

Kotelettes nach Nelson

Kotelettes nach Nelson findet man schon 1911

Kotelettes nach Nelson

Kotelettes nach Nelson aus Grossmutter's Kochbuch

Text

Zubereitung

Dazu verwendet man 6 vorgerichtete Kalbskotelettes oder man nimmt Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet handgrosse Stücke davon, klopft sie, und formt sie rund. Alsdann werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine mit heissem Fett versehene Bratpfanne gegeben und folgende Farce darauf gestrichen. Das gehackte Schweinefleisch wird mit dem abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzapften Brötchen, feingedämpfter Zwiebel und Petersilie und mit dem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermengt.

Über die Fülle streut man geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse und lässt die Kotelettes im Backofen unter Begiessen braten.

Sobald sie anfangen braun zu werden, bedeckt man Sie mit saurem Rahm, gibt den Wein und die Fleischbrühe zu und lässt sie weich dämpfen. Die Kotelettes werden mit dem entstandenen Beiguss serviert.

Zutaten

- 2 $\frac{1}{2}$ – 3 Pfund Kalbskotelettes
- 1 EL Salz

- Prise Pfeffer
- 40g Fett

Zur Fleischfülle:

- 200g Schweinefleisch ohne Knochen, (eventuell gehacktes)
- 1 Ei
- 1 Brötchen
- $\frac{1}{2}$ EL Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ EL Petersilie
- 1 TL Salz
- Prise Pfeffer
- Muskat

Zum Belegen:

- 2 EL Käse (Schweizer- oder Parmesan)
- $\frac{1}{8}$ L Sauer-Rahm
- $\frac{1}{8}$ L Fleischbrühe
- 2 EL Wein

Anmerkung von Heerby:

Ich habe dazu noch Tomaten (der Garten gibt derzeit viel davon ab) im Backofen mitgedämpft. Bei reichlicher Füllmenge braucht es dazu ausser Gemüse keine weiteren Beilagen.

Ansonsten passen dazu Rösti oder auch Teigwaren.

Vanillesauce

Vanillesauce zu Dampfnudeln und kalten Mehlspeisen

Bei der Vanillesauce kann man eigentlich nicht viel falsch machen. Dies ist ein altbekanntes Rezept. Beliebt zu Dampfnudeln, Kuchen, Apfelstrudel, Apfelküchlein – bei vielen Desserts nicht wegzudenken. Am besten schmeckt sie hausgemacht mit echter Vanille

Zubereitung

Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen in den Topf mit der Milch geben. Auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Immer mal umrühren, damit es nicht ansetzt.

In der Zwischenzeit Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Stärkemehl glatt rühren.

Wenn es im Topf gekocht hat, die Temperatur runter schalten. Etwas Milch unter Rühren zum Eigemisch geben, damit das Ei nicht gerinnt.

Nun das Eigemisch zu der restlichen Milch geben und alles gut einrühren, es darf nicht kochen. Unter Rühren langsam wieder erhitzen.

Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Saucenoberfläche sofort mit Klarsichtfolie bedecken, damit sich an der Oberfläche keine Haut bilden kann. Sauce auskühlen lassen.

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 1 EL Vanillezucker
- 375 ml Milch
- 3 Eigelb
- 1 Tl Maisstärke

60g Zucker

Dampfnudeln an Vanille Sauce

Dampfnudeln nach Grossmutter's Rezept

Dampfnudeln sind eine traditionelle Mehlspeise der süddeutschen und österreichischen Küche.

Zubereitung

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Hefenteig, den man nach dem Schlagen zum Aufgehen in die Wärme stellt. Ist er genügend gegangen, sticht man mit einem Esslöffel runde Küchlein ab, oder man nimmt den Teig auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Weinglas Küchlein aus. Diese setzt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie etwa 25 Min. gehen. In einer eisernen Pfanne läßt man Butter oder Schweinefett zergehen, gibt Wasser und etwas Salz oder Zucker zu und läßt dieses aufkochen. Man setzt die Dampfnudeln nebeneinander hinein, schließt die Pfanne mit einem gut passenden Deckel und läßt die Nudeln auf der Seite des Herdes 15–20 Min. langsam aufziehen. Sobald sie anfangen leicht zu krachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfnudeln mit einem Schüffelchen auf eine Platte gesetzt und möglichst rasch serviert.

Zutaten

- 1 Pfd. Mehl
- 1 Teel. Salz
- 60g Zucker
- 80 g Butter
- 1/4 l Milch
- 1 Ei
- 20g Hefe.

Zum Aufziehen in einer Pfanne von 28 cm Durchmesser

- 2 mal je 1/8 l Wasser
- 1Teel. Salz oder Zucker
- 1Essl. Fett.

Die selbstgemachte Vanillesoße ist zweifelsohne die Krönung des Ganzen. Das i-Tüpfelr – der Gipfel sozusagen. Hier geht's zum Rezept.

Hier geht es zum Hausrezept

Hausrezept

Meine liebsten Dampfnudeln



Es sind „nackte“ Dampfnudeln die einfach herrlich schmecken. Mit viel liebe von meiner Frau gebacken.

Zubereitung

Vorteig

Für den Teig Hefewürfel in 100 ml lauwarmer Milch mit 2 TL Zucker glatt rühren. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch mit etwas Mehl vermengen. Vorteig abgedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Zutaten

- 200 ml lauwarme Milch
- 100 g Zucker
- 500 g Mehl
- 20g Hefe
- 2 Eier
- 100 g weiche Butter
- Etwas Salz
- 2 Teel. Vanillezucker
- Puderzucker zum bestäuben
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50-60 g Butterschmalz für die Form

Restlicher Zucker, Butter, Salz, Eier, Vanillezucker und geriebene Zitrone an den Rand der Teigschüssel geben und, dann mit dem Rührgerät alles gut kneten, Dabei soviel Milch zugeben, dass der Teig weich ist aber nicht klebt. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in zwölf gleich große Stücke schneiden. Teigstücke zu Kugeln formen und flach drücken, je einen Mohnknödel daraufsetzen, den Teig darüber schließen und wieder zu Kugeln formen. Die Kugeln dicht an dicht in eine gefettete Form setzen. Mit der flüssigen Butter großzügig einpinseln und abgedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten 30–35 Min. backen. Dazu passt Vanillesoße.

927. Dampfknudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 60 g Zucker, 80 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ei, 20 g Hefe. — Zum Aufziehen in einer Pfanne von 28 cm Durchmesser 2 mal je $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Teel. Salz oder Zucker, 1 Eßl. Fett.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Hefenteig, den man nach dem Schlagen zum Aufgehen in die Wärme stellt. Ist er genügend gegangen, sticht man mit einem Eßlöffel runde Küchlein ab, oder man nimmt den Teig auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Weinglas Küchlein aus. Diese setzt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie etwa 25 Min. gehen. In einer eisernen Pfanne läßt man Butter oder Schweinefett zergehen, gibt Wasser und etwas Salz oder Zucker zu und läßt dieses aufkochen. Man setzt die Dampfknudeln nebeneinander hinein, schließt die Pfanne mit einem gut passenden Deckel und läßt die Knudeln auf der Seite des Herdes 15—20 Min. langsam aufziehen. Sobald sie anfangen leicht zu frachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfknudeln mit einem Schöpfelchen auf eine Platte gesetzt und möglichst rasch serviert. (Stückzahl: 20.)

Springerle

Springerle ist ein traditionelles Festtagsgebäck

Springerle (in der Schweiz **Anisbrötli** oder **Springerli** – im fränkischen Raum **Eierzucker** genannt) ist ein traditionelles Festtagsgebäck aus einem Anis-Eierschaumteig. Es wurde sowohl an kirchlichen Feiertagen (Ostern, Pfingsten und Weihnachten) als auch zu familiären Festen (Hochzeit, Taufe) mit jeweils passenden Motiven gebacken. Sie gehören wie Spekulatius zum Bildgebäck. Springerle sind in Süddeutschland, Teilen von Österreich, der Schweiz, im Elsass

und Ungarn bekannt.

[Wikipedia](#)

Zubereitung

Zucker und Eier werden 1 Std. tüchtig gerührt, sodann Ammonium, verlesenen Anis, sowie das gesiebte, gut trockene Mehl zu gegeben. (Man hängt das Mehl in einem Säckchen 14 Tage in die Nähe des Ofens.) Der Teig wird auf dem Wellbrett glatt zusammen gearbeitet, 3/4 cm dickausgewellt und ein Stück davon auf eine mit Mehl bestäubte Holzformgelegt. Mit einem Ballen der mit Mehl bestäubten Hand drückt man den Teig in die Form ein und wellt hierauf die Fläche wieder glatt, wobei zu beachten ist, daß der Teig nicht über den Rand hinausgewellt wird. Nun schneidet oder rädelt man die Springerle auseinander, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl und Anis bestreutes Brett und läßt sie über Nacht in einem Warmen Zimmer stehen. Die Springerle werden sodann auf ein bestrichenes mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt und in einem abgelühlten Ofen 1 Std. gebacken; sie müssen oben schön weiß, unten gelb sein und sollen schöne Füßchen haben und nicht hohl sein. Die Springerle sollen 2–3 Wochen vor Gebrauch gebacken werden. (Stückzahl: 60–80.)

Die Model

Model-Holzwalz

Das übliche Material für Holzmodel ist Birnenholz. Es ist hart, splittert kaum und seine Härchen richten sich nicht auf, wenn es nass wird. Dadurch werden auch feinste Ziselierungen auf den Plätzchen sichtbar. Das Modelstechen gehörte lange Zeit zum Handwerk der Konditoren oder Zuckerbäcker. Model gehören zur Volkskunst und sind selten signiert. Heutige Model werden meist mit Hilfe von Fräsen hergestellt oder in Kunstholz gegossen.

Zutaten

- 5 Eier
- 1 Pfd. Zucker
- 1 1/4 Pfd. Mehl
- 2g Ammonium, 1 Teel. Anis.
- Zum Bestreuen des Bleches:
- 1 Teel. Anis, Wachs.

Es gibt viele verschiedene Rezepte für Springerle, teils auch bekannt als Anisbrötli, Chräbeli etc.

Und so erstellt Margareta meine Springerle her:

Zutaten nach Margaretas Rezept

- 5 Eier
- 500g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Kirsch (Zuger Kirsch)
- 1 1/2 Esslöffel ganze Anis
- 550g Mehl

Zubereitung

Die Eier und Puderzucker in eine Schüssel geben, mit Rührwerk sehr gut schaumig rühren. Salz, Kirsch und Anis dazugeben und das Mehl darunter mischen, leicht zusammenkneten. Teig etwas ruhen lassen.

Formen

Holzbrett mit Mehl wenig bestäuben. Teig zwischen zwei 1 cm dicke Kanthölzer auswallen. Mit dem bemehltem Modelwallholz (noch von Grossmutter) die Bildchen gut aufwallen, ausschneiden und auf ein mit Butter eingefettetes Blech legen. Mindestens 24 Stunden trocknen lassen.

Zwischen zwei 1cm Kanthölzern und Klarsichtfolie auswallen
Mit der Modelwalze modellieren

Danach mit einem breiten Messer zuschneiden und auf Blech legen

Auf dem Blech offen mindestens 24 Std trochnen lassen.

Backen

20-35 Minuten bei schwacher Hitze (140 Grad) im unteren Drittel des nichtganz geschlossenen vorgeheizten Backofens. Wenn die Springerlesogenannte Füsse bekommen sind sie bald fertig. Kontrollieren ob der Boden etwas gelblich ist. Nicht zu lange drin lassen, sonst werden sie hart.

Aufbewahren

Die Springerle in ein grosse Blechdose mit Deckel geben und dazu einen Apfel hineinlegen. So werden die Springerle nicht hart.

Lebkuchen

Einfache, weisse Lebkuchen

Lebkuchen ist ein süßes, kräftig gewürztes, haltbares Gebäck, das in vielfältigen Formen und Varianten vorkommt. In vielen Kulturen ist er ein fester Bestandteil des Weihnachtsgebäcks, nur wenige Sorten werden insbesondere auf Jahrmärkten und Volksfesten ganzjährig angeboten. Die Bäcker zählen Lebkuchen zu den Dauerbackwaren. [Wikipedia](#)

Zubereitung

Eier und Zucker rührt man 1 Std. schaumig, gibt die

vorgerichteten Zutaten, Pottasche und das gesiebte Mehl zu und arbeitet die Masse auf ein Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig 1/2 Std. geruht hat wellt man ihn 1/2 cm dick aus, schneidet 4 cm breite und 7 cm Lebkuchen, setzt diese auf ein vorgerichtetes Blech und bäckt sie in mässig heissem Ofen hellgelb.

Orangenat und Zitronat fein hacken
Zutaten und Mehl in die Masse einarbeiten

Zutaten

- 4 Eier
- 1 Pfd. Zucker
- 60 g feingewiegte Mandeln
- 60 g feingeschnittenes Zitronat
- 60 g feingeschnittenes Orangenat, 20 g Zimt
- 5 g feine Nelken
- 1(2Teel. Pottasche
- 1 Pfd. Mehl.
- Zur Glasur:
- 200 g Staubzucker
- 4 Eßl. heißes Wasser.

Nach Belieben kann man die Lebkuchen auch über Nacht trocknen lassen. Nach dem Backen überzieht man sie mit Wasserglasur.

Backzeit: 35–40Min.

(Stückzahl: ca 64.)

Geriebener Kartoffelsalat

Nicht alltäglich dieser Kartoffelsalat

Rezept aus Grossmutter's Kochbuch 1911



Kartoffelsalat wird aus gekochten Kartoffeln und weiteren Zutaten hergestellt. Grundsätzlich lassen sich die Zubereitungsarten mit und ohne Mayonnaise unterscheiden. In Süddeutschland und Österreich ist der Ausdruck Erdäpfelsalat verbreitet, die schweizerdeutsche Bezeichnung ist Hardopfelsalat. [Wikipedia](#)

Zubereitung

Gekochte Kartoffeln werden durch die Mandelmaschine getrieben, mit der heißen Fleischbrühe begossen und mit geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer, Essig und Öl gemengt. Den fertigen Salat füllt man in die Salatschüssel, streicht ihn mit einem in heisses Wasser getauchten Messer glatt und kerbt ihn leicht ein.

Oder: man behält einen kleinen Teil Salat zurück, färbt diesen mit Notrubensaft leicht rosa und garniert mit Hilfe eines Spritzsackes die glatt gestrichene Oberfläche mit kleinen Sternchen.

Zutaten

- 2 Pfd. gekochte Kartoffeln
- 1/4 lt Fleischbrühe
- Essl. Salz
- Prise Pfeffer
- 6 El. Essig

- 5 Eßl. Öl
- 1 Teel.geriebene Zwiebel

Hilfsmittel

[Beispiele von Mandelmühlen](#)

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat nach Grossmutter's Rezept

Liste Kartoffelsorten [Wikipedia](#)

Zubereitung

Lange, nicht zu mehlig Kartoffeln (am geeignetsten sind die sogenannten Wurstkartoffeln) werden gewaschen und mit Wasser und Salz nicht zu weich gekocht. Sodann werden die Kartoffeln geschält und in messerrückendicke Scheiben geschnitten. Nun gibt man Salz, Pfeffer, Zwiebel, die heisse Fleischbrühe, sowie Essig und -Öl zu und versucht den Salat durch Schütteln tüchtig zu mengen. Der Salat soll gut saftig sein und muss etwas warm serviert werden. Will man ihn feiner herstellen, so mengt man beim Anrichten 2–3 Essl. Mayonnaise darunter.

Zutaten

Z3 Pfd. Kartoffeln.

Zum Abkochen: I I Wasser, 1 Essl. Salz.

Zum Salat:

- 1 Essl. Salz
- Prise Pfeffer
- 3/8 L heisse Fleischbrühe
- 1 Teel. geriebene Zwiebel
- 4–5 Essl. Weinessig
- 5 Essl. Öl.

Gulasch

Rezept aus Grossmutter's Kochbuch 1911

Gulasch ist ein Ragout ungarischen Ursprungs. Was in allen anderen Ländern „Gulasch“, „Gulyas“ oder „goulash“ heißt, ist jedoch in Ungarn das *Pörkölt* bzw. *Paprikás*. Nur in Ungarn ist ein *gulyás* eine Suppe [Gulaschsuppe](#). Gulyás gilt als das Nationalgericht Ungarns, dabei war es in den ersten Ausgaben des Ungarischen National-kochbuchs des fiktiven Autors *Czifray (Czövek) István* nicht enthalten; der lange Prozess des „Erfindens“ der Tradition und des „nationalen“ Essens begann in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts. Gulyás gilt als [Nationalgericht](#) Ungarns, dabei war es in den ersten Ausgaben des Ungarischen Nationalkochbuchs des

fiktiven Autors *Czifray (Czövek) István* nicht enthalten; der lange Prozess des „Erfindens“ der Tradition und des „nationalen“ Essens begann in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts.

[Wikipedia](#)

Zubereitung:

Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch werden gewaschen, geklopft und in 4

cm grosse Würfel geschnitten. Nun lässt man Fett heiss werden, dämpft

darin feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt das Fleisch zu und brätet

es auf starkem Feuer rasch braun. Hierauf streut man braunes Mehl

darüber, löscht nach 10 Min. mit heisser Fleischbrühe ab, würzt mit

Salz, Paprika, Essig und lässt das Fleisch zugedeckt 1 Std. dämpfen.

Kurz vor dem Anrichten gibt man Wein hinzu.

Dazu passt Apfelmuss und Knöpfli

PS: Gulasch wird in vielen Arten zubereitet. Meinen Favoriten werde ich demnächst einbringen.

Zutaten für 4 Personen:

- Ochsen(Rind)-, Schweine- und Kalbfleisch zusammen 2 1/2 Pfd.,
- 40 g Fett, 1 Essl. fein geschnittene Zwiebel,
- 3–4 Essl. braunes Mehl,
- 3/4 l Fleischbrühe, 1 Essl. Salz,
- Messerspitze Paprika,

- 1 Essl. Essig,
- 3–4 Essl. Wein.



Zur Herstellung von Apfelmus werden die Äpfel erst vom Kerngehäuse getrennt, evtl. geschält, in kleine Stücke zerschnitten und aufgekocht. Je nach verwendeter Apfelsorte zerfällt das Fruchtfleisch beim Kochen unterschiedlich stark und kann sich von Gelb in Zartrosa oder dunkles Rostrot verfärben, das folgt aus den Oxidationsprodukten der Fruchtsäuren und der Farbe der Schale, sofern sie mitverarbeitet wird.

[Wikipedia](#)

Zubereitung:

Die halbe Zitrone auspressen und mit Wasser, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Kerngehäuse unbedingt gründlich entfernen

Äpfel im Zitronenwasser aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen. Apfelmus nach Belieben mit einer Kartoffelpresse oder Stabmixer verfeinern und nachsüßen. Einige mögens gerne mit Zimt, welcher im Apfelmus für ein tolles Aroma sorgt. Dafür nach der Kochzeit das Apfelmus mit etwas Zimtpulver abschmecken.

Zutaten für 4 Personen

- 1/2 Zitrone
- 1/8 l Wasser
- 5 EL Zucker

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 kg Äpfel