



Anker

REZEPTE



Worauf es beim Kochen ankommt:

1. stets die 6fache Menge Salzwasser nehmen (für 1 Pfd. 3 Ltr.)
 2. die Teigwaren erst einschütten, wenn das Wasser springend kocht (Makkaroni kurz brechen, Spaghetti ungebrochen langsam unter Wasser drücken.)
 3. je nach Stärke und Sorte 12 bis 14 Minuten kochen (Anker-Eierpreßband aber nur 4 bis 6 Minuten.)
 4. Kochwasser abschütten, abgießen und abtropfen, dann je nach Rezept verwenden.
 5. mit geriebenem Parmesankäse überstreuen, der selbständigen Nudel- und Makkaronigerichten einen würzigen Geschmack verleiht.
-

Eiermakkaroni mit Gurkensalat

500 Gr. Anker-Eiermakkaroni	2 - 3 Tomaten
100 Gr. Kapern	Gurkensalat
Salz, Öl, Essig, Zitrone, Paprika, Pfeffer, Parmesankäse nach Geschmack.	

Die kurz gebrochenen Anker-Eiermakkaroni werden nach Vorschrift gekocht. Die Tomaten werden enthäutet, in Scheiben geschnitten und mit wenigstens 100 Gramm feingehackten Kapern in einer mit Knoblauch ausgeriebenen Pfanne gut in Öl gedämpft. Darin werden die Eiermakkaroni geschwungen, mit Essig oder Zitrone und Pfeffer nach Geschmack gewürzt und nach dem Anrichten mit Parmesankäse bestreut. Als Zugabe frischer Gurken- oder Tomaten-Salat.

Vergessen Sie aber nicht, die Pfanne mit Knoblauch auszureiben, weil sonst der gute und pikante Geschmack verloren geht.

(Für 4 Personen).

ANKER-EIERTEIGWARENFABRIK

Makkaroni mit Tomaten-Sauce

1 Pfd. Eiermakkaroni
oder Eierspaghetti
 $\frac{1}{4}$ Pfd. Tomatenmark
 $\frac{1}{2}$ Tasse Fleischbrühe
2 Eßlöffel Mehl

1 Eßlöffel Butter
1 kleingewiegte Zwiebel
Pfeffer } nach Geschmack
Salz }
Parmesankäse

Die Butter und Zwiebel werden angebraten und mit Mehl verrührt, die Fleischbrühe, sowie das Tomatenmark hinzugefügt und alles aufgekocht. — Die inzwischen nach Vorschrift gekochten Anker-Eiermakkaroni oder Anker-Eierspaghetti werden dieser Sauce beigegeben. Man läßt das Ganze einige Minuten ziehen und richtet es heiß mit Käse überstreut an. (Für 4 Personen).

Nudel-Salat

1 Pfd. Eierpressband
oder Eierhütchen
 $\frac{3}{4}$ Pfd. Tomaten,
wenn gewünscht
Essig oder Zitrone
nach Geschmack

Ol
Salz } nach
Pfeffer } Geschmack
Zucker }
Zwiebel oder
Schnittlauch

Das lt. Anweisung gekochte Anker-Eierpreßband oder die Anker-Eierhütchen werden fein mit Essig oder Zitrone, etwas Ol, Salz und Pfeffer, elner Prise Zucker, etwas feingeschnittener Zwiebel oder Schnittlauch vermischt und auf einer Platte angerichtet. Tomatenscheiben und Petersilie können zur Dekoration beigegeben werden. — Der Salat ist möglichst einen Tag vor Gebrauch zuzubereiten, damit er schön durchzieht. Er wird kalt zu Tisch gegeben. Der Salat ist sehr gut geeignet für heiße Sommertage. (Für 4 Personen).

Haben Sie einmal wenig Zeit

so geben Sie einfach zu einem vorschriftsmäßig gekochten und in etwas Butter geschwenkten $\frac{3}{4}$ Pfd. Anker-Eierpreßband Backobst oder Himbeersaft dazu. Beide Mahlzeiten sind in etwa 10 Minuten fertiggemacht und geben Ihnen sicher etwas Abwechslung bei der Auswahl Ihrer Mahlzeiten. (Für 4 Personen).

LOESER & RICHTER, LÖBAU I. SA.

