1 gr. Zucchini
3 Knoblauchzehen
2 Eßl. Weissig 1 Tasse Semmel-
 brösel
1/4 l Sahne

Salz, schwarzer Pfeffer
1/2 Teel. edelsüßen Paprika
1 Messerspitze Rosmarin u. Salbeipflanze
1 Bünd Schnittlauch

Tomaten häuten, alle Zutaten mit dem
kalte Brühe aufgießen, Essig, Wein
zugeben zuletz Öl und etwas Toma-
tenmark dazugeben köcheln.

Suppe mindestens 1 Stunde in
dem Kühlschrank stellen.

Würfel von Gurken, Paprika u. Zuci-
heln kochen, auf den Tisch stellen
als Garnierrostschlag.

Dazu passt Weißbrot.

Zwiebelsuppe

125 gr. Fett

500 gr. Zwiebeln

3/4 l Brühe

6 Scheiben Weißbrot oder Toastbrot

100 gr. geriebenen Käse

Zwiebeln schälen in Ringe oder klein schneiden, in heißem Fett goldgelb dünsten u. mit Brühe aufgießen

ca 20 Minuten kochen lassen. Mit Salz u. Weißwein abschmecken.

Käse auf Brot geben, in der Grill Käse schmelzen. Die fertigen Brote auf die Zwiebelsuppe geben und servieren.

Salate



Das beste Salatrezept

Nimm Öl wie ein
Verschwender,
Essig wie ein Geizhals,
Salz wie ein Weiser –
Und mische wie ein Narr.



Salate

Apfelkohlrabi - Salat

Krautsalat (warm)

Möhren - Apfel - Rohkost

Löwenzahnsalat

Rindfleischsalat

Krautsalat mit Ananas

Apfelkohlrabi – Salat

2 blaue oder weiße Apfelkohlrabi

3 Eßl. Sauerrahm oder Schmand

Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Essig, Würze

- **Die Kohlrabi schälen und raspeln.**
- **Mit Essig, Sauerrahm und Gewürzen mischen.**
- **½ Stunde kühl stellen.**

Krautsalat (warm)

- **Weißkraut fein schneiden.**
- **Öl erhitzen.**
- **Weißkraut dazugeben und dämpfen.**
- **Mit Essig ablöschen, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen.**

Wird warm gegessen

Dazu passt: Kartoffel, Teigwaren oder Brot

Tipp: Welker Salat wird wieder knackig, legt man ihn in kaltes Zuckerwasser.

Möhren - Apfel - Rohkost (für 4 Personen)

250 g Möhren, 2 Äpfel

150 g Joghurt, 2 TL Limetten- oder Zitronensaft, 2 TL Zucker

50 g Walnusskerne

Möhren grob raspeln. Äpfel entkernen und mit Schale ebenfalls grob raspeln.

Joghurt mit Limetten- oder Zitronensaft und Zucker verrühren. Soße über Möhren und Äpfel geben und vermengen. Walnüsse hacken und Rohkost vor dem Servieren bestreuen.

Löwenzahnsalat

Junge Löwenzahnblätter 1 Stunde in lauwarmes Wasser legen, damit die Bitterstoffe verloren gehen. Abtropfen lassen und klein schneiden. Aus Zitrone, Öl, Salatkräutern, Pfeffer und Salz eine Salatsoße bereiten und die geschnittenen Löwenzahnblätter hinzugeben.

Löwenzahnblätter können jederzeit mit anderem grünen Salat gemischt werden.

Rindfleischsalat

Gekochtes Rindfleisch in feine Streifen oder Scheiben schneiden.. Marinieren mit Essig, Öl, Salz, etwas Pfeffer, 1 Pr. Zucker - evtl. etwas Wasser dazu geben.

Über das Rindfleisch die Marinade geben. Mit viel Zwiebelscheiben oder klein geschnittenen Zwiebeln einige Stunden durchziehen lassen.

Brot oder Kartoffeln als Beilage.

Kraut Salat

1 kg Weißkohl
1 Dose Ananas

Zutaten für Salatmarinade

Essig, Öl, Salz, Senf, Pfeffer, Maggi
Ananassaft.

Kohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohl waschen und in feine Streifen schneiden. Salatmarinade mit dem Ananassaft und die in kleine Stücke geschnittene Ananas unter den Kohl mischen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals gut nachwürzen.

Fleischgerichte



Fleischgerichte

Beinscheiben geschmort

Fleischküchle

Hackfleisch vom Blech

Hühnerfrikassee

Kalbshaxe

Kalbsfrikassee

Stallhasen - Paprika

Leberspatzen

Schweineschnitzel

Wildhasenschlegel

Züricher Geschnetzeltes

Beinscheiben geschmort.

3-4 Beinscheiben vom Rind
mit Salz, Pfeffer, Majoran und
Fenchel würzen, etwas Mehl
darüber streuen und in
heißem Öl anbraten. Zwiebeln,
Knoblauch, Karotten, geschälte
Tomaten (aus der Dose, Lorbeer-
blatt und ein Rosmarin-
zweiglein dazu gegeben, durch-
braten und mit ca 3/4 Lb Ge-
müsesauce (Würfel) auffüllen
und garen. Bei Schnellkochtopf
ca 30 Minuten. Die Soße durch-
pazieren evtl. mit etwas Mehl
andicken. Alles nochmals ab-
schmecken. Beinscheiben zugeben
und servieren. Dazu paßt: Reis
Feigwaren, Kartoffeln auch Salat.

Fleischküchle

200 g Hackfleisch gemischt

100 g Weck vom Vortag

2 Zwiebeln

1 Ei

6 Eßl. heiße Milch

2 Eßl. Weckmehl

Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie

Weck mit der heißen Milch übergießen und ausdrücken. Zwiebeln schneiden und dämpfen.

Alle Zutaten vermengen.

Man formt runde Küchlein, wendet sie in Weckmehl und brät sie in heißem Fett goldgelb.

Hackfleisch vom Blech

Futaten für 12 Personen

3 Brötchen

2 Zwiebeln

1 kg gemischtes Hackfleisch

2 Eier

2 Essl. Senf, Salz, Pfeffer, Paprika (Edelsüß)

1 rote Paprikaschote

125g Schafkäse

Zubereitung: Brötchen einweichen,

Zwiebeln fein würfeln. Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen, Zwiebeln, Eiern, Senf und dem Kräutern vermischen, mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Hackfleischteig auf einem gefetteten Backblech glattstreichen und im Backofen 30-35 Minuten garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Paprikaschote und Schafkäse darauf verteilen.

Hühnerfrikassee

1 Suppenhuhn oder pro Person 1 kleiner Schlegel
Wurzelgemüse und Zwiebel, Lorbeerblatt, Eigelb,
1 kleine Zwiebel, 40 gr. Butter, 2 Eßl. saurer Rahm,
4 Eßl. Mehl, 1/2 Kaffeelöffel Essig, Pfeffer und Salz

Huhn im Wurzelgemüse und Lorbeerblatt weichkochen.
Brühe durch ein Sieb schütten. Butter zergehen lassen,
Mehl zugeben gut rühren bis es Blasen wirft. Dann mit
der Gemüsebrühe ablöschen. Kurz aufkochen, es soll
ein dicklicher Beiguß sein. Eigelb, Rahm und Essig
unterrühren. Zum Schluss kleigeschnittenes
Hühnerfleisch reingeben.

Kalbshaxe

1 Kalbshaxe	$\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe
1 kleine Scheibe fetten Speck	1 Eßlöffel (20 g) Mehl
2 Eßlöffel (40 g) Butter	1 Eßlöffel Milch oder Sahne

Den gewürfelten Speck in der heißen Butter bräunen, die Kalbshaxe nur leicht mit Salz einreiben und von allen Seiten kräftig bräunen. Die heiße Fleischbrühe zugießen und bei geschlossenem Topf in einer Stunde weichschmoren. Die Haxe auf erwärmter Platte warmstellen, den Bratensatz mit etwas Wasser aufkochen und mit dem angerührten Mehl binden. Etwas Milch oder Sahne zufügen und mit Maggi's Würze abschmecken.

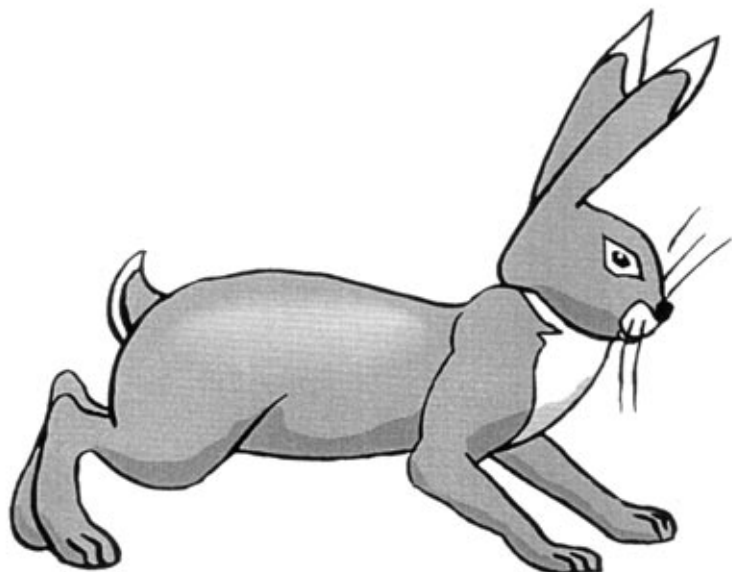
Kalbfleischfrikassee

$\frac{3}{4}$ kg Kalbfleisch	1 Eigelb
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter	1 Teelöffel Salz
1 Eßlöffel (20 g) Mehl	1 Strich Muskatnuß
Cuppengrün	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Liter Wasser	1 Teelöffel Maggi's Würze

Das Fleisch waschen, in Stücke schneiden, mit Wasser und Cuppengrün aufs Feuer setzen und garkochen lassen. In der Butter das Mehl hell durchschwitzen, mit der durchgeseihten Kalbsbrühe zu einer glatten Soße kochen und zu dem Fleisch gießen, gut umrühren und nochmals durchkochen lassen. Nach Salz und Muskatnuß abschmecken, den Saft der halben Zitrone beifügen, mit dem Eigelb abziehen und Maggi's Würze darunterühren. Reisrand dazu.

Stallhasen – Paprika

- 1 Stallhasen zerkleinern, mit Salz und Pfeffer würzen.
- In Fett oder Öl anbraten
- 3-4 Zwiebel schälen, vierteln, dazugeben und mitbraten.
- $\frac{3}{4}$ - 1 L Weisswein dazugiessen.
- Soviel gemahlenen Edelsüßpaprika dazugeben, biss sich der Wein rosa färbt.
- In das nicht ganz weiche Fleisch pro Person 3-4 kleine geschälte Kartoffeln oder Kartoffelschnitze dazugeben und fertig garen.
- Nochmals abschmecken und mit Brot und Wein servieren.



Leberspatzen

200 g gemahlene Rinderleber

2 Weck

1 Zwiebel

1 Ei

1 Prise Majoran, Petersilie, Salz

8 Eßl. Milch

2 Eßl Weckmehl

Der in Scheiben geschnittene Weck wird mit der heißen Milch übergossen und gut ausgedrückt. Die Zwiebel wird gedünstet. Sämtliche Zutaten werden gut vermengt. Mit einem Eßlöffel sticht man Klöße ab und läßt sie in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten ziehen. Mit heißer Butter abschmälzen.

Schweineschnitzel

zum vorbereiten, wenn Gäste kommen

Schnitzel	Ei
Salz	Weckmehl
Pfeffer	Fett zum Backen
Öl	Brotscheiben
Mehl	

Schnitzel mit Salz und wenig Pfeffer einreiben, in Öl wenden, mit Mehl bestäuben, in verquirltem Ei und anschließend in Weckmehl wenden. Man backt sie in reichlich heißem Fett hellbraun ca. 6 Minuten auf beiden Seiten. Die fertigen Schnitzel kommen in eine Auflaufform, in die man zuerst Brotscheiben legt. Die Auflaufform mit einem Deckel abdecken und im Backofen bei 80°C ziehen lassen.

Wildhasenschlegel

1 Schlegel pro Person einlegen mit:
Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter der Provence,
Wachholderbeeren, Gelberüben,
Petersilienwurzel, (wenn vorhanden
getrocknete Zwetschgen und
Birnschnitzje), ein Stück Schwarzbrot,
Lorbeerblatt und Nelken.

Schlegel auf die Zutaten legen und mit
Rotweingang bedecken.
2-5 Tage im Kühlschrank zugedeckt ziehen
lassen.

Schlegel aus der Brühe nehmen, (ev. häuten)
mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl
anbraten, rausnehmen und eingelegte
Beigaben anbraten. Sud und Schlegel dazu
geben und weich dünsten.
(im Schnellkochtopf 20 bis 25 Minuten)
Alles Einlegegemüse durchpassieren und als
Soße verwenden. Eventuell etwas Rahm oder
Sahne untermischen.

Dazu passt:

Rotkraut, Kartoffelknödel oder Kartoffelbrei,
Teigwaren und Apfelkompott.

Zürcher Geschnetzeltes

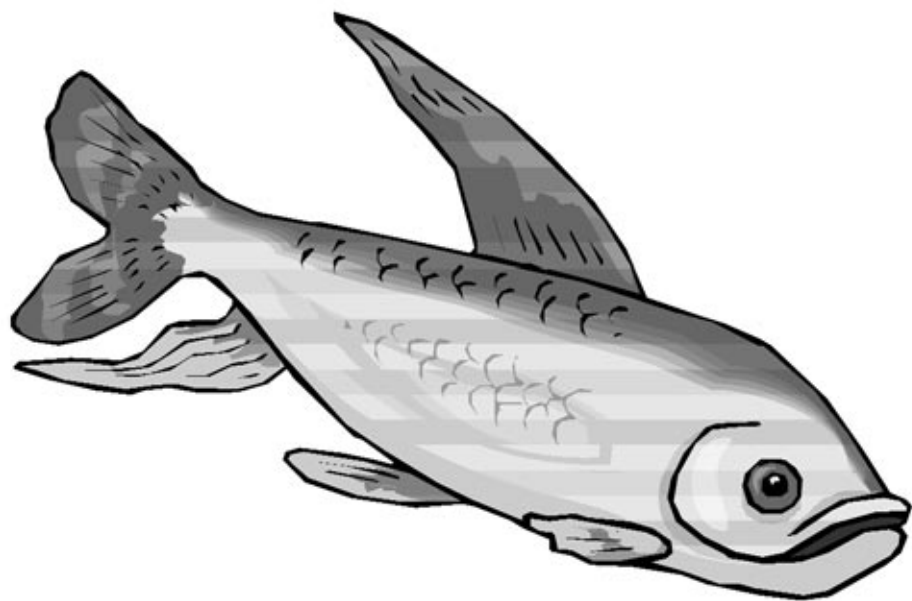
Zutaten für 4 Personen:

500 g mageres Kalb- oder Putenfleisch,
eine kleine Zwiebel,
50 g Butter oder Margarine,
10 g Mehl, Salz, Pfeffer,
1/8 l Weißwein,
3 Esslöffel süße Sahne.

Zubereitung

1. Das Fleisch mit einem scharfen Messer zunächst in dünne Scheiben schneiden, dann in Streifen und zuletzt in kleine 2-3 cm große Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Fett in einem weiten, flachen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin unter ständigem Rühren goldgelb werden lassen.
3. Das Mehl über das Fleisch stäuben und damit vermischen. Dann das Fleisch zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren 2 Min. braten.
4. Salz und Pfeffer über das Geschnetzelte streuen und mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen, die Sahne zufügen und das Geschnetzelte mit den Gewürzen abschmecken.

Fischgerichte



Fischgerichte

Fischfilet in Alufolie

Matjesfilet - Hausfrauenart

Sahne - Matjes

Pangasiusfilet (Süßwasserfisch)
in Kräuter - oder Tomatensoße

Fischfilet in Alu-Folie

250 g Fischfilet

Zitronensaft

Salz, Pfeffer

2 Tomaten

½ Zwiebel

Schnittlauch, Petersilie, Dill

evtl. geschnittene Champignons

Öl

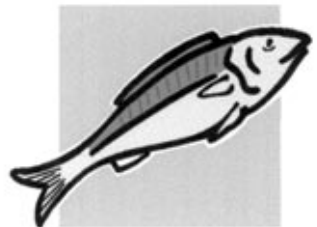
Garzeit: 8-10 Minuten in der Pfanne - Stufe 2

Fischfilet säubern, säuern, salzen und auf geölte Alufolie legen, mit Tomatenscheiben, geschnittenen Zwiebeln und den Kräutern belegen.

Evtl. kleine Butterflöckchen auf den Fisch setzen.

Die Alufolie locker schließen. Die Alufolie in die vorgeheizte Pfanne mit etwas Wasser legen (keine Teflon-Pfanne verwenden)

Beilagen: Salzkartoffeln oder Reis, Salat



Matjesfilet - Hausfrauenart

- 10 Matjesfilets
- 2 - 4 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 3 - 4 Gewürzgurken
- 1 Teelöffel Wacholderbeeren
- 2 Becher Sauerrahm und evtl.
- 1 Becher Joghurt
- 3 Esslöffel Miracle Whip
- Saft einer Zitrone
- Weißer Pfeffer, Salz, Zucker (nach Geschmack)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill (beides fein gehackt)

Die Matjes ca. 1 Std. wässern,
für die

Marinade Äpfel, Gurken und Zwiebeln in Scheiben fein hobeln und mit den anderen Zutaten mischen. Mit Salz etwa vorsichtig sein, lieber am nächsten Tag nachwürzen. Die Matjesfilets ganz oder in Stücke geschnitten in der Marinade ziehen lassen.

Guten Appetit!

Sahne-Matjes

Zutaten für 4 Personen:

8 Matjesfilets

50 g Zucker

1/2 Tasse Essig

2 Zwiebeln

2 Gewürzgurken

2 Äpfel

150 g saure Sahne

300 g Joghurt

1 kg Kartoffeln

Salz, Pfeffer

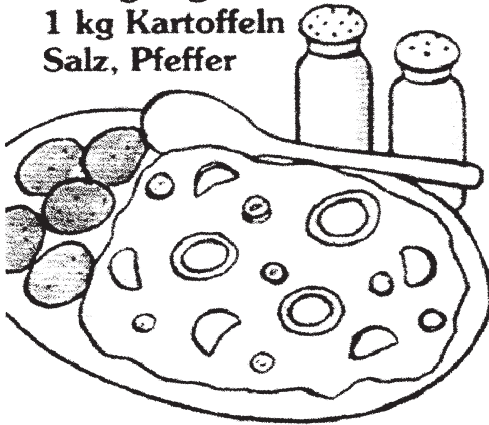
Zubereitung:

1. Matjesfilets 30 Minuten wässern. Aus Zucker und Essig eine Marinade kochen und abkühlen lassen.

2. Zwiebelringe, Gewürzgurkenscheiben und ungeschälte Apfelscheiben darunter mischen. Sahne, Joghurt, Salz, Pfeffer und Essig-Zucker-Sud gut verrühren.

3. Die abgetropften halbierten Matjesfilets hineinlegen. Den Fisch bis zum Gebrauch zwei Tage an einem kühlen Platz durchziehen lassen.

4. Pellkartoffeln kochen. Ein pikant angerichteter Feldsalat schmeckt besonders gut zu diesem Gericht.



Pangasiusfilet (Süßwasserfisch)

- 2 Scheiben Pangasiusfilet mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und in Mehl wenden.
- Öl erhitzen, Fisch auf beiden Seiten ca. 5 Minuten braten, herausnehmen und warmstellen.
- $\frac{1}{2}$ - 1 Becker Schmand mit Milch verdünnt, und mit einem halben Brühwürfel in der Fischpfanne mit viel Dill, es dürfen auch verschiedene kleingehackte Kräuter sein, oder nur Tomatenpüree aufkochen.
- Fisch in die Sauce geben und nochmals erhitzen.
- Mit Reis oder Kartoffeln und Salat servieren.

Der Pangasius (*Pangasius sutchi*, auch bekannt als Catfish) ist ein Süßwasserfisch.

Der weißfleischige Speisefisch, der der Gruppe der Welse angehört, wird in Deutschland immer bekannter und gehört in den USA, Vietnam, China und Japan längst zum Alltag.

Der Fisch wird unter anderem mit Reismehl und Bananen gefüttert. Nach acht Monaten erreicht er sein Schlachtgewicht von 1,5 kg bis 2 kg. Der in Europa erhältliche Pangasius zeichnet sich durch einen geringeren Fettgehalt gegenüber der für asiatische Märkte gezüchteten Variante aus.



Der Pangasius wird hauptsächlich in Vietnam im Mekong-Delta, in dem er auch heimisch ist, in Aquakultur gezüchtet und ist nahezu grätenfrei. Er ist in der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und der Schweiz meist nur gefroren erhältlich. Es gibt Bemühungen, ihn zunehmend frisch in den EU-Raum zu importieren.

Gemüse und Eintöpfe



Gemüse u. Eintöpfe

Blumenkohlauflauf

Brennesselgemüse

Bayerisch Kraut

Gelberübenbrei (Verdämpfte)

Herbstrüben

Bodenkohlrabi

Kürbispuffer (deftig)

Kürbisküchle (süß)

Linsen mit Käse

Mangold - Spinat

Mangold - Stiele

Saure Rüben

Spanischer Eintopf

Blumenkohl Auflauf

Zutaten: 1 Blumenkohl
4 Eier
80 gr. Butter
2 Eßl. Mehl
2 Eßl. Parmesan
4 Eßl. Sauerrahm
Semmelbrösel

Zubereitung: Blumenkohl in Röschen zerpfücken und in Salzwasser garen. Eigelb, Butter, Mehl, Parmesan und Sauerrahm gut verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Eine feuerfeste Form ein fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Die Hälfte der Masse einfüllen und die Blumenkohl-Röschen darauf geben. Mit der restlichen Masse abdecken und den Auflauf im Ofen backen.

Brennesselgemüse

*für 2 Personen benötigt man
800-1000g Brennesseln*

*Man nimmt junge zarte Brennesseln tut da
Unreine und harte davon weg, wäscht sie
und setzt sie mit siedendem Salzwasser
auf's Feuer; wenn sie weich sind, legt man
sie in kaltes Wasser, drückt sie aus, hackt
sie aber nicht zu klein; dann tut man ein
Stück Butter in ein Kasserol, röstet einen
Kochlöffel voll Mehl schön gelb, tut hierauf
eine klein geschnittene Zwiebel darein, dann
die gehackten Brennesseln, läßt sie auch
noch ein wenig dämpfen, gießt dann
Fleischbrühe daran und läßt sie noch eine
Zeitlang kochen.*

Bayrisch Kraut

750 gr. Weißkohl
1 Eßl. Essig
3 Eßl. Weißwein
1 Apfel
1 El. Speisestärke
1 Zwiebel
Würze, 1/2 El. Kümmel
25 gr. Fett

Die gewürfelten Zwiebeln dünstet man in Fett an, gibt 1/4 l Wasser, Salz, Essig, Wein, Würze und Kümmel dazu, läßt alles aufkochen und gibt dann das in Streifen geschnittene Kraut dazu. Man kocht alles weich. Zum Schluß gibt man das mit etwas Wasser angerührte Stärkemehl dazu und läßt alles nochmals kurz aufkochen.

Gelbrübensbrei

Zutaten: Gelbrüben
Kartoffeln
Zwiebeln
Salz

Zwiebeln in heißem Öl glasig dünsten.
Kartoffeln und Gelbrüben schälen,
in Würfel schneiden und in
Salzwasser garen. Die heißen
Kartoffeln und Gelbrüben durch eine
Kartoffelpresse drücken und mit
den Zwiebeln mischen. Mit
Schweinbraten oder Frickadellen wird
es zu einem Liebgerecht.

Herbstrüben. (Süße Rüben)

Zubereitung: „ Süße Rüben werden genau wie Kohlrabi zubereitet.
Statt essig etwas Zucker dillicht
auch roter Zucker.

Bodunkohlrabi:

Zutaten:

2 mittelgroße Kohlraben, 2-3 Kartoffel
1 Eßl. Mehl 2. binden, etwas Butter
o. Margarine $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Eßl. Essig
u. abschmecken.

Zubereitung: „ Kohlraben schälen, u.
aufstellen zum kochen. Wenn die Kohl-
raben halb gekocht sind, die geschälten,
in Blatten geschnittenen Kartoffel dazu
geben. Ist alles gekocht durch ein Sieb
passieren. Butter o. Margarine in
einen Topf geben, Zwiebel dazu und
gelb werden lassen, mit etwas Wasser
ablöschen u. aufkochen lassen.

Sind sie aufgekocht, mit Mehl
binden, u. mit Salz u. Essig u.
Würze abschmecken.

Kohlraben auch in Blatten schneiden.
schmeckt gut Rinderbraten dazu.

Kürbis Puffer (deftig)

200 g Mehl (am besten „Spätzles Mehl“)
2 Eier
etwas Wasser
Zwiebel Speck Petersilie dämpfen
Pfeffer, Salz
250 g feingeriebener Kürbis
in Öl ausbacken

Kürbis Küchle (süß)

200 g Mehl (am besten „Spätzles Mehl“)
2 Eier
etwas Milch
250 g feingeriebener Kürbis
1 gestr. Teelöffel Backpulver
in Öl ausbacken
Teig soll dünn sein, z. B. wie bei Apfel-
küchle

Linsen mit Käse

600 gr. Linsen

Majoran, Petersilie, Thymian

Gemüsebrühe (Rotwein)

2 El Butter

Pfeffer Salz

gemahlener Kümmel

Balsamico-Essig

4 hartgekochte Eier

50 gr. geriebener Käse

- ***Die Linsen waschen und mit den Kräutern in der Brühe etwa 60 Minuten kochen, abgießen, abtropfen lassen und die Kräuter herausnehmen.***
- ***Eine ofenfeste flache Form ausbuttern. Die Linsen hineingeben, pfeffern, salzen, mit Kümmel und einigen Tropfen Balsamico würzen.***
- ***Die Eier halbieren, daraufsetzen und mit dem Käse bestreut unter dem Grill etwa 5–7 Minuten backen bis der Käse zerlaufen ist.***

Mangold - Spinat.

Die grünen Blätter von den Mangoldstielen trennen. Mit Messer am Stiel entlang abschneiden. Stiele abziehen, sie haben Fäden, fängerlang schneiden, waschen in Salzwasser (wenig Salz) fast weichkochen, grüne Blätter 1 Stk. zerhackt etwas Salz, Rosmarin u. Igumier drauf legen u. fertig garen. Danach Wasser abgießen. (Rosmarin und Igumierstengel entfernen) alles mit dem Mixer klein machen.

Fett oder Öl erhitzen, den Brei darin kurz dünsten 1/2 Stk. mit darüber stücken, reorühren. Mit Salz, Muskat evtl. Sahne u. Brückwürfel abschmecken.

Mangold-Stiele

Für 2 Personen nimmt man 500g breite weiße Mangold-Stiele. Diese werden abgezogen, fingerlang und fingerbreit gespalten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht, wenn sie weich sind werden sie abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgeflößt, alsdann macht man eine gute Buttersauce mit Petersilie und Muskatnuß, tut die Stiele hinein und lässt sie noch eine Viertelstunde mitkochen; vor dem Anrichten rührt man ein wenig sauren Rahm und Eigelb daran.

Buttersauce:

1 Eßl. Butter oder Öl erhitzen
Mehl einrühren, kurz durchdämpfen,
mit Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen,
tüchtig mit dem Schneebesen rühren, (es
darf keine Klumpen geben), köcheln
lassen, mit Salz und etwas Rahm
abschmecken

Saure Rüben

Die eingelegten Rüben bekommt man beim Metzger.

Gekocht werden sie wie Sauerkraut mit Schweinebauch oder mit Schälrippchen, ungefähr eine $\frac{1}{4}$ bis 1 Stunde.

Dazu reicht man Schalkartoffeln oder Kartoffelbrei.

Spanischer Eintopf

125 g weiße Bohnen

$\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser

250 g Schweinefleisch

1 Stange Lauch

600 g Weißkohl

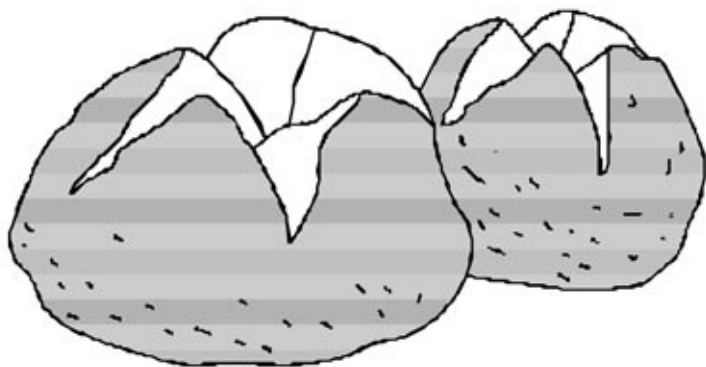
375 g Möhren

500 g Kartoffeln

Salz, Kümmel

Bohnen einen Tag vorher in $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser einweichen, dann mit dem Fleisch halbweich kochen, etwa 1,5 Std., nun das kleingeschnittene Gemüse und die Kartoffeln sowie Salz und Kümmel dazu geben. Das Gericht vom Wiederaufkochen an noch 30 bis 40 Min. garen lassen.

Kartoffelgerichte



Kartoffelgerichte

Brägel (Bratkartoffeln)

Braune Kartoffelschnitz

Grüne Kartoffeln

Grüne Spätzle

Grumbiereknöpfe (Kartoffelklößchen)

Kartoffel und gedörrte Birnenschnitz

Kartoffelhörnchen (süß)

Kartoffelnudeln mit Quark (süß)

Kartoffelgemüsesalat

Kartoffelpfannkuchen

(aus Kochbuch für Gretchen Engel ~1896)

Quark - Keulchen

Saure Blättle

Schupfnudeln I

Schupfnudeln II

Verheierte (Kartoffel u. Spätzle)

Schweizer Rösti



Ein Loblied der Kartoffel:

Schön köstlich die Kartoffeln sind,
 Und weiß wie Alabaster!
 Sie dü'n sich lieblich und geschwind,
 Und sind für Mann und Weib und Kind
 Ein rechtes Magenpflaster.

Matthias Claudius.



Deutsche Verlags-
 Berlin

Brägel (Bratkartoffel)

2-3 gekochte Pellkartoffel pro Person

(vom Vortag)

Öl oder Butter

Zwiebel kleingeschnitten

- *Gekochte Kartoffel grob reiben, Öl in der Pfanne erhitzen, kleingeschnittene Zwiebel goldgelb andämpfen. Die Kartoffel dazugeben, salzen und kurz durchbraten.*
- *Brägel zusammenschieben, leicht von oben auf die Kartoffel klopfen.*
- *Rund herum einen kleinen Rand lassen.*
- *Vorsichtig wenig Wasser in den Rand gießen.*
- *Mit einem Teller abdecken.*
- *Auf kleinster Flamme ca. 8-10 Minuten dämpfen lassen.*
- *Brägel auf den Teller stürzen.*

Sie haben nun eine schöne Kruste bekommen.

Dazu schmeckt Salat oder Bibeleskäs (Quark)

Braune Kartoffelschnitz oder (Kartoffelblättchen)

Im kochendem Wasser werden die Kartoffelschnitz mit einem Lorbeerblatt und etwas Salz weich gekocht. In der Pfanne Mehl mit etwas Fett bräunen und zu den Kartoffelschnitz einrühren. Abschmecken mit etwas Essig und kleingehacktem Fleischwurst.

Grüne Kartoffeln

In etwas Fett röstet man eine kleine geschnittene Zwiebel und Mehl an, löscht mit etwas Wasser ab und füllt mit Milch auf. Die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden hinein getan. Mit Salz, gehackter Petersilie, Dill oder Majoran wird das Gericht abgeschmeckt.

Grüne Spätzle

Zubereitung: Grüne Spätzle ist dieselbe Masse Teig wie Schupfnudeln. Der Teig wird verfeinert mit Gewürz, z.B. Muskat und nach Belieben etwas Pfeffer, Salz und viel Petersilie. Die Spätzlen werden dann mit einem Kaffeelöffel in das kochende Wasser gegeben. Die fertigen Spätzlen werden in eine Schüssel gegeben, etwas von der Kochbrühe darüber und mit Zwiebeln oder Semmelbrösel abgeschmeckt.

Nach Belieben etwas Salat dazu.

Grumbiere Knöpfe (Kartoffel Klößchen)

Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln, kochen und zerstampfen, etwas Salz und Mehl dazu geben, soviel wie die Kartoffeln aufschlucken.

Der Teig soll schwer reißend vom Löffel gehen. Mit einem Kaffeelöffel Knöpfe abstechen und in heißem Fett ausbacken.

Salat dazu und guten Appetit!

Kartoffelschnitz und gedünnte Birnenschnitz

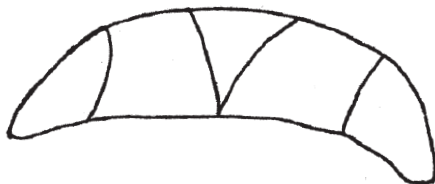
Gericht zur Winterzeit nach dem Schlachten. Schweinefüßchen (Schweinsharen) aus der Pfüge weich kochen. Kartoffelschnitz und Birnenschnitz zusammen kochen. Zum Abschmecken kann man etwas Brühe von den abgekochten Schweinefüßchen zugeben.



Kartoffelhörnchen

45g Butter, 125g Zucker, 1 Ei,
1 Prise Salz, 250g tags zuvor
gekochte geriebene Kartoffeln,
1P Vanillzucker, 250g Mehl
1Eßl. Backpulver.

Die Butter rührt man schaumig; dann
gibt man Zucker, Ei, Salz, Kartoffeln, Vanill,
Backpulver u. zuletzt das Mehl zu u.
arbeitet die Masse auf dem Nudelbrett
gut zusammen. Man wälzt ein Teigstück
messerrückendick aus, schneidet Vierecke daraus,
gibt etwas Marmelade darauf u. rollt die
Stücke von einer Ecke aus zu Hörnchen zusammen.
Man bäckt sie schön gelb u. bestreut sie noch
heiß mit Staubzucker.
Backzeit etwa 20-25 Minuten.
Die Menge ergibt etwa 15 Stück.



Kartoffelnudeln mit Quark

$\frac{1}{2}$ kg gekochte, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ kg Quark (durch ein Sieb streichen) Mehl nach Bedarf, 1 - 2 Eier, Salz, Zucker nach Geschmack, abgeriebene Zitronenschale, Fett zum Braten, Weckmehl zum Einwälzen.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, Nudeln daraus formen, in geriebenem Weckmehl wälzen und in der Pfanne von allen Seiten goldgelb braten. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Mit einer Saftsoße oder Kompott reicht man die Kartoffelnudeln

Kartoffelgemüsesalat

$\frac{1}{2}$ kg gekochte und geschnittene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ kg gekochtes Gemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Kohlrabi usw.) Marinade aus Essig, Öl, eine Prise Zucker, gehackte Kräuter, Salz.

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit der Marinade abschmecken, gut durchziehen lassen.

Kartoffelpfannkuchen.

8 große rohe Kartoffeln werden gerieben, das
Wasser nicht abgeschüttet, Salz u.
 $\frac{1}{2}$ Schoppen kochende Milch darüber.
4 Eigelb, 8 Kochlöffel voll Mehl,
das Weiße zu Schnee und darunter mengen.

Wiese
Garten-Schling-
Kraut.

Kartoffelpfannkuchen

8 große rohe Kartoffeln werden gerieben,
das Wasser nicht abgeschüttet, Salz u.
 $\frac{1}{2}$ Schoppen kochende Milch darüber.
4 Eigelb, 8 Kochlöffel voll Mehl, das Weiße
zu Schnee und darunter mengen.



Aus:

Kochbuch für Gretchen Engel

Quarkkneulchen

Zutaten: 600 gr. Pellkartoffel
250 gr. Quark
1 Ei
30-50 gr. Mehl
1 Teil. Backpulver
Salz, Pfeffer, Muskatnuß
Paprika, Petersilie

Kartoffel in Wasser garen. Abgießen, pellen und die heißen Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken, Quark und Eier unter die Kartoffel rühren. Mehl und Backpulver mischen, unter die Kartoffelmasse rühren bis diese leicht formbar ist. Mit den Gewürzen abschmecken, Petersilie unterkneten 12 ovale Quarkkneulchen formen und in Öl braten.

Saure Blättle

Zutaten: 1 kg Kartoffel
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ l Wasser
1 Eßl. Essig
1 Prise Pfeffer
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
3 Nelken
1 Prise Majoran
1 Prise Muskat
1-2 Eßl. Mehl
Weißwein
Saure Sahne

Zubereitung: Kartoffel in dünne Scheiben schneiden und in Wasser kleine Brühe, Salz, Gewürzen und Essig garen. Mehl mit kaltem Wasser verrühren, zu dem Kartoffeln gießen und kurz aufkochen lassen. Mit Weißwein und saure Sahne abschmecken. Dazu schmecken Wiener oder Fleischwurst.

Schupfnudeln I

Zutaten für 4 Personen

1 kg. Kartoffeln mehlig kochend

1 - 2 Eier

20 gr. Butter

150 gr. Mehl

Salz, Muskat

Kartoffeln in der Schale kochen, durch eine Presse drücken und alles untermischen.

In kleine Stücke schneiden, dann ausrollen.

Im Salzwasser kochen bis sie oben sind, rausholen und kalt abschwenken.

Abtropfen lassen, dann anbraten.

Schupfnudeln II

18 Kartoffeln kochen gibt 2 ½ Pfund durchgedrückte Kartoffeln

150 g Hartweizengrieß

Salz, Pfeffer, 2-3 Eier

250 g Mehl drüberstreuen

etwa 200 g Mehl zum Teig verarbeiten, das gibt 2 kg fertigen Teig. Kleine Schupfnudeln formen und im Salzwasser abkochen.

Verheuerte - Verheiratete

3-4 Kartoffeln schälen, waschen und
in Schmitze schneiden wie
Salzkartoffel kochen, jedoch
1-2 geschälte Knoblauchzehen und
1 Eßl. Olivenöl dazugeben.

Vorsicht: Kartoffel sind durch Öl
schneller gar.

In der Zwischenzeit Spätzle zubereiten,
warmstellen. Gekochte Kartoffeln
lagenweise mit Spätzle auf eine Platte
schichten, 1 Schöpflöffel Kartoffelbrühe
darüber gießen, abschmecken mit in
Butterschmelz gerösteten Zwiebeln.

Mit Blattsalat servieren.

Schweizer Röstis

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln,
- 80 g Margarine oder Schmalz,
- 2 Esslöffel Milch.

Zubereitung

Die Kartoffeln garen, schälen und mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen. Dann die Kartoffeln auf einer Rohkostreibe grob raspeln. Die Margarine bzw. das Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Geraspelte Kartoffeln hineingeben und gleichmäßig bräunen. Salzen und mit einem Bratenwender zu einem flachen Kuchen zusammenschieben. 2 Esslöffel Milch darüber träufeln und die Röstis zugedeckt 10 Minuten bei schwacher Hitze braten. Die Pfanne mehrmals rütteln, damit die Röstis nicht anbaken. Dann einen großen flachen Teller auf die Kartoffeln legen und die Pfanne mitsamt dem Teller wenden, so dass die braune Seite der Röstis oben auf dem Teller liegt und man die nicht angebratene Seite in die Pfanne zurückschieben lassen kann, damit auch diese Seite angebraten wird. Anschließend dann z. B. zu „Zürcher Geschnetzeltem“ servieren. Guten Appetit!

Kartoffel-Lauch-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

750 g Porree

Salz, Muskat

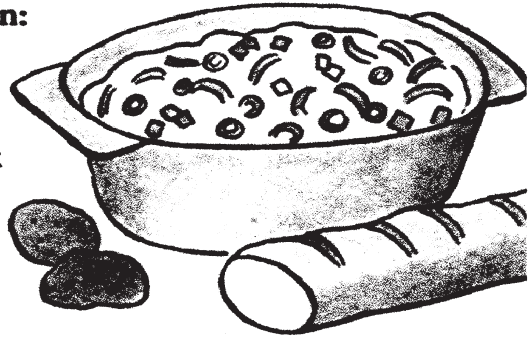
750 g Kartoffeln

200 g geräuch. Speck

150 g Reibekäse

3 Eier

150 g Crème fraîche



Zubereitung:

1. Porree putzen, in Scheiben schneiden und waschen.

2. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Geräucherten Speck würfeln.

3. Eine Auflaufform mit Butter fetten, die Kartoffeln hineinlegen, salzen und mit Muskat würzen, die Porreescheiben mit dem Speck vermischen und auf die

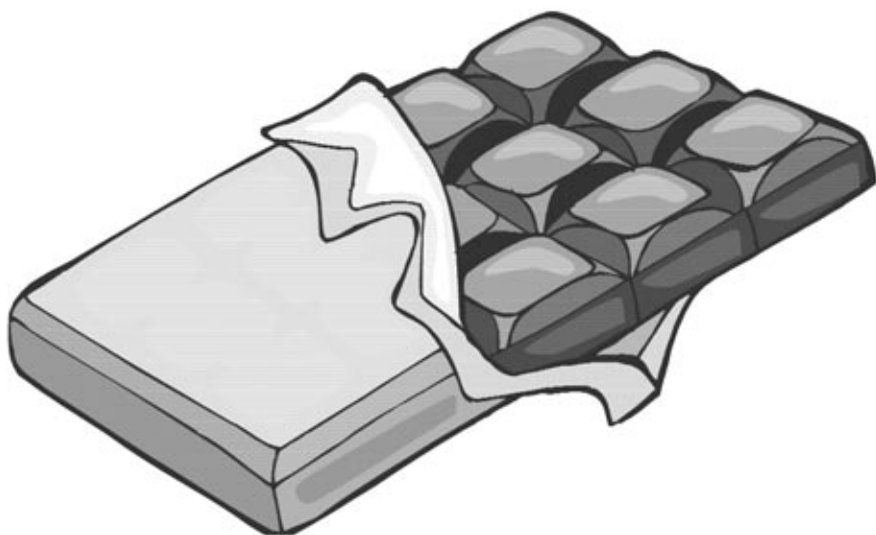
Kartoffelscheiben füllen.

$\frac{1}{4}$ l Wasser hinzuschütten und im Backofen bei Mittelhitzte etwa 1 Stunde garen lassen.

4. Eier, Reibekäse mit Crème fraîche vermischen, über den Auflauf gießen und überbacken.

Als Beilage servieren Sie frisches Baguette und einen herzhaften Landwein.

Süßspeisen



Süßspeisen

Apfelklöße

Arme Ritter

Grießpeter

Kartäuserklöße

Kartoffelpfannkuchen mit Äpfeln

Kaiserschmarren

Kürbiswaffeln

(im Waffeleisen zu backen)

Milchnockerln

Quarkschmarren

Quarkklöße

Schneeballen

Schokoladeauflauf

Schnitz u. Schnitz (Birne)

Weinschaumsoße

Zwetschgenknödel

Zimtparfait

Apfelklöße

30 g Butter
1 EL Zucker
3 Eier
Salz
Eine Prise Zimt
 $\frac{1}{8}$ Ltr. Milch
400 g Mehl
eine Messerspitze Backpulver
500 g Äpfel

Die Butter sahnig rühren, alle anderen Zutaten nach und nach hinzufügen. Die Äpfel schälen, fein schneiden und unter den Teig heben. Mit einem Löffel Klöße abstechen und in kochendes Salzwasser geben, 5 Min. auf Stufe 1, dann ohne Strom ziehen lassen. Mit gebräuntem Zucker und Zimt anrichten.

Arme Ritter

12 Scheiben Weißbrot
 $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch
2 Eier
1 EL Zucker
Salz - geriebene Semmel
Zucker - Zimt zum Bestreuen

Das Weißbrot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, Milch, Eier, Zucker, Salz verquirlen, die Brotschnitten darin eintauchen, in Semmelmehl wenden und in heißem Fett backen.

Grießpudding

1 L. Milch

250 gr. Grieß (Vollgrieß)

4 Eier getrennt

80 gr. Zucker abgeriebene Zitrone
inbehalten.

60 gr. Süßmandeln.

Grieß in kochende Milch einstreuen
zu dickem Klump kochen.

Eigell mit Zucker schaumig rühren
unter den abgekühlten Grieß mi-
schen, Zitronensaft und gerüh-
rtes Eiweiß hinzufügen, in eine
gefettete Aufkuchform oder For-
tenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen hell
bräunlich backen. Heiß oder kalt
mit Fruchtsauce servieren.

backen: 175 - 200 Grad = 4

45 Minuten backen.

Kartäuserklöße

6 - 8 alte Brötchen

½ Ltr. Milch

1 - 2 Eier

1 EL Zucker

Salz

Vanillinzucker oder Mandeln

Semmelmehl

Zucker und Zimt

Die Brötchen abreiben und halbieren, Milch, Eier, Zucker, Salz und Gewürze verquirlen und über die Brötchen gießen, ab und zu wenden, damit sie gut durchziehen. Dann auf einem Sieb abtropfen lassen, in Semmelmehl panieren und in viel Fett langsam backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Kartoffelpfannkuchen mit Äpfeln

100 g Mehl

25 g Zucker

eine Prise Salz

1 - 2 Eier

$\frac{1}{4}$ Ltr. Milch

250 g Kartoffeln - gekocht - gerieben

200 g Apfelschnitzel - dünn Zucker - Zimt zum Bestreuen

Mit den angegebenen Zutaten einen Eierkuchenteig bereiten, zuletzt die Kartoffeln und die feingeschnitzelten Äpfel untermengen. Von dem Teig kleine Plinsen backen und noch heiß mit Zucker und Zimt bestreuen.

Kaiserschmarrn

5 Eier,
80 gr. Zucker,
250 gr. Mehl,
1/8 l Milch,
60 gr. Butter,
Salz,
Schale einer halben Zitrone,
100 gr. Rosinen,
Butterfett

- Eigelb mit Zucker schaumig rühren,
- nach und nach Mehl abwechselnd mit Milch zerlassener Butter Salz und Zitronenschale hineingeben,
- zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterziehen und die überbrühten Rosinen hineinmengen.
- Teig etwa 1 cm hoch in die Pfanne mit reichlich heißem fett geben, nicht anbraten lassen,
- den Schmarrn mit zwei Gabeln in Stückchen zerreißen, von beiden Seiten goldgelb braten.
- Mit Staubzucker bestreuen.

Dazu passt Apfelmus oder Kompott.

Kürbiswaffeln (im Waffeleisen gebacken)

125 g Butter

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 bis 3 Eier

$\frac{1}{4}$ ltr. Milch

250 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

250 g feingeriebener Kürbis

Milchnockerln

250 gr. Butter wird weiß gerührt, dann werden 8 Eier und zu jedem Ei ein Löffel Mehl und das abgeriebene einer Zitrone hineingerührt; man stellt nun $\frac{1}{2}$ l. Milch auf's Feuer, tut Zucker und Butter hinein, lässt sie kochend werden und legt die Masse mit dem Esslöffel hinein, lässt die Milch einkochen, tut alsdann ein Stück Butter in ei Geschirr, nimmt die Nockerln aus der Milch, lässt sie ein wenig abtrocknen und lässt sie im Ofen eine schöne Farbe bekommen, zu Tisch.

Quarkschmarren

250 g Quark

125 g Mehl

Salz

Zucker und Zimt zum Bestreuen

Den Quark durch ein Sieb streichen mit Mehl und Salz vermengen und zwischen den Händen abbröseln. Die Masse in das heiße Fett geben und unter Wenden goldbraun backen, mit Zucker und Zimt bestreuen.

Quarkklöße

2 Eier

125 g Zucker

eine Prise Salz

1 Vanillin

1 - 2 EL Stärkemehl

2 EL Korinthen

500 g Quark

Alle Zutaten wie zu einem Kuchen verrühren, dann den durchgestrichenen Quark unterarbeiten. Etwa 14 Klöße leicht mit der bemehlten Hand formen, in kochendem Salzwasser 10 Min ziehen lassen.

Schneeballen

Schlage von 8 Eiern das Weiße zu Schnee und rühre 2 Hände voll fein gesiebten Zucker darunter, in einem breitem Geschirr setze $\frac{1}{2}$ l Milch auf's Feuer mit etwas Zitronenschale oder Vanille in einem Stück Zucker; wenn die Milch kocht, lege mit einem Eßlöffel den Schnee in die Milch und lasse ihn einige Mal aufkochen, nimm die Ballen heraus, setze sie auf ein Sieb, damit die Milch abtropft, fahre mit dem Schnee so fort, bis er ausgeht, laß die übrige Milch bis zur Hälfte einkochen, rühre alsdann die 8 Eigelb darunter und rühre sie so lange auf dem Feuer, bis die Sauce dick ist, dann reibe sie durch ein Sieb, lege die Schneeballen in eine Salatiere und schütte die kalte Sauce darüber, stelle sie hierauf in den Keller und gib sie als kalte Schale.

Schokolade - Auflauf

Nimm 6 Stück abgeriebene Milchbrod,
weiche sie in Milch, kochs alsdann 125 gr.
Schokolade in $\frac{3}{4}$ l. süßem Rahm
oder Milch, tue die gewickten Milchbrode
dazu und laß sie recht verkochen, treibe
das durch ein Sieb, laß sie erkalten,
rühre 125 gr. Butter weiß, nimm das
Durchgeseibte und 125 gr. feinen
Zucker melst 10 Eiergell dazu,
schlage das Weiße der Eier zu
Schnee, menge ihn darunter, fülle
ihn in ein Blech und backe ihn
 $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

Grüne Schnitz

*1 Kilogramm harte grüne Birnen – waschen und achteln
Schale kann gelassen werden oder auf Beileiben
auch schälen.*

4 Esslöffel Zucker (bei Bedarf mehr)

*1 ½ Liter Wasser – Birnenschnitz gar kochen und absieben,
Kochsud auffangen
mit Mondamin einrühren, dass der Kochsud sämig wird.
Birnenschnitz dazu geben.*

*Dazu wird gereicht: Griesbrei, Kartoffelbrei, oder
abgeschmälzte Spätzle*

Weinschaumsoße

4 Eier, 1 Eßl. Mondamin,
Zitronensaft, 125 gr. Zucker, 1/8 l.
Wasser, 1/4 l. Wein

Mondamin mit Wasser und Zucker
verrühren, Eier, Wein, Zitronensaft
zugeben. Auf dem Herd mit dem
Schneebeesen schlagen bis die Masse
hochkommt. Unter mehrmaligem Rühren
abkühlen lassen. Weinschaumsoße kann
warm und kalt gegessen werden.

Zwetschgenknödel

750 g Kartoffeln - gekocht
4 ½ EL gehäuft - Mehl
3 Eier
Salz
Pflaumen - Würfel Zucker

Am Tag vorher gekochte Kartoffeln durchdrehen, mit
Mehl Eiern und Salz vermengen. Die Pflaumen entstei-
nen und dafür ein Stück Würfelzucker hineingeben. Von
dem Teig Klöße formen, in deren Mitte eine Pflaume ste-
cken und in Salzwasser kochen.

Zimtparfait

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l. geschlagene Sahne, 2 cl. Kirschwasser, 2 Eier, 2 Eigelb, 125 gr. Zucker, 2 gestr. Tl, Zimtpulver, 1 Glas Sauerkirschen, 1 Tl. Stärkemehl

ahne schlagen, Eier, Eigelb und Zucker auf schwachem Feuer aufschlagen. abkühlen lassen oder kaltschlagen. Schlagsahne, Zimtpulver und Kirschwasser unterziehen. In eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Kastenform füllen und über Nacht gefrieren lassen.

Heiße Kirschen: Kirschen abtropfen lassen. Saft mit etwas Zucker (nach Bedarf) aufkochen, mit Stärkemehl leicht abbinden. Kirschen dazugeben und mit Kirschwasser abschmecken. Parfait in Scheiben schneiden und mit Kirschen servieren.

Nachspeisen



Nachspeisen

Blitz-Erdbeereis

Rote Grütze

Schokoladencreme

Vanilleäpfel

Vanille - Sauce

Blitz - Erdbeereis

150g Sahnejoghurt

3 Eßl. flüssiger Honig

2 Eßl. Zitronensaft

400g tiefgekühlte Erdbeeren

4 Eßl. Erdbeersirup

1 Pck. Vanillezucker

6 Eßl. Puderzucker

Joghurt mit Honig und Zitronensaft verrühren. Erdbeeren mit Erdbeersirup, Vanillezucker und Puderzucker mischen und 10 Min. leicht antauen lassen.

Dann mit einem Pürierstab oder in der Küchenmaschine fein pürieren.

Joghurt mit einem Löffel unter das Erdbeerpüree heben. Die Masse 15 Min. in den Gefrierschrank geben.

Kurz vor dem Servieren das Eis zu Kugeln ausstechen und mit Minze dekoriert servieren.

Rote Grütze

Je 250 g Himbeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen.
100 g Zucker, 1 l Wasser, 70 g Speisestärke.

Himbeeren, Johannisbeeren, und Kirschen waschen.
Abtropfen lassen, entstielen und entsteinen.

Früchte mit Zucker und Wasser 10 Minuten kochen.
Das Obst durch ein Sieb streichen. Fruchtsaft noch
mal aufkochen.

Speisestärke mit kaltem Wasser in einem Becher
verquirlen. In den Saft rühren. Einmal aufkochen
lassen. Mit Zucker abschmecken. Rote Grütze 10
Minuten abkühlen lassen. In eine mit kaltem Wasser
ausgespülte Glasschüssel füllen. Kalt stellen.

Mit kalter Milch, Vanillesoße oder flüssiger Sahne
servieren.

Vanilleäpfel

12 kleine Äpfel

$\frac{3}{8}$ l Wasser

40 g Zucker

1 Portion Vanillesoße

Die Äpfel werden gewaschen, geschält, in dem Wasser
mit Zucker weich gekocht, so dass sie nicht zerfallen,
und in einer Glasschüssel mit der erkalteten
Vanillesoße angerichtet.

Nachspeise: Schokocreme

Geht schnell und schmeckt gut.

- 1 Tafel bittere Schokolade
- 2 Eier
- 8 Esslöffel Zucker
- 2 Teelöffel Pulverkaffee
- 2 Esslöffel Kirschwasser
- $\frac{3}{4}$ l Sahne
- Wasser

2 Esslöffel Wasser in einem Kochtopf erwärmen, darin eine in Stücke gebrochene Tafel bittere Schokolade auflösen, dazu 2 Eigelb und 8 Esslöffel Zucker gut cremig rühren, darin 2 Teelöffel Pulverkaffee auflösen und 2 Esslöffel Kirschwasser dazu geben, $\frac{3}{4}$ l steif geschlagene Sahne und die 2 steif geschlagene Eiweiß unterheben. Eine Stunde kühl stellen. Schmeckt sehr gut, auch zu gedünsteten Birnen. Gutes Gelingen.

Vanill-Sauce.

1. Was ger. ist.
Trinkwasser
Spritzwasser

2 Toff. Milch werden mit einem Stückchen Vanille
abgekocht. 2-3 Löffel voll Mehl werden mit
Milch glatt angerührt, 2-3 Eigelb dazu, das Weiße
zu Schnee geschlagen und nach Gutdünken Zucker
dazu und kochen lassen.

Vanille-Sauce

2 Schoppen (1/2 Liter) Milch werden mit
einem Stückchen Vanille abgekocht.

2 - 3 Löffel voll Mehl werden mit Milch
glatt angerührt, 2 - 3 Eigelb dazu, das
Weiße zu Schnee geschlagen und nach
Gutdünken Zucker dazu und kochen
lassen.

Aus:

Kochbuch Gretchen Engel

Kuchen und Kleingebäck



Kuchen und Kleingebäck

Blechkuchen mit Apfelbelag

Butterkuchen

Christstollen

Gugelhupf (gerührt)

Krümeltorte

Lumpenkuchen

(altes Schöllbronner Rezept)

Rhabarberkuchen

Rotweinkranz

Schüttelkuchen

Schwarzer Kuchen (Salzpritzsche)

(altes Schöllbronner Rezept)

Tarta de Santiago (Nußkuchen)

Walnuß- Aprikosen - Kuchen

Zebrauchen

Buttergebackenes

Dicker Pfefferkuchen

Haferflockenbussert

Haferflocken-Makronen

Springerle

Zimt - Waffeln

(aus Kochbuch für Gretchen Engel -1896)

Heilkraft aus der Natur

Der eigene Apfelbaum ist Gold wert, denn Äpfel in Bioqualität sind die pure Medizi. Sie wirken blutdrucksenkend, reinigen den Darm, kräftigen das Zahnfleisch und sind speziell bei schwachen Venen ein wichtiges Lebensmittel. Äpfel stabilisieren den

Blutzuckerspiegel und senken die Blutfettwerte. Und obendrein lassen sich aus Äpfeln die wunderbarsten Köstlichkeiten zubereiten, ohne dass sie durch's Verarbeiten viel von ihrer Wirkkraft verlieren würden.

Blechkuchen mit Apfelbelag

500 gr. Mehl
175 gr. Butter (erwärmen biss sie klar wird)
1/8 l Milch
35 gr. Hefe
2 Eier
1 gehäufte Eßl. Zucker
Als Belag 1 kg Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

- Man bereitet einen lockeren Hefeteig, lässt ihn gehen und rollt ihn dünn auf dem Blech aus.
- Danach bestreicht man ihn mit der geschmolzenen Butter und belegt mit den Äpfeln.
- Darauf kleine Butterstückchen mit viel Zucker und Zimt bestreuen.
- Man lässt den Kuchen an einem warmen Ort gehen.

Der Kuchen gelingt besser, wenn man das Obst erwärmt bevor man es auf den Kuchen legt.

Butterkuchen

400 g Mehl
3 EL Milch
3 gestr. TL Backpulver
180 g kalte Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier

Außerdem:

150 g Butter
2 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt

Mehl und Backpulver vermischen, in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier und Milch hineingeben, mit Mehl bedecken, einen Brei herstellen. Die Butter in Stückchen darüber geben.

Alle Zutaten von der Mitte her gut verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Kleine Vertiefungen in die Teigplatte drücken. Die Butter in Flöckchen in die Vertiefung setzen. Zucker und Zimt vermischen, den Teig damit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten backen.

Christstollen

Zutaten:

500 gr. Mehl
120 gr. Butter
2 Eier
1/2 ltr. Milch
30 gr. Hefe
70 gr. Sultaninen
70 gr. Mandeln
70 gr. Korinthen
70 gr. Zitronat
1 tl. Salz, Zitrone
zum Bestreichen:
30 gr. Butter, Staubzucker

Zubereitung:

Mit den Zutaten einen festen Teig kneten und gut gehen lassen.

Dann einen länglichen Stollen formen.

Wenn er gut gegangen ist bei mittlerer Hitze 1 - 1 1/4 Std. backen.

Nach dem Backen mit heißer Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben.

Gugelhupf, gerührt

*2 Eier trennen
250 g Mehl
250 g Stärkemehl
125 g Butter oder Margarine
275 g Zucker
50 g Sultaninen
40 g Rosinen
25 g gemahlene Mandeln
20 g Zitronat
1/2 El. Salz
1 Vanillezucker
25 g Hefe
10 Eßl. lauwarme Milch*

Hefe und Milch mischt man zusammen und gibt es zu den anderen Zutaten -außer Eiweiß-.

Dies schlägt man gut durch und hebt den Eischnee darunter. In eine gefettete und mit geriebenen Mandeln ausgestreute Form füllen und aufgehen lassen.

Bei mäßiger Hitze 1 1/4 Stunden backen.

Krümeltorte

Teig:

- 6 Eigelb
- 250 g Zucker
- 1 Vanillinzucker
- 200 g Rama
- 100 g Haselnüsse
- 100 g Schokolade gerieben
- 100 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ Backpulver
- 2 EL Kakao
- 6 Eiweiß geschlagen

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

Füllung:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 Schnapsglas Kirschwasser
- $\frac{1}{2}$ Ltr. Sahne
- 2 P. Sahnesteif

Zubereitung:

2 EL Mondamin mit dem Kirschsafft als Pudding kochen. Danach die Kirschen mit dem Kirschwasser mischen und erkalten lassen.

Den abgekühlten Kuchen mit dem Löffel aushöhlen, ungefähr die Hälfte, den Rand ca. 1 - 2 cm breit stehen lassen. Da hinein die Pudding - Kirschmischung füllen. Die Sahne steif schlagen, mit den ausgehöhlten Kuchenkrümel (2 EL weglassen) mischen und auf die Kirschen geben. Die 2 EL Krümel oben drüber streuen. Den Rand mit Schokolaglasur bestreichen.

Lumpenbuchen (Rezept stammt aus Ellinge,

Zutaten (f. 2 Personen)

500 g Pellkartoffeln (3 Tage alt)

3 Eßl. Mehl

1 Ei

Salz

Muskatnuß

Petersilie

Besatz

Öl, Kümmel, 1 kl. Zwiebel, 100 g Speck

Kartoffeln pellen u. durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Muskat, Ei, gehackter

Petersilie und Mehl zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf den Boden einer Springform (30 cm ø)

ausrollen, mit Öl bestreichen u. mit Kümmel

bestreuen. Zwiebel u. Speck in Würfel

schneiden u. darauf verteilen

Backz. 20 Min bei 180°

Kann warm oder kalt serviert werden.

Rhabarber-Kuchen

1 kg Rhabarber (schälen und in 1 cm grosse Stücke schneiden)

Für den Boden:

200 g Rama

1 Ei

100 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

1 Std. bei 150°C

220 g Mehl

1 P. Salz

1 TL. Backin

Teig in die Form füllen, glatt streichen,
den Rhabarber gleichmässig verteilen.
Für den Guss:

$\frac{1}{4}$ Sauer-Rahm

200 g Zucker

3 Essl. Mehl

1 P. Vanillesauce zum Backen (Dr. OETKER)

2 Eier

1 P. Citro-Back

Gleichmässig über dem Rhabarber ver-
teilen

Rotweinkranz

300 g Zucker

300 g Margarine

6 Eier

2 Eßl. Kakao

1 El. Zimt

400 g Mehl

1 1/2 P. Backpulver

1/4 l Rotwein

Zucker und Margarine schaumig rühren, die Eier unterrühren, Gewürze, Mehl und Backpulver dazugeben. Zum Schluß den Rotwein zufügen. Alles glattrühren, in eine gefettete Form, die mit Mehl bestäubt wurde, geben.

Backzeit: 50 - 60 Minuten bei 175°C

Schüttelkuchen - Elfriede schmeckt super!

1 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen -

1 Tasse Kaffee abkühlen lassen -

180 g Margarine erwärmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit in eine Tuppereschüssel 300 g Mehl +

1 Backpulver sieben, 250 g Zucker, 150 g gem. Nüsse,

1 TL Zimt, 1 Tafel Bitterschokolade gerieben.

Tuppereschüssel verschließen und durchschütteln.

In einer zweiten kleineren Tuppereschüssel 4 Eier, die

180 g verlaufene abgekühlte Margarine und die Tasse

Kaffee reingeben, durchschütteln und zu dem Mehl-

gemisch geben nochmals durchschütteln, wenn nötig

mit Teigschaber noch etwas durcharbeiten. Teig in eine

Springform geben, glatt streichen und Sauerkirschen

darauf verteilen. Man kann natürlich auch jedes andere

Obst nehmen. Der Kuchen kann mit Puderzucker bestäubt,

mit Schokoglasur oder rotem Tortenguss überzogen

werden.

Bei 180 ° C 60 Minuten backen.

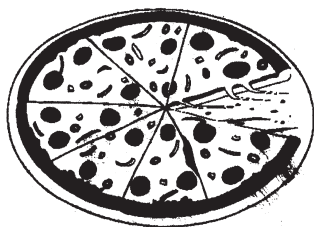
Schwarzer Kuchen - Salzpritsche (Blechkuchen)

1 Pfund schwarzer Brotteig vom Bäcker
(Mischbrot ohne Roggen)
auf das Blech auswellen
ca 3 - 4 Esslöffel Öl verteilen und mit Salz
und Kümmel bestreuen.

Andere Variante:

Belag: Öl wie oben Salz und Kümmel, etwas
süßer Rahm und ein paar dünne
Zwiebelringe.

Beide Varianten bei 200 Grad ca 20 - 30
Minuten backen.



Tarta de Santiago

Zutaten Teig

250 g. geriebene Mandeln

200 g Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

4 Eier

3 Esslöffel warmes Wasser

1 Prise Salz

geriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Schuss Zitronensaft

Puderzucker zur Verzierung

Herstellung

Schale von halber Zitrone abreiben, etwas Saft auspressen

Eier in Eiweiß und Eigelb trennen

Eiweiß und Salz zu Schnee schlagen

Eigelb mit 3 EL Wasser und dem Zucker zu Creme rühren,
Zitronenschale und Saft zugeben.

Eischnee darauf geben und langsam unterziehen, dabei
nach und nach geriebene Mandeln mit unterziehen.

Teig in mit Papier ausgelegte Springform geben und
sofort backen.

Strom: 175 Grad, 35 Minuten (kürzer genügt nicht),
Ofentüre nicht zwischendurch öffnen.

Torte in Form auskühlen lassen und danach vorsichtig
ablösen (sehr lockere Konsistenz)

mit Puderzucker bestreuen

Walnuß - Aprikosen - Kuchen

Zutaten: 250 g Margarine
200 g Zucker
1 Teel. Vanillezucker
1 Eßl. Honig
4 Eier
1 Teel. Zimtpulver
½ Teel. Nelkenpulver
½ Teel. Ingwerpulver
100 g gehackte Walnüsse
100 g getr. Aprikosen
ca. 150-200 g Mehl
2 Teel. Backpulver

außerdem: Puderzucker z. Bestäuben

Zubereitung: Margarine, Zucker, Vanillezucker, Honig und Eier schaumig rühren. Gemüze, Walnüsse und in kleine Würfel geschnittene Aprikosen unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Kastenform (30 x 11 cm) füllen und backen.

Backzeit: 30 min. bei 160° (Heißluft)
im vorgeheizten Backofen

Danach den Kuchen über die ganze Länge 3 cm tief einschneiden und fertigbacken.

Backzeit: weitere 30-50 Min. bei 160°

Mit Puderzucker bestäuben

Tip: Den Kuchen kann man schon 2-3 Tage vorher backen.

Er eignet sich auch sehr gut zum Einfrieren.

ZebraKuchen

Zutaten:

- 350 gr. Zucker
- 6 Eier, Eiweiß zu Schnee
- 1 Vanillezucker
- $\frac{1}{4}$ ltr. Öl
- $\frac{1}{4}$ ltr. lauwarmes Wasser
- 375 gr. Mehl
- 1 Backpulver
- 3 Eßl. Kakao

Eigelb, Zucker und Vanillezucker rühren
lauwarmes Wasser und Öl hinzufügen und
weiter rühren

Backpulver und Mehl durch ein Sieb geben
Zum Schluß Eiweiß unterheben.

Den Teig teilen, eine Hälfte weiß, unter den
Rest Kakao rühren

Mit hellem Teig beginnend und abwechselnd
einen Esslöffel hellen und dunklen Teig in die
Mitte der gefetteten Springform einfüllen

Backzeit 60 Minuten bei 175°C untere Schiene

Buttergebackenes

1 Ei

1 Eigelb

250 g Mehl

80 g Butter

100 g Zucker

3 Eßl. Schmand

1 P. Vanillezucker

Sämtliche Zutaten hackt man mit 2 Messern gut durch und knetet nur kurz einen Teigkloß.

1/2 Stunde kühl stellen.

Man wellt den Teig ca. 1/2 cm dick aus, sticht nach beliebigen Figuren aus, setzt sie auf ein gefettetes Backblech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb.

Dicker Pfefferkuchen

*375 g Kunsthonig
100 - 125 g Zucker
2 Ekl. Schweineschmalz
2 El. Zimt
1/2 El. gemahlene Nelken
1 Messersp. Pfeffer
4 Tropfen Bittermandel
1/2 Fl. Zitronenöl
6 Ekl. Milch
1 Ekl. Kakao
500 g Mehl
1 P. Backpulver*

Alle Zutaten -außer Mehl und Backpulver- in einem Topf zergehen lassen. Abkühlen lassen. Dann das Mehl und das Backpulver sieben und unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech verteilen. Oberfläche mit einem in Milch getauchten Löffel glätten.

Backzeit 20 Minuten bei 175 °C.

Haferflockenrussel

140 gr. Haferflocken
50 gr. gehackte Haselnüsse
2 Epl. Öl,
2 Eiweiß
140 gr. Zucker

Haferflocken und Nüsse in Öl goldbraun rösten und auskühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und nach und nach Zucker zugeben. Haferflocken und Nüsse vorsichtig unterziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzt man mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen.

Bei 150° 20-25 Minuten backen

Haferflocken-Makronen

250 g Haferflocken

1 gestr. El. Backpulver

1 Ei

180 g Zucker

125 g Butter oder Margarine

75 g gemahlene Haselnüsse

1 Ebl. Kakao

etwas Zitronenöl und Rum-Aroma

Zucker und Fett schaumig rühren. Das Ei und die anderen Zutaten zugeben. Wenn alles gut vermischt ist, mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Backzeit 15 Minuten bei 175°C.

Springerle

4 große Eier

500 g Puderzucker

500 g Mehl

1 Messersp. Hirschhornsalz

Anis auf das Backblech

Eier und Puderzucker schaumig rühren. Mehl mit dem Hirschhornsalz nach und nach zugeben bis ein zäher Teig entsteht.

Teig auf ein Backbrett gegeben und 1/2 Stunde liegen lassen. Danach 1/2 cm dick ausrollen, mit dem Model die Springerle formen, ausrädeln und auf ein gefettetes mit Anis besstreutes Backblech setzen.

Über Nacht an einem warmen Ort trocknen lassen.

Backzeit 15 Minuten bei 150 °C.

Zimmt-Waffeln.

Nimm $\frac{1}{2}$ H Zucker, $\frac{1}{2}$ H Butter, 3 Eier, 1 Löff
Zimmt, Mehl so viel als nötig, verschaffe dir
zu einem guten Teig, alsdann backe sie.

Wird 20. 1. 1841
in der 2. 1. 1841
Da fällt auch die
5. 1. 1841

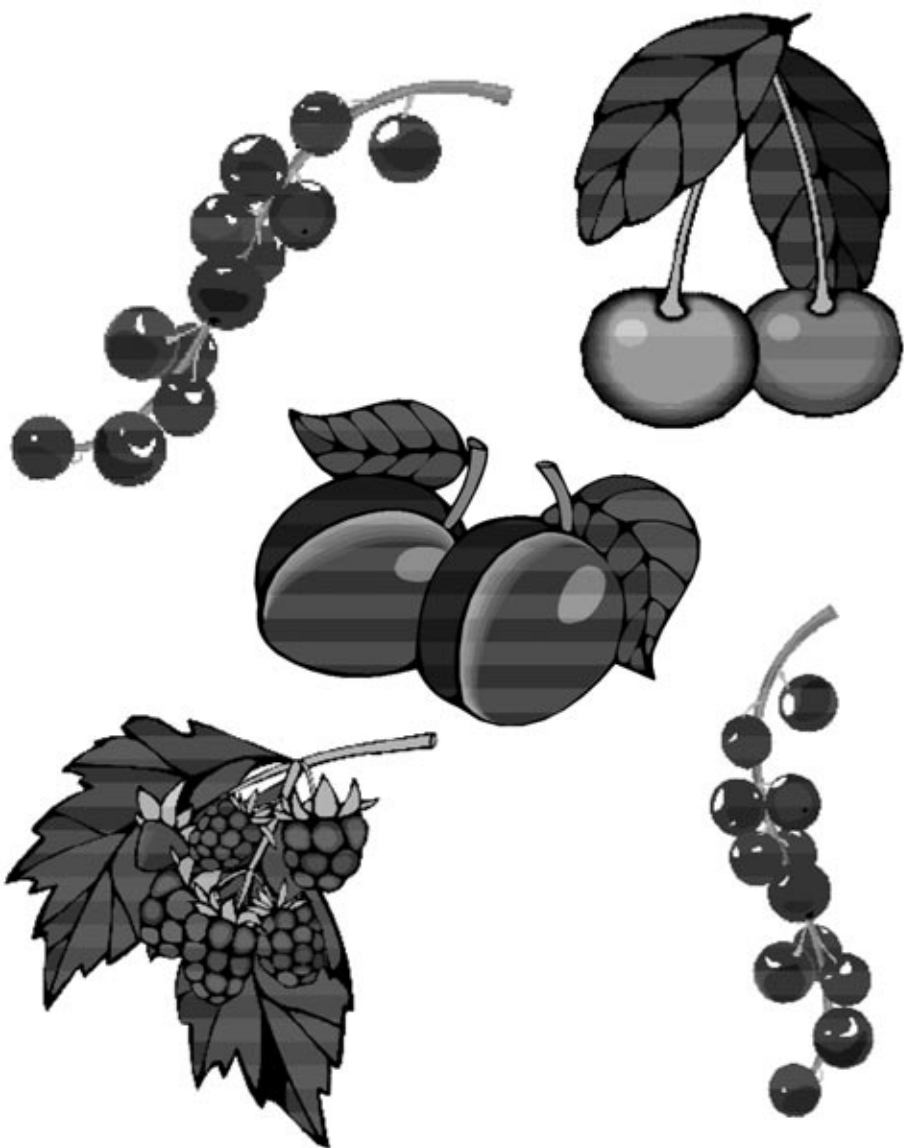
Zimt-Waffeln

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf (250 g) Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 3 Eier,
1 Loth (Messerspitze) Zimt, Mehl so viel als
nötig, verschaffen das zu einem guten
Teig, alsdann backen sie.

Aus:

Kochbuch für Gretchen Engel

Eingemachtes



Eingemachtes

Kürbis (süß-sauer)

Johannisbeer (süß-Sauer)
(Preiselbeerersatz)

Zwetschgen (süß-sauer)

Marmelade aus Holunder
und Zwetschgen

Saure Bohnen in Flaschen

Suppengrün für den Winter
(empfehlenswert)

Kürbis süß - sauer

1 kg Kürbisschnitze
500 gr. Zucker
 $\frac{1}{4}$ l Essig
 $\frac{1}{4}$ l Wasser
oder $\frac{1}{2}$ l Gurkenessig
1 Stange ganzer Zimt
10-15 Nelken
1 Stück Zitrone

- Kürbis zerschneiden und schälen, Kern und weiches Innere mit einem Löffel ausschaben. In Mundgerechte Stücke schneiden.
- Essig, Zucker und Gewürze aufkochen, abgekühlt über die Schnitze gießen, über Nacht zugedeckt stehen lassen.
- Tags darauf abgießen, Sud zum kochen bringen, Schnitze nach und nach zugeben, wenn glasig mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Mit den weiteren Schnitzen ebenso verfahren.
- Nochmals alle Schnitze in der Flüssigkeit erhitzen und randvoll in Schraubgläser füllen und verschließen.

Süß - saure Johannisbeeren

Preiselbeersatz

Zutaten:

5 kg (2 1/2 Hl.) gewaschene abgeteste
rote Johannisbeeren

4 kg Zucker

1/4 l Wasser

2-3 ganze Nelken

1 Stange Zimt.

1/2 l saure Wein essig.

Wasser, Zucker, Essig und Gewürze
werden z. Kochen gebracht. Die Be-
eren dazugegeben und miteinander
aufgekocht bis alles gelieft.

Gewürze in dünnen Stoff ein-
nähen, (erleichtert das Entfernen)
nach dem Kochen entfernen.

Stift in Gläser füllen
und dicht verschließen.

Zwetschgen (süß-sauer)

2 kg Zwetschgen

1 kg Zucker

1/2 l Weinessig (Gartenessig)

10 gr. Zimtstangen

5 gr. Nelken

Die Zwetschgen mit Höhlen stüpfen. Essig kochen, kocht über die Zwetschgen gießen. Über Nacht stehen lassen. Nächsten Tag abgießen, Zucker mit 1/4 l Wasser kochen, und Essig aufgießen Gewürze begeben (Gewürze in dünnen Stoff (Bündel) einwickeln. In den Sud Zwetschgen, kleine Portionen zugeben leicht ca 3 Minuten köcheln lassen. Heiß in Schraubgläser füllen mit Kochflüssigkeit auffüllen und zuschrauben. Abdecken und erkalten lassen.

Als Beilage zu Suppenplüsch, grill-gut

Marmelade aus Holunder und Zwetschgen.

500 gr. entstielt Holunderbe-
ren

250 gr. Zwetschgen

400 gr. Zucker

1 Teel. Rüm

$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser

Holunderbeeren waschen, entstielen
mit dem Wasser 5 Minuten ko-
chen u. durchpassieren.

Zwetschgen entstielen u. klein schu-
neiden. Zwetschgen, Rüm u. die
passierten Holunderbeeren in
einen Topf geben, unter Rühren
20-30 Minuten kochen, Geli-
probe machen, heiß in Gläser
füllen und gut verschließen.

Saure Bohnen in Flaschen

12 Pfund Bohnen, $\frac{3}{8}$ l. Weinessig, $\frac{3}{4}$ Pfund Salz
50 gr. Zucker, Petersilie

Bohnen abquellen.

Weinessig, Salz und Zucker in $1 \frac{1}{2}$ Liter Wasser zum kochen bringen. Bohnen und Sud erkalten lassen.

In die gut gesäuberten Flaschen (mit weitem Hals) zuerst Petersilie legen, dann die Bohnen. Die Bohnen mit einem Kochlöffelstiel fest in die Flasche drücken.

Zum Abschluss nochmals Petersilie legen. Flasche gut verschließen. Vor dem Kochen Bohnen 5 Minuten in heißes Wasser legen.

Suppengrün für den Winter (zu empfehlen)

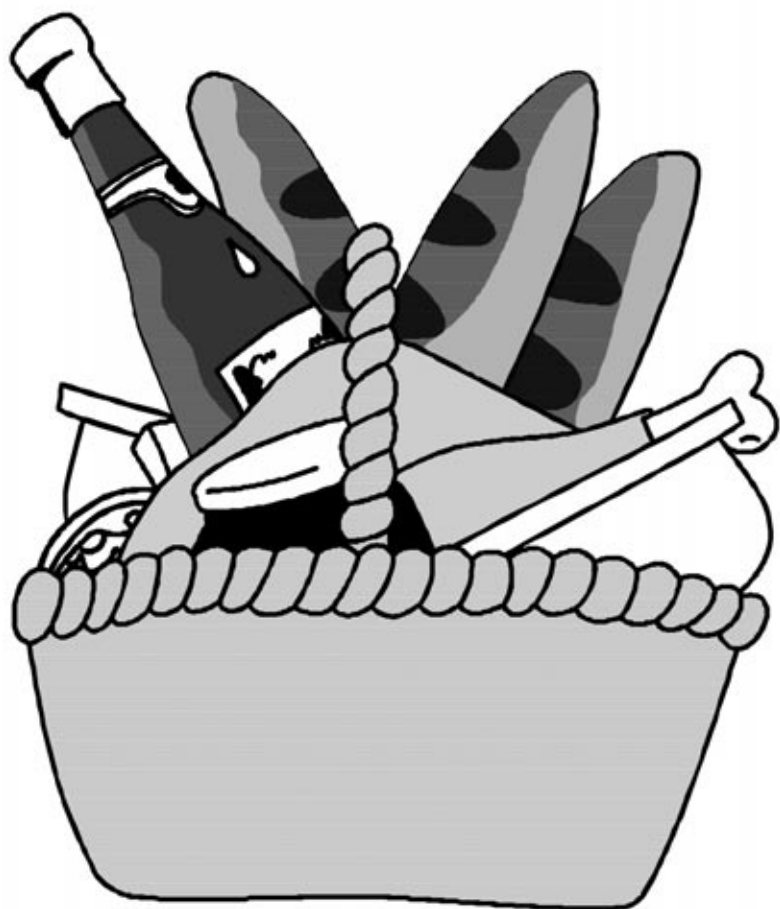
250 gr. Lauch
250 " gelberüben
250 " Sellerie (Knollen u. Blätter)
250 " Petersilienblätter
250 " Zwiebeln
250 " Porree
250 " Salz
Alle zutaten waschen, schneiden oder
hacken, klein schneiden, im Mixer
zerkleinern. Mit Salz vermengen eini-
ge Stunden durchziehen lassen. In
kleine Gläser füllen u. verschließen
(Schmittlauch nicht verwenden, schmeckt
sehr scharf)

Verwendung: Eintöpfe, Suppen
Soppen mit kochen oder roh dazuge-
ben

Schmittlauch im Winter

Grüne Blätter des Lauchs waschen
erst längs fein schneiden, dann
quer fein schneiden.

Verschiedenes



Verschiedenes

Badische Scherben (Schmalzgebackenes)

Buchweizen Küchle mit Speck

Dampfnudel (Schöllbronner Art)

Grünkernküchlein

Haferflockenküchlein

Kräuterhappen (zu Sekt Bier oder Wein)

Käsespätzle (Resteverwertung)

Punsch von neuem Wein

(aus Kochbuch für Gretchen Engel ~1896)

Reisreste Verwendung

Serviettenknödel

Stangenweißbrot

Weckknödel

Weckauflauf

Badische Scherben (Schmalzgebackenes)

(etwa 30 Stück)

Zutaten:

250 g Mehl,
1 Ei und 2 Eigelb,
1 EL Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 TL Zimt,
etwas abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt),
2 EL saure Sahne;
Fett zum Fritieren;
Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung:

- Das Mehl mit dem ganzen Ei, dem Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale und der sauren Sahne schnell zu einem glatten Teig verkneten.
- Zur Kugel formen und in Folie wickeln, mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.
- Den Teig anschließend zwischen Klarsichtfolien hauchdünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen in etwa sechs mal sieben Zentimeter große Rauten schneiden, die Rauten mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Portionsweise in heißem Fett etwa drei Minuten goldbraun fritieren. Herausheben, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Buchweizen Küchlein mit Speck

150 g Buchweizenmehl

½ TL Salz

0,125 Ltr. Kaffee

Speckwürfel, Zwiebelringe

Das Buchweizenmehl mit Salz und dem kalten Kaffee zu einem Brei anrühren. In heißem Fett davon kleine Küchlein braten und mit gebratenen Speckwürfeln und Zwiebelringen belegen. Dazu Salat reichen.

Dampfnudeln

Zutaten für 2 Personen

250g Mehl

knapp 1/8 l Milch

1 Vanillezucker

20g Hefe

30g Margarine

Salz

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe mit lauwarmer Milch und Zucker verrühren. In das Mehl macht man eine Vertiefung und gibt die Hefemilch bei.

Die übrigen Zutaten kommen dazu. Teig gut kneten. Auf dem Nudelbrett einen glatten Teig fingerdick auswellen. Mit einem Glas oder Förmchen sticht man Dampfnudeln aus und lässt sie eine Stunde aufgehen. Man backt sie in heißem Fett ungefähr 10 Minuten, dann dreht man sie auf die andere Seite um. Wenn nötig noch ein bisschen Fett dazu geben.

Grünkernküchlein

125 gr. Grünkern grob
¼ ltr. Fleischbrühe oder klare Brühe
1 Brötchen eingeweicht
1 Ei, Zwiebeln, Petersilien gedämpft
150 gr. Hackfleisch oder
100 gr. gewürfeltes Rauchfleisch

Es geht auch ohne Fleisch
Salz, Pfeffer, Muskat
zubereiten wie Fleischküchle

Haferflockenküchle

200 g Haferflocken
1 Ei - 1 Eigelb
¼ Ltr. Milch
½ Zwiebel
1 Messerspitze Backpulver
Salz, Muskat, 1 Prise Majoran, Petersilie

Hat man die feingeschnittene Zwiebel hellgelb gedämpft, so gibt man sie zu den anderen Zutaten und lässt die Masse eine Stunde stehen. Dann kommt der Eischnee hinzu, worauf von dem Teig in heißem (nicht schwimmenden) Fett dunkelgelbe Küchle gebacken werden.

Kräuterknäppchen.

250 gr. Mehl

250 gr. Quark

1 Teel. Backpulver

etw. Pfeffer gemahlen

1/2 Teel. Salz

Dill, Zwiebeln, Petersilie

schmitzlouich, Pfefferoni

fein geschnitten

Knetteig herstellen,

kleine Häufchen auf

Backblech setzen.

Bei mittlerer Hitze 20-25

Minuten backen.

Schmeckt zu Wein, Sekt, Bier

Käsespätzle / Resteverwertung

Zwiebel mit klein geschnittenem
Dörrfleisch in Fett oder Öl
andünsten und mit Süßrahm ablöschen.
Ein Kräuterschmelzkäse (Dreieck)
unterrühren und aufkochen lassen,
abschmecken und den Spätzlen
unterrühren.
Vorsicht, sitzt gern an!

Punsch von neuem Wein.

2 Liter neuen Wein, 1 l Wasser, 1 Pf. Zucker,
eine abgeriebene Citrone, siedend gemacht u.
 $\frac{1}{2}$ Schoppen Claret dazu.



Punsch von neuem Wein

2 Liter neuen Wein, 1 l Wasser, 1 Pf. Zucker
(500 g), eine abgeriebene Zitrone, siedend
gemacht u. $\frac{1}{2}$ Schoppen Arac dazu.



Aus:

Kochbuch für Gretchen Engel

Reisreste Verwendung (für 2 Personen)

150 gr. Reis (gekocht),
1 kleine Zwiebel,
1 Streichkäse (Dreieck Kräuterkäse),
2 Knoblauchzehen durch die Presse drücken,
2 EL Schnittlauch klein geschnitten,
Salz und Pfeffer (Cayennepfeffer),
1 EL Mehl (etwa 20 gr.)
2 EL Öl

Zwiebel schälen, klein hacken, ECKKäse mit einer Gabel zerdrücken und beides mit Reis, Knoblauch und Schnittlauch gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer kräftig würzen. Mit Mehl vermengen.

Aus der Masse mit befeuchteten Händen 4 flache Laibchen formen. In heißem Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils 2 Minuten knusprig braten.

Servettenknödel

Zutaten für 4 Personen

*1 kleine Zwiebel, 60 gr. Butter, 180gr.
Weckwürfel, 1 Eßl. Petersilie gehackt,
150 gr. Milch, 2 Eigelb, Salz, Muskat,
2 Eiweiß*

*Zwiebel schälen, klein hacken und in Butter
hell anrösten. Mit den Weckwürfel und
Petersilie vermengen. Milch mit Eigelb, Salz
und Muskat verquirlen, Weckwürfel damit
übergießen und durchmengen, 10 Min. ziehen
lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und
unterheben. Masse in einen Bratschlauch füllen
die Enden gut verschließen. Knödel in
kochendes Wasser legen und offen etwa 30
Min. köcheln lassen, dann den Knödel wenden
und nochmals 30 Min. köcheln lassen. Aus dem
Bratschlauch nehmen und gleiche Scheiben
schneiden.*

Stangenweißbrot ergibt 2 Brote

40 g Hefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
250 g Dinkelmehl
250 g Weizenmehl Type 405
Ca 3/8 l warmes Wasser



Papier fürs Backblech - 1 Tasse heißes Wasser

Mehl mischen, eine Vertiefung in die Mitte machen, Hefe zerkleinern, Zucker zugeben, etwas Wasser dazu ergibt den Vorteig.

Vorteig gehen lassen (ca 15 Minuten), danach alles mit Wasser vermengen, solange schlagen bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nun 30 bis 40 Minuten zugedeckt in der Wärme stehen lassen.

Wenn der Teig sich verdoppelt hat, zwei längliche Brote formen, auf Backblech setzen, nochmals gehen lassen, danach 3 bis 5 schräge Schnitte einschneiden.

Ofen vorheizen auf 250 ° C, Blech mit einer Tasse heißem Wasser einschieben, Ofen auf 200 ° C zurück schalten (Blech auf unterer Schiene backen)

Ist das Brot nach ca 20 - 25 Minuten goldbraun, klingt es beim Anklopfen am Boden hohl. Dann ist es gar. Blech herausnehmen, Brot mit kaltem Wasser kurz bestreichen.

Weckknödel

10 Weck vom Vortag

6 Eier

2 Eßl. Mehl

1 große Zwiebel

1 Bund Petersilie

1/4 l Milch

Salz, Muskat, Pfeffer

Zwiebeln und Petersilie schneiden und in der Pfanne dünsten. Die Milch heiß machen und mit den Eiern über die gewürfelten Weck gießen. Zwiebeln, Petersilie und die Gewürze zugeben und alles gut durchmischen.

1 Stunde stehen lassen.

On kochendem Salzwasser die geformten Knödel 10 Minuten ziehen lassen (nicht kochen).

Weckauflauf

Für 4 Personen

6 Weck vom Vortag,
 $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch,
3 Eier,
2 Äpfel,
1 Vanillepudding,
1 Vanilldzucker,
Rosinen, 1 Prise Salz,
2 gehäufte EL Zucker

Eine Auflaufform gut ausbuttern. Weck in Scheiben schneiden. Pudding mit etwas Milch glatt rühren. Eier mit Zucker und Salz verquirlen und mit dem Pudding verrühren. Auflaufform mit Weckscheiben auslegen und mit geraspelten Äpfeln und Rosinen bestreuen. Ein Teil der Milch darauf verteilen. Lagenweise wiederholen. Mit Weckscheiben verschließen und mit Butterflöckchen bestreuen. Bei 180 °C wie einen Kuchen 45 Minuten backen.

Mein Dank gilt all den Mitwirkenden,
die am Zustandekommen unserer Ausgabe
„Schöllbronner Geschichten und Rezepte“
anlässlich des Jubiläums
„30 Jahre Altenwerk St. Bonifatius Schöllbronn“
beigetragen haben.

Sei dies über Rezeptabgaben,
Hilfe beim Zusammenstellen der Rezepte,
für die Beratung, sowie der Erfassung im PC
und das Ausdrucken der Sammlung
in diesem nun vorliegenden Buch.

Helene Hirzler