

Rezepte

Sirupkuchen oder Braune Kuchen

Zutaten

500 g Zucker
500 g Sirup
500 g Butter
1250 g Mehl
20 g Pottasche
1 EL gemahlener Zimt
1 EL gemahlener Kardamom
125 g Sukkade
250 g gemahlene Mandeln
1 Zitrone

Die Butter zerlassen, den Sirup dazugeben, Pottasche sehr fein zerstoßen und zugeben, dann alles mit Zucker, Gewürz, Mandeln und Mehl verkneten, den Teig zugedeckt mindestens über Nacht rasten lassen, dann so dünn wie möglich ausrollen, beliebig ausstechen und braun backen. Mit abgezogenen, halbierten Mandeln dekorieren.

Braune Kuchen mit Ingwer

Zu Zimt und Kardamom gibt man 1 EL Ingwerpulver.

Honigkuchen nach Henriette Davidis

Zutaten

1 kg Honig
250 g Butter
200 g gemahlene Mandeln
je ½ TL gemahlene Nelken und Kardamom
die abgeriebene Schale einer Zitrone
2 Päckchen Backpulver
1 kg Mehl

Honig und Butter in einem großen Topf zerschmelzen, den Topf vom Herd nehmen und alle anderen Zutaten dazurühren. Mit dem restlichen Mehl verkneten und über Nacht zugedeckt ruhen lassen. Am nächsten Tag vor dem Ausrollen vielleicht noch etwas Mehl dazukneten, was von der Beschaffenheit des Honigs abhängt. Der Teig wird kleinfingerdick ausgerollt, mit einem Teigrädchen (oder Messer) zu ca. 8 x 12 cm großen Vierecken ausgeradelt, diese werden mit halbierten Mandeln verziert und bei 180° C im vorgeheizten Ofen gelbbraun gebacken. Nach dem Auskühlen werden die Honigkuchen in Blechdosen verpackt, sonst sind sie zu Weihnachten hart wie ein Holzbrett.

Mandelcreme

Zutaten

200 g Mandeln

100 g Zucker

½ bis 1 l Sahne

5 Eier

1 Beutel gemahlene oder 6 Blatt weiße Gelatine

Die Mandeln pellen und reiben, mit 100 g Zucker 10 Minuten in ½ l Sahne kochen lassen. Unterdessen die 5 Eier in Eigelb und Eiweiß trennen, die Eigelbe mit etwas kalter Sahne schaumig rühren, dazu quirlen und im Wasserbad cremig rühren. Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Mandelsahne gießen. Gut verquirlen und abkühlen lassen, bis die Speise geliert. Dann entweder Sahne oder Eiweiß steif schlagen und gleichmäßig unter die gelierte Creme heben.

>>Es war Mandel-Crème, ein Gemisch aus Eiern, geriebenen Mandeln und Rosenwasser, das ganz wundervoll schmeckte (...)<<

Abgerührte Mandelcreme

Zutaten

200 g Mandeln

1 EL Butter

½ l Sahne

¾ l Milch

2 Beutel Vanillepuddingpulver

6 Eier

125 g Zucker

Die Mandeln mit heißem Wasser begießen, etwas stehen lassen, dann die braunen Schalen abziehen. Die Mandeln halbieren, in einer großen Pfanne in der heiß gewordenen Butter anrösten, abkühlen lassen, fein mahlen oder im Zerhacker zerkleinern. Die Milch mit der Sahne aufkochen lassen, das Puddingpulver nach Vorschrift mit etwas Milch und einem Löffel Zucker verquirlen, in die kochende Milch gießen, gut mit dem Schneebesen verrühren und einmal aufkochen lassen. Sechs Eidotter, mit 125 g Zucker weiß – schaumig gerührt, dazugießen und rasch verrühren, aber nicht mehr kochen lassen. Schließlich die gemahlene Mandeln und den steifen Schnee der sechs Eier darunterziehen.

Englischer Plumcake

Zutaten

Je 350 g Zucker und Butter

4 Eier
250 g Mehl
½ TL Salz
je ½ TL gemahlener Zimt, Muskat und Nelken
mit Würfelzucker abgeriebene Schale von 4 Orangen
500 g kernlose Rosinen
125 g Zitronat
125 g kandierte Pomeranzenschale (Pomeranze: Bitter – oder Sevilla – Orange)
125 g gemahlene Mandeln
1 Weinglas Cognac

Mehl, Zucker, Butter und Eier mit dem Handrührgerät, Schneebesen, in einer großen Rührschüssel in etwa zwei bis drei Minuten weiß – cremig rühren. Die Würzzutaten samt Cognac und gemahlene Mandeln hinzufügen, einmal verrühren und dann mit der Hand die gewaschenen und gequollenen Rosinen, Zitronat und fein gewiegte Pomeranzenschale unter den Teig heben. Eine große Kastenform mit Backtrennpapier ausfüttern, den Teig hineinfüllen, in den auf Mittelhitze vorgeheizten Ofen schieben und gut zwei Stunden backen. Unbedingt die Hölzchenprobe machen.

Weingelee

Zutaten

1 Flasche Rheinwein
2 Zitronen
1 Stange Zimt
1 Prise Kardamom
Zucker nach Geschmack
12 Blatt weiße Gelatine

Die Gelatine nach Vorschrift einweichen. Eine Tasse Wasser mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen und etwas ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in dem heißen Zuckerwürzwasser verrühren. Die Mischung mit dem Wein und dem Saft der Zitronen verquirlen, in eine Kristall – oder schöne Glasschüssel gießen und über Nacht im Kühlen erstarren lassen. Wenn man das Weingelee stürzen will, benutzt man eine Schüssel mit Relief, damit das Gelee dekorativ aussieht, legt den Servierteller auf diese Schüssel und kippt das Ganze beherzt um. Vorsichtige lockern vorher den Rand des Gelees mit einem spitzen Küchenmesser von der Form.

Das Gelee will sich trotzdem nicht von seiner Schüssel trennen? Dann wird diese für einen Augenblick in eine größere Schüssel mit heißem Wasser gestellt. Das läßt das Äußere des Gelees schmelzen, und es gleitet nun brav aus der Form auf den Teller – ganz bestimmt nach dem zweiten oder dritten Versuch!

Karpfen blau

Zutaten

Ein frisch geschlachteter Karpfen von 2 kg
Weinessig oder Weißwein
Salz
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
1 bis 2 Nelken

Den Fisch im Fischgeschäft ausnehmen und in der Längsrichtung halbieren lassen. Vor der Zubereitung gut abwaschen und in Weinessig von allen Seiten gut säubern, damit er blau wird. Die beiden Hälften im rechten Winkel zum Rückgrat halbieren. Reichlich Wasser mit viel Salz, den Zwiebeln, Lorbeerblättern und Nelken zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, die Karpfenteile ins siedende Wasser geben und auf schwacher Hitze in etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Nach Belieben kann man das Kochwasser noch zusätzlich mit etwas Essig oder Weißwein säuern. Die Portionsstücke abtropfen lassen und mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Meerrettichsauce servieren.

Karpfen in Rotwein

Dieses Rezept teilt Madame Kröger im 5. Kapitel des Ersten Teils der Buddenbrooks den lauschenden Damen, wie folgt, mit:

>>Wenn sie in ordentliche Stücke zerschnitten sind, Liebe, dann mit Zwiebeln und Nelken und Zwieback in die Kasserolle, und dann kriegen Sie sie mit etwas Zucker und einem Löffel Butter zu Feuer...Aber nicht waschen, Liebste, alles Blut mitnehmen, um Gottes willen ... <<

Meerrettichsauce

Zutaten

40 bis 50 g Butter oder Margarine
1 EL Mehl
1 ½ Tassen Milch
Salz und Pfeffer
1 Stange frischer Meerrettich von etwa 10 cm
1 Zitrone
evtl. 1 Eidotter, Fleischbrühe,
scharfer Senf und
1 kleines Glas Porter

In einer Saucenkasserolle das Fett zerschleichen lassen, das Mehl dazuschütten und beides mit einem kleinen Saucenbesen ein paar Minuten verrühren, bis das Mehl blond wird. Dann die Kasserolle vom Herd nehmen, unter ständigem Rühren die lauwarme Milch dazugießen, schnell

zu einer glatten Sauce verrühren, wieder auf die Herdplatte stellen und unter ständigem Umrühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zitronensaft dazugeben, abschmecken, dann bei nochmaligem Aufkochen den frisch gerissenen (grob geriebenen) Meerrettich dazurühren.

Wenn die Sauce milder werden soll, legiert man sie zum Schluß mit einem Eidotter. Möchte man sie kräftiger haben, so kocht man sie halb mit Fleischbrühe oder Fischsud und halb mit Milch, würzt sie mit einem Teelöffel scharfem Senf und einem kleinen Glas Porter.

Gefüllte Pute

Zutaten

Pute von 3 bis 4 kg

100 g Öl oder Bratfett

Kräutersalz

Für die Fülle:

50 g Öl oder Margarine

2 fein gewiegte Zwiebeln

1 altbackenes Brötchen, gerieben

750 g gepellte, gekochte und durch den Wolf gedrehte Maronen

750 g geschälte und entkernte Äpfel, grob gehackt

200 g kernlose Rosinen oder Korinthen

Currypulver

Getrocknete Kräuter

Salz, Pfeffer

1 Glas Sherry oder Zitronensaft

Den Vogel vorbereiten:

Falls der Kropf nicht gefüllt wird, die Halsöffnung schließen, in dem man die Haut auf den Rücken zieht und dort mit einem Holzstift befestigt oder mit Zwirn festnäht. Die Flügel nach oben biegen und auf dem Rücken verschränkt mit Holzstäbchen oder Dressierklammern befestigen. Die Keulenenden zusammenbinden oder durch einen Schlitz in der Schwanzhaut ziehen, so dass sie fest am Körper liegen. Die gesäuberte Körperhöhle des Vogels gut trocken tupfen und leicht salzen.

Die Fülle vorbereiten:

Die fein gewiegten Zwiebeln mit den Semmelbröseln in heißem Fett anrösten, mit dem Maronenpüree, dem Apfelhack und den gewaschenen und gequollenen Rosinen vermengen, nach Belieben mit Currypulver oder getrockneten Kräutern würzen, mit Sherry oder Zitronensaft befeuchten und in die Pute füllen.

Ein Truthahn braucht je Kilogramm etwa zwei Tassen Fülle. Übrige Fülle kann man neben dem Tier garen – in diesem Fall in der letzten Dreiviertelstunde Bratzeit. Den Truthahn nicht zu fest füllen, sonst platzt die Pelle. Die Bauchöffnung sorgfältig mit Holzstäbchen oder Zwirnsfaden schließen. Der gefüllte Vogel wird nun mit Öl oder flüssigem Fett bepinselt, mit der Brust nach oben in den Bräter gelegt und in den auf 170 ° C vorgeheizten Ofen, unterste Schien, geschoben. Während des Bratens gelegentlich mit seinem Bratfett begießen und die Brust mit Aluminiumfolie bedecken, falls sie zu dunkel zu werden droht.

Die Bratzeit

Eine ungefüllte Pute von drei bis vier kg braucht 2 ½ bis 3 ½ Stunden, eine Pute von vier bis sechs kg braucht 3 ½ bis 4 Stunden bei einer Ofentemperatur von 165 ° C bis 170 ° C. Der Füllung wegen sollte das Tier eine gute halbe Stunde länger im Ofen bleiben.

Ein großes Tier wird schon tranchiert aufgetragen. Man löst die rechte und linke Brusthälfte ab und schneidet sie in Scheiben. Zum Nachservieren nimmt man noch einen oder beide Schenkel dazu, die ebenfalls gut in Scheiben geschnitten werden können.

Der gefüllte Truthahn braucht außer etwas Weißbrot und Gemüse keine Beilage. Der ungefüllt gebratene Truthahn wird mit Reis in jeglicher Form oder Kartoffelpüree oder warmem Kartoffelsalat serviert. Der Bratfond läßt sich mit Rotwein oder Sahne zu einer Sauce kochen.

Holländische Mübewaffeln

Zutaten

250 g Mehl

125 g Butter

3 Eier

1 Prise Salz

etwas gemahlener Zimt

30 g Zucker

Fett zum Ausbacken

Die flüssige Butter mit Zucker, Eidottern, Mehl und Gewürz verrühren, zum Schluß den Schnee der drei Eier unter den Waffelteig ziehen. Das vorgeheizte Waffeleisen gut auspinseln und den Waffelteig mit einem kleinen Schöpfer einfüllen, aber nicht zu viel, da er sonst aus dem Waffeleisen herausquillt. Die warmen Waffeln sofort mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen und servieren.

Mandelwaffeln

Zutaten

125 g Butter

100 g Zucker

1 Beutel Vanillezucker

2 Eier

80 g geschälte, fein geriebene Mandeln

175 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

2 EL lauwarmes Wasser

1 EL Rum

Wie oben zum Teig rühren und ausbacken.

Das backen dauert je nach Teigart und Waffeleisentyp zwei bis drei Minuten. Möglichst das Eisen nicht vorher öffnen, sonst zerreißt die Waffel. Fertiggebackene Waffeln läßt man auf einem Kuchenrost auskühlen. Sie sollten frisch gegessen werden. Die Waffeln nach diesen beiden Rezepten bleiben längere Zeit in einer gut verschlossenen Blechdose frisch, müssen aber vorm Verpacken gut abgekühlt sein.

Baisers oder Meringuens

Zutaten

200 g Puderzucker
3 Eiweiß
1 Prise Salz
1 Zitrone
Kakaopulver
Rote Speisefarbe

Das Eiweiß zuerst langsam, dann mit Höchstgeschwindigkeit steif schlagen, dabei den Puderzucker nach und nach hinzugeben und die Prise Salz oder ein paar Tropfen Zitronensaft, um den Eischnee zu festigen.

Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen, mit zwei feuchten Teelöffeln kleine Baisers abstechen und auf das Papier setzen. Ein Drittel der Menge bleibt weiß, ein Drittel wird mit Speisefarbe rosarot gefärbt, das letzte Drittel mit Kakaopulver so braun, wie man es schätzt. Die Baisers einen halben Tag vortrocknen lassen, dann in den auf 80 ° C vorgeheizten Backofen schieben, mittlere Schiene, und in einer guten Stunde mehr trocknen als backen lassen. Eine Probe machen: Hebt man ein Baiser vom Backtrennpapier und drückt mit dem Daumen auf die Unterseite, so darf das Baiser nicht nachgeben.

Bischof

Zutaten

1 Flasche Bordeaux oder Burgunder
1 Pomeranze (Bitter – oder Sevilla – Orange)

Manche Rezepte empfehlen, den Bischof mit Zucker zu süßen, aber das hätte sich der Nachbar Kistenmaker sicher verbeten.

>>Morgen kam der dritte Weihnachtsabend an die Reihe, die Bescherung bei Therese Weichbrodt (...) >Bischof< gab es in unüberwindlichen Mengen und die mit Ingwer bereiteten Braunen Kuchen Sesemi's waren ungeheuer schmackhaft (...) <<

Franzbrot

Zutaten

30 g Butter

500 g Mehl

20 g Hefe

¼ l Milch

2 Eier

1 Prise Salz

Butter für die Form

Man rührt 30 g Butter zu Schaum, mischt unter fortgesetztem Rühren ½ kg Mehl, 20 g in ¼ l Milch aufgelöste Hefe, 1 Ei und eine Prise Salz hinzu, schlägt den Teig, welcher ziemlich solid sein muß, tüchtig mit einem hölzernen Löffel, läßt ihn aufgehen, füllt ihn entweder in gebutterte Formen oder formt ihn mit der Hand zu runden Semmeln und backt diese 15 bis 20 Minuten auf einem Blech bei mäßiger Hitze, überstreicht sie beim Herausnehmen aus dem Ofen mit geschlagenem Ei und läßt dies flüchtig nochmals trocknen.

(Aus: Universal - Lexikon der Kochkunst, 1881)

(Mit freundlicher Genehmigung des Arche Verlages)