Verlag für die Frau Leipzig–Berlin

Eintöpfe, Aufläufe, Überbackenes



Speckwürfeln anschwitzen, $^2/_3$ vom Sauerkraut einschichten, darauf die längs halbierten Knacker oder Bratwürste legen und $^1/_3$ Liter Wasser zugießen. Anschließend den Rest Sauerkraut auflegen sowie die Apfelspalten und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln.
Zwischendurch werden die Gewürze eingestreut. Den Topf fest bedecken und alles etwa 30 Minuten garen oder ohne Deckel nach dem Ankochen in der Backröhre 30 Minuten backen. Vor dem Anrichten wird der Inhalt des Sauerkrauttopfes mit saurer Sahne übergossen, in die eventuell etwas Paprika eingerührt wurde.

Spinateintopf
$1^1/_2$ kg Spinat, 50 g Fett, Zwiebel oder Lauch, 40 g Mehl, $1^1/_2$ l Gemüsebrühe oder Wasser, $1^1/_2$ kg Pellkartoffeln, 250 g Würstchen, Salz.
Den Spinat verlesen, waschen, grob schneiden und mit Fett und Zwiebeln andünsten. Das Mehl darüberstäuben, mit der Flüssigkeit auffüllen, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und die Würstchen hineingeben und alles heiß werden lassen. Nochmals abschmecken.

Szegeder Karpfensuppe
1 Karpfen von etwa $1^1/_2$ kg, 1 Scheibe Sellerie oder Selleriegrün, 1 Stange Porree, Salz, 2 Zwiebeln, 1 Eßl. Margarine, Paprika, 500 g Kartoffeln, 3 Paprikafrüchte, 2 Tomaten.
Den vorbereiteten Karpfen längs halbieren, Kopf und Mittelgräte auslösen und diese mit allen Abfällen, Sellerie und dem kleingeschnittenen Porree in $1^1/_2$ Liter Salzwasser auf kleiner Flamme etwa 45 Minuten kochen. Die Zwiebeln hacken, in Fett goldgelb anbraten, den Topf vom Feuer nehmen, Edelsüßpaprika zufügen und die Fischbrühe durch ein Sieb aufgießen. Die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln und Paprikafrüchte, die abgezogenen und geviertelten Tomaten sowie den in Portionsstücke geschnittenen Fisch zufügen. Nach dem Aufkochen auf Sparflamme schalten und noch 20 Minuten ziehen lassen.

Soljanka, grusinische Art
500 g Rindfleisch, 2 Zwiebeln, 2 bis 3 Eßl. Butter, 2 Eßl. Tomatenmark, 2 Salzgurken, 4 Eßl. Weißwein, 1 Knoblauchzehe, Salz, Petersilie.
Das Rindfleisch waschen, von Sehnen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln fein schneiden. Die Butter oder Margarine erhitzen und Fleisch und Zwiebelwürfel darin anbraten. Das Tomatenmark, die geschälten, kleingeschnittenen Gurken, Weißwein und Knoblauchzehe dazugeben und salzen. Alles zugedeckt auf kleiner Flamme garen. Bei Bedarf öfter etwas Wasser oder Brühe zugießen. Die fertige Soljanka mit Petersilie bestreut servieren. Anstelle von Rindfleisch läßt sich für grusinische Soljanka Hammelfleisch verwenden.

Sauerkrautpfanne
4 Scheiben Schinken, 375 g gares Sauerkraut, 20 g Fett, 20 g Mehl, $^1/_4$ l Wasser, Salz, 3 Eßl. geriebener Käse, 1 Ei, 20 g Butter.
Eine gefettete Form mit 2 Schinkenscheiben auslegen, darauf das nur kurz gedünstete, gut abgeschmeckte Sauerkraut geben und mit den 2 restlichen Schinkenscheiben abdecken.
Aus Fett und Mehl eine Schwitze bereiten, das siedende Wasser zugießen, mit Salz abschmecken und den Käse unterrühren. Diese Tunke kurz durchkochen lassen, vom Feuer nehmen, das Ei flott unterschlagen und über die Schinkenscheiben geben. In der Röhre 20 Minuten fest werden lassen, dann erst die Butterflöckchen aufsetzen und noch weitere 10 Minuten backen.

Scheiterhaufen
4 bis 5 altbackene Brötchen, 150 g Butter, 400 g Äpfel, 70 bis 80 g Zucker, 1 Teel. Zimt, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 100 g Rosinen, 1 Eßl. Rum, $^3/_8$ l Milch, 3 Eier.
Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einem Tiegel erhitzen und die Brötchenscheiben nach und nach darin rösten und dann abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, raspeln, mit Zucker, Zimt und Zitronenschale vermischen. Zum Schluß Rosinen und Rum zugeben. Die Auflaufform ausfetten