

Messerspitze Backpulver dazu, die Form wird mit Butter ausgestrichen und im Rohr langsam gebacken. Noch warm, wird die Omelette mit Himbeermarmelade gefüllt, zusammengerollt, mit Zucker bestreut und sogleich zu Tische gegeben.

### **82. Orangen-Omelette.**

50 g Zucker, 35 g Butter, 70 g Mehl und die Schale einer ganzen Orange wird mit  $\frac{1}{4}$  l Rahm abgerührt. Dann kommen 2 Eidotter, Backpulver dazu und wird das Ganze zu einem dicken Mus gekocht. Ist die Masse gut ausgekühlt, werden noch 4 Eidotter daruntergerührt und tüchtig abgeschlagen. Dann kommt der Schnee von 4 Eiweiß dazu und wird die Omelette langsam gebacken.

---

## **Strudel.**

### **83. Ausgezogener Strudelteig.**

250 g trockenes Mehl gibt man auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine kleine Höhlung, schlägt ein Ei hinein, gibt etwas Salz, ein kleines Stückchen Butter und soviel kaltes Wasser dazu, bis der Teig etwas stärker ist als ein Hefenteig. Nun wird derselbe schlagend gedreht, bis er sich vom Brett und von der Hand ablöst. Dann streut man Mehl auf das Brett und schlägt den Teig nochmals tüchtig ab, formt 2 Laibchen daraus, deckt diese mit einem nassen Tuche zu und läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunde ruhen. Hierauf legt man ein Tuch über einen großen Tisch, bestreut es gut mit Mehl und zieht den Strudel aus. Man nimmt ein Laibchen, zieht es in der Hand etwas aus, legt es in die Mitte des Tisches und bestreicht es ganz dünn mit zerlassener Butter oder Fett und zieht den Strudel langsam nach allen Richtungen größer, indem man stets um den Tisch herumgeht, mit der flachen

Hand unter den Teig greift und diesen langsam und vorsichtig nach außen zieht. Löcher darf er nicht bekommen. An Ende der großen Fläche bleibt ein dichter Rand, den man mit einem Messer abschneidet. Ist der Strudel ausgezogen, läßt man ihn eine Minute trocknen. Bevor man ihn füllt, muß die ganze Fläche gleichmäßig mit Butter beträufelt werden, und nach der Füllung schlägt man zuerst an drei Seiten die Enden herauf, beträufelt diese wieder mit Butter oder Fett und rollt den Strudel zusammen. Dies geschieht, indem man das Tischtuch an einer der vier Seiten hebt und so den Teig rollen läßt, wobei man achtgeben muß, daß die Fläche sich ihrer ganzen Länge nach schön gleichmäßig rollt, so daß der gefüllte Strudel zuletzt einer sehr großen Rolle gleicht. Man bestreicht ein Blech mit Butter, schneidet den Strudel nach dessen Länge in Stücken, hebt ihn darauf und bäckt ihn bei mäßiger Hitze  $\frac{1}{2}$  Stunde. Mit dem zweiten Laibchen verfährt man natürlich ebenso. Vor dem Backen streicht man den Strudel mit Butter und streut feingewiegte Mandeln darauf.

Ich habe mich überzeugt, daß der Strudelteig, mit kaltem Wasser angemacht, sich viel besser ziehen läßt als mit warmem.

Im vorstehenden ist bloß die Behandlung des Strudelteiges im allgemeinen beschrieben. Die verschiedenen Füllen sind aus den folgenden Nummern ersichtlich.

#### **84. Wiener Rahmstrudel.**

Auf genannte 2 Laibchen der vorigen Nummer rührt man 5 Eidotter mit 140 g Zucker schaumig, gibt  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahm, 3 Eßlöffel in Butter geröstete Semmelbröseln dazu und verrührt alles gut; 2 Hände voll abgezogene, gewiegte Mandeln, 2 Hände voll Sultaninen und Weinbeeren hat man vorgefertigt. Der Schnee der 5 Eiweiß wird unter die abgerührte Masse gehoben und diese, nachdem der ausgezogene Strudel

mit Butter bespritzt ist, auf die Fläche gleichmäßig verteilt, zusammengerollt und damit verfahren, wie in Nr. 83 angegeben. Ohne Zucker kann der Strudel auch zu Fleischspeisen, wie Wildbret oder Lungenbraten, gegeben werden. Zu dem Strudel mit Zucker kann man eine Vanillesauce Nr. 347 geben.

### **85. Apfelstrudel.**

Man macht den ausgezogenen Strudelteig wie in Nr. 83 beschrieben und bestreicht ihn mit zerlassener Butter. Dann schneidet man für die zwei Laibchen 12—15 Äpfel, streut 7—8 Löffel geröstete Semmelbröseln, etwas Sultaninen und Weinbeeren, gewiegte Mandeln und etwas geriebene Zitronenschale, Zucker und Zimt, gleichmäßig auf die Strudel­fläche und rollt ihn zusammen.

### **86. Schokoladestrudel.**

Ein Strudelteig wird gemacht nach Nr. 83. Nachdem er vollständig ausgezogen und mit Butter bestrichen ist, kommt folgende Fülle darauf. 5 Eidotter werden mit 100 g Zucker gerührt, der Schnee der 5 Eiweiß daruntergemengt und damit die Strudel­fläche bestrichen. Dann werden 150 g geriebene Schokolade und 100 g feingestoßene Mandeln daraufgestreut, und der Strudel wird leicht zusammengerollt. Eine längliche Pfanne wird mit Butter ausgestrichen, der Strudel hineingelegt und mit dem Rest der gerührten Masse, von welcher man einen Löffel voll zurückgelassen hat, bestrichen und  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken. Nach dem Backen bestreut man den Strudel mit Zucker und Schokolade.

### **87. Kirschenstrudel.**

Der Strudel wird bereitet wie in voriger Nummer, mit Butter bestrichen und mit  $\frac{1}{4}$  l saurem Rahm übertropft. Gute, reife Kirschen oder Süßweichseln werden von den

Stielen befreit, gewaschen, abgetrocknet, auf die Strudel-  
fläche verteilt und mit ziemlich viel Zucker bestreut. Man  
rollt ihn zusammen, bestreicht ihn mit Butter und bäckt  
ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### 88. Prager Strudel.

Es wird ein Strudelteig von 3 Eiern, 4—5 Löffel lau-  
warmer Milch, 1 Löffel zerlassener Butter, etwas Zucker und  
wenig Salz ziemlich fest gemacht und tüchtig abgearbeitet.  
Davon formt man 10 kleine Laibchen, läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde  
ruhen und zieht sie aus. Dann bestreut man einen Suppen-  
teller mit Mehl, zieht einen Flecken darüber, so daß er etwas  
über den Teller hinaushängt. Diesen und die anderen Flecke  
bestreicht man mit Butter und legt einen über den anderen.  
Zwischen zwei Flecke kommt jedesmal folgende Fülle, je  
ein Löffel voll: 300 g feingewiegte Hasel- oder Walnüsse  
mischt man mit 300 g Zucker, etwas Zimt und Zitrone,  
2 Eidottern und etwas Honig. Den obern Fleck bestreicht  
man mit Butter. Nun drückt man den Teig am Rande  
nieder, schneidet ab, was über den Rand hinaussteht, sticht  
einigemal mit einer Gabel in das Ganze, damit es keine  
Blasen bekommt. Man bäckt den Strudel auf einem Back-  
blech; halb fertig, schneidet man ihn in schiefe Stücke, be-  
streut diese mit Zucker und bäckt sie fertig.

### 89. Reisstrudel.

Man macht einen Strudelteig nach Nr. 83, zieht ihn aus  
und streicht ihn mit Butter. 120 g Reis hat man vorher in  
Milch weich gekocht. 30 g Butter, 2 Eidotter, 3 Löffel  
Zucker rührt man ab und gibt dies unter den Reis nebst  
etwas Zimt und Sultaninen. Der Strudel wird damit ge-  
füllt, zusammengerollt und in eine Kasserolle gelegt, in wel-  
cher man vorher  $\frac{1}{4}$  l Milch mit etwas Butter erwärmt hat.  
Man bestreicht ihn mit Butter, bäckt ihn im Rohr schön braun  
und bestreut ihn mit Zucker.

### 90. Saazer Topfenstrudel.

Es wird mit 3 Eiern, 8 Löffeln Milch, 2 Löffeln Butter oder Kumerol, 2 Löffeln Zucker, 3 Messerspitzen Backpulver und wenig Salz ein Teig gemacht, tüchtig abgeknetet, 5—6 Nudelflecke davon ausgedreht und nur  $\frac{1}{2}$  Stunde trocken gelassen. Für 40—50 Heller guten, frischen Topfen (Quark) drückt man fein ab, gibt 1 Löffel Butter, 2 Eier, 4—5 Löffel Zucker, wenig Salz, etwas Zimt und nach Belieben Zitrone, 2 Hände voll Sultaninen und Weinbeeren dazu. Die Nudelflecke schneidet man zur Hälfte auseinander, gibt auf jeden Teil einige Löffel von der Fülle, rollt sie leicht zusammen, streicht sie mit Butter und bäckt sie auf einem mit Butter oder Schmalz bestrichenen Kuchenblech  $\frac{3}{4}$  Stunde bei mäßiger Hitze. Sie werden in Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

### 91. Topfenstrudel auf andere Art.

Ein Strudelteig nach Nr. 83 wird bereitet. Ist derselbe ausgezogen, kommt folgende Fülle dazu: 40 Heller Topfen, 1 Löffel Butter,  $\frac{1}{8}$  l saurer Rahm, 2 ganze Eier, 3 Löffel Zucker, etwas Zimt, nach Belieben Rosinen oder Weinbeeren, etwas Salz. Man bestreicht damit den Strudel, rollt ihn zusammen, streicht ihn mit Butter und bäckt ihn 30 Minuten.

### 92. Krautstrudel.

Man fertigt einen Strudelteig nach Nr. 83 und zieht ihn aus. Ein großer Kopf Weißkraut wird fein geschnitten und in heißem Fett oder Butter mit etwas Salz und Pfeffer weich gedämpft. Nach und nach gießt man 2—3 Eßlöffel weißen Wein dazu; das Kraut soll aber wenig Saft behalten. Die Strudelfläche wird mit Butter bespritzt, das ausgekühlte Kraut gleichmäßig darauf verteilt, zusammengerollt und in einer

mit Schmalz oder Butter ausgestrichenen Form  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

## Einfache Mehlspeisen für den Mittagstisch.

### 93. Beschreibung des Nudelteigs.

Um Wiederholungen zu vermeiden, gebe ich die Zubereitung des Nudelteiges für die nachfolgenden Rezepte genau an. Wenn man sparen will, kann man für jeden Nudelteig ein Ei sparen und dafür  $\frac{1}{2}$  Löffel kaltes Wasser nehmen; sie verlieren dadurch nichts an Geschmack. Für Suppeninlagen und Milchnudeln nehme ich sehr wenig Wasser oder gar keins. Eine Hauptsache bei der Zubereitung des Teiges ist, daß derselbe solange geknetet wird, bis er glänzt. In eine Schüssel gibt man Mehl und etwas Salz, klopft die Eier in einer Tasse gut ab, macht eine Vertiefung in das Mehl, gießt die Eier hinein und macht den Teig mit einem Eßlöffel durcheinander. Auf ein Nudelbrett streut man Mehl, legt den Teig heraus und knetet ihn tüchtig ab. Dann formt man kleine Laibchen und treibt sie mit dem Nudelholz aus, indem man immer wieder Mehl unter die Flecke streut, damit der Teig nicht anklebt. Für Suppe dreht man die Flecke sehr fein aus, zu anderen Zwecken messerrückendick. Man läßt die Flecke auf einem Tuch etwas abtrocknen, damit sie beim Schneiden nicht zusammenkleben. Für feine Nudeln schneidet man einen Flecken in der Mitte durch, legt die beiden Teile aufeinander, rollt sie zusammen und schneidet sie so fein wie möglich. Zu anderen Speisen etwas breiter und kürzer. Man rechnet für 6 Personen ungefähr nach 3 Eiern Nudelteig.