

**Achtung !** Sie haben sich diese Rezeptsammlung herunter geladen. Damit haben Sie aber nur einen Teil von einem Kochbuch, das aus 32 Teilen besteht, geladen. Dieses Kochbuch entstand im Jahr 1953. Alle Rezepte sind erprobt. Sie enthalten besonders viele Tipps für Anfänger in der Küche.

Mein Tipp: Laden Sie noch folgende Teile ▶ Backen ▶ Brotaufstrich ▶ Brühe ▶ Eier ▶ Einlagen ▶ Eisbereitung ▶ Fettgebäck ▶ Fische ▶ Fleisch ▶ Gebundene Suppen ▶ Geflügel ▶ Gemüse ▶ Getränke ▶ Getreide ▶ Glasuren ▶ Hülsenfrüchte ▶ Internationale Gerichte ▶ Kartoffeln ▶ Klare Suppen ▶ Obst ▶ Pilze ▶ Praktische Winke ▶ Quark und Käse ▶ Salate, Süsse ▶ Speisen ▶ Süsse Suppen ▶ Süsse Tunken ▶ Tunken (Sossen) ▶ Weinachtsgebäck ▶ Wild.

Sollte Ihnen meine Rezeptsammlung gefallen haben, mailen Sie mir: [layout@web.de](mailto:layout@web.de)

## Getränke

### 1. Vanillemilch

1 l Milch, 20 g Stärkemehl, ½ P. Vanillezucker, 40 g Zucker

Die kochende Milch mit dem kalt angerührten Stärkemehl oder mit Puddingpulver (Vanille-, Sahne- oder Mandelgeschmack) binden, mit Vanillezucker würzen, mit Zucker abschmecken.

### 2. Milch mit Obstsaft

½ l Milch, ½ l Obstsaft

Die Milch quirlen, dabei nach und nach den Obstsaft zugießen. Nach Belieben Zucker zugeben.

### 3. Sauermilchgetränk

½ l Sauermilch, ½ l Obstsaft

Zubereitung wie Milch mit Obstsaft. Nach Wunsch mit Zucker, auch Vanillezucker abschmecken.

### 4. Milch mit Früchten

250 g Früchte, 50 g Zucker, ¾ l Milch

Die Früchte vorbereiten. Nach dem Waschen gut abtropfen lassen. Große Früchte zerschneiden, mit dem Zucker vermischen. Die Milch kochend heiß darüber gießen und erkalten lassen.

### 5. Eier-Mandelmilch

1 l Milch, 20 g Mandeln, 2-4 Eigelb, 60 g Zucker

Die Milch mit den geschälten und geriebenen süßen Mandeln (1 bis 2 bittere können dabei sein) aufkochen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, nach und nach die kochendheiße Milch zugießen, verquirlen und kalt stellen. Vor dem Auftragen durch ein Sieb gießen. Das Getränk in hohe Gläser geben, recht kalt stellen und mit Strohhalm trinken. Der Eier-Mandelmilch kann 1 Schuß Weinbrand zugesetzt werden.

### 6. Molke

¾ l Molke, ¼ l Obstsaft, Zucker

Molke (die zurückgebliebene Flüssigkeit bei der Quarkbereitung) und Obstsaft verquirlen und mit Zucker abschmecken. Eisgekühlt auftragen.

### 7. Schorlemorle mit Milch

¼ l Obstsaft, ½ l Milch, ¼ l Mineralwasser

Süßen Obstsaft Johannisbeer- oder Himbeersaft) mit sehr gut gekühlter Milch verquirlen, Mineralwasser zufügen und sofort auftragen.

### 8. Schorlemorle mit Apfelsaft

½ l Apfelsaft, ½ l Mineralwasser

Gläser zur Hälfte mit gut gekühltem Apfelsaft füllen. Mineralwasser zugießen. Anstelle von Saft kann Wein verwendet werden.

### **9. Holundersekt**

3 Holunderdolden, 1 Zitrone, 1/8 l Weinessig, 500 g Zucker, 5 l Wasser

3 Blütendolden von Holunder abspülen, in einen großen Tontopf legen, die Zitrone, in Scheiben geschnitten, zufügen, ebenso den Essig. Zucker darüber streuen und zudecken. Wenn sich der Zucker gelöst hat, das Wasser aufgießen und umrühren. Den Saft nach 3 Tagen in dickwandige Flaschen füllen, zukorken, mit Apothekerknoten sichern und kalt stellen. Nach 10 Tagen ist der Holundersekt genußfertig.

### **10. Warmbier**

1/2 l Bier, 1/2 l Milch, Zimt, Nelken, 100 g Zucker, 20 g Mehl

Bier, 3/8 Liter Milch, Gewürz und Zucker zusammen aufkochen. In der restlichen kalten Milch das Mehl anquirlen, in die kochende Milch gießen, unter Umrühren aufkochen lassen. Warmbier kann auch ohne Milch bereitet werden. Nach Wunsch ein Stück Zitronenschale mitkochen.

### **11. Eierbier**

Wie Warmbier herstellen, aber nur 10 g Mehl und 1 bis 2 Eier verwenden. Das Eierbier nur bis an das Kochen kommen lassen, dabei schaumig schlagen und sofort auftragen.

### **12. Eierpunsch**

200 g Zucker, 1/2 Zitrone, 1/4 l Wasser, 3/4 l Wein, 3 Eier, 1/8 l Weinbrand

Zucker, Zitronenschale und Wasser 5 Minuten kochen, abgießen. Zitronensaft, Wein und die verquirlten Eier erhitzen und dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen, bis die schaumige Masse steigt. Den Weinbrand zufügen. Noch einmal kräftig durchschlagen und sofort auftragen.

### **13. Kalter Eierpunsch**

4 Eigelb, 200 g Zucker, 1/2 l Sahne, 1/8 l Weinbrand

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Erst löffelweise die Sahne, dann den Weinbrand zufügen. Dabei mit dem Schneebesen schaumig schlagen. In eisgekühlten Gläsern auftragen.

### **14. Kalter Fruchtpunsch**

1 l Apfelsaft, 1/8 l Weinbrand, Zucker

Apfelsaft oder anderen Obstsaft mit Weinbrand oder Kirschlikör mischen, mit Zucker abschmecken und bis zum Verbrauch kalt stellen.

### **15. Rotweinpunsch, Glühwein**

1/4 l Wasser, 150 g Zucker, 2 Nelken, 1 St. Zimt, 3/4 l Rotwein, 1 Zitrone

Wasser, Zucker, Nelken und Zimt Zusammen aufkochen. Den Rotwein zufügen, bis an das Kochen kommen lassen. In eine erwärmte Deckelschüssel die Zitronenscheiben legen und den kochend heißen Punsch darüber gießen. Anstelle von Zitronenscheiben auch Apfelsinenscheiben verwenden.

### **16. Seehund**

Weißwein und Zucker nach Geschmack erhitzen, nicht kochen.

### **17. Alkoholfreier Punsch**

Anstelle von Rotwein Traubensaft oder verdünnten Holundersaft verwenden.

### **18. Fruchtbowle mit Apfelsaft**

250 g Früchte, 100 g Zucker, 1 l Apfelsaft

Die Früchte (kleine Erdbeeren, Johannisbeeren, Pfirsiche, Apfelsinen) vorbereiten (Pfirsiche oder Apfelsinen in dünne Scheiben zerschneiden), einzuckern. Wenn sich der Zucker im Fruchtsaft gelöst hat, den gut gekühlten Apfel- oder Traubensaft zugießen, umrühren. Kurz vor dem Auftragen kann 1/2 Liter eisgekühltes Wasser oder 1 Flasche Mineralwasser zugeworfen werden.

### **19. Weißbierbowle**

1/2 Zitrone, 50 g Zucker, 3/4 l Weißbier, Sekt

Die Zitrone in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen und etwa 1 Stunde durchziehen lassen. Weißbier und Sekt, sehr gut gekühlt, auffüllen und sofort auftragen.

#### **20. Maibowle (Waldmeisterbowle)**

Waldmeister, 80 g Zucker, 1 l Weißwein

1 Sträußchen nicht; blühenden, abgespülten Waldmeister mit Zucker bestreuen und mit ¼ Liter Wein übergießen. Nach 1 Stunde den Waldmeister herausnehmen, den restlichen Wein zugeben. Wenn nötig mit ein wenig Zitronensaft abschmecken. Vor dem Auftragen kann ¼ Liter eisgekühltes Wasser, auch Mineralwasser oder 1 kleine Flasche Sekt zugewogen werden.

▼ *Wie Maibowle bereiten, jedoch die Früchte nicht herausnehmen:* ▼

#### **21. Pfirsichbowle**

250 g Pfirsiche auf einem Sieb kurz in kochendes Wasser tauchen, abschälen, zerschneiden, einzuckern. Einige Kerne mit dazugeben.

#### **22. Erdbeerbowle**

250 g Erdbeeren verlesen, sehr sorgfältig waschen, besonders Monats- und Walderdbeeren, abgetropft mit 100 g Zucker bestreuen. Große Früchte vor dem Einzuckern zerschneiden.

#### **23. Apfelbowle**

250 g Äpfel (säuerliche Sorten sind besonders geeignet) schälen, in Scheibchen schneiden, einzuckern, 2 Gläschen Rum zufügen.

#### **24. Zitronenbowle (Kalte Ente), Apfelsinenbowle**

1 Zitrone oder 2 Apfelsinen in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen. Oder mit Würfelzucker die Schalen abreiben, den Saft ausdrücken und auf den Zucker seihen. Sobald dieser sich gelöst hat, den Wein zugießen.

#### **25. Gurkenbowle, Selleriebowle**

Geschälte, entkernte Gurke in Stückchen oder gut gebürsteten und dick geschälten Sellerie in dünne Scheibchen schneiden, einzuckern, 1 Stück Zitronenschale und Wein zugeben, etwa 2 Stunden ziehen lassen. Die Fruchtstücke herausnehmen und das Getränk, wie bei Maibowle angegeben, fertig machen.

#### **26. Limonade (Zitronenwasser)**

2 Zitronen, 50 g Zucker, 1 l Wasser

In dem ausgepressten Zitronensaft den Zucker auflösen, das Wasser zugießen. Statt Zitronensaft und Zucker auch Fruchtsirup verwenden. In die Limonade können Eiswürfelchen, halbierte Zitronen- oder Apfelsinenscheiben, auch frische oder gedünstete Fruchtstückchen gegeben werden.

#### **27. Eispunsch**

Fruchteis oder Sahneis in einem Glas mit 2 Eßlöffel Cognak oder Weinbrand leicht verrühren. Erst dann das Mineralwasser auffüllen.

#### **28. Limonadenessenz**

Apfelsinenschalen, 3/8 l Wasser, 500 g Zucker, 10 g Weinsteinsäure

Die dünn abgeschälte Schale von 2 bis 3 Apfelsinen, auch von 1 Zitrone in eine saubere Flasche füllen. Wasser und Zucker zusammen aufkochen, die Weinsteinsäure zufügen, auch Zitronensäure oder 1/8 Liter Essig auf die Schalen gießen und 1 Woche stehen lassen, dann abfüllen. In fest verkorkten Fläschchen aufbewahren.

#### **29. Eiskaffee**

4 Glas Kaffee, 2 Port. Vanilleeis, Schlagsahne

In vier gut gekühlte Gläser kalten Kaffee füllen. 2 Eßlöffel Vanille- oder Sahneis jedem Glas zufügen und 1 Klecks Schlagsahne obenauf setzen.

#### **30. Eistee**

Wie Eiskaffee, aber mit schwarzem Tee bereiten. Eisgetränke möglichst mit Strohhalmen reichen.

#### **31. Bärenfang (Honiglikör)**

250 g Bienenhonig, ¼ l Weinbrand

Den Honig erwärmen, bis er flüssig ist. Den Weinbrand (40%) in einer größeren Flasche im Wasser erwärmen, den Honig vorsichtig dazu gießen und die verkorkte Flasche schütteln, bis beides vollständig vermischt ist. Die versiegelte Flasche einige Wochen stehen lassen.

### **32. Eierlikör** (zum Sofortverbrauch)

4 Eidotter, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 200 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  l Weinbrand

Eidotter, Eier, Milch und Zucker zusammen in leise siedendem Wasserbad schlagen, bis die Masse dicklich wird. Unter stetem Weiterrühren den Alkohol tropfenweise zusetzen. Den abgekühlten Eierlikör durch ein Sieb rühren.

### **33. Johannisbeerlikör**

500 g Johannisbeeren,  $\frac{1}{2}$  l Alkohol, 1 l Wasser, 250 g Zucker

Die gewaschenen, sorgfältig abgetropften Beeren entstielen, in eine Flasche füllen, mit Alkohol (90%) übergießen, fest verkorken, 4 bis 8 Wochen stehen lassen. Den Alkohol abgießen. Die Beeren mit Wasser auskochen, abgießen und den Saft mit dem Zucker etwa um  $\frac{1}{3}$  einkochen, den Alkohol zufügen, schütteln und den Likör fest verschlossen aufbewahren.