



*Pikante Sachen
zum Selbermachen*



GELEESPEISEN mit GELITA-Gelatine

sind appetitlich, bekömmlich und gesund. Aus den nachstehenden Grundrezepten lassen sich die herrlichsten Gelee- und Sülzspeisen „hervorzaubern“ – eine willkommene Abwechslung für jeden Speisetzettel in Diät- und Vollkost.

GELITA-Dünnsblattgelatine für süße und pikante Geleegerichte erhalten Sie in Feinkost- und Lebensmittel-Fachgeschäften in Kleinpackungen. Ihr Inhalt von 6 Blatt – weiß oder rot – reicht zur Gelierung von ½ Liter Flüssigkeit, wenn zartschmelzende ungestürzte Gelee- oder Sülzspeisen, die im Kühlschrank erkalten sollen, bevorzugt werden.



24 BLATT ROT
SPEISE-GELATINE
IMMEDIATELY READY

FEINKOST-WEISSE
SPEISE-GELATINE
FRANKE & BLATT



Nützliche Tips als Grundrezept

Sturzfähige Sülzen brauchen im Sommer und bei Fehlen eines Kühlschranks, oder wenn sie mit viel Fruchtsäure, Zitronensaft oder Essig angesetzt sind, bei ½ Liter 1 Blatt Gelatine mehr. Auf 1 Liter also 14 und auf ¼ Liter 3—4 Blatt.

Gestürzte Sülzen sind ein besonderer Augenschmaus. Zum Einfüllen werden am besten glatte Porzellan- oder Glasschüsseln, Tassen oder spezielle Geleeformen aus Weißblech oder Plastic verwendet. Damit sich die Sülze gut löst, werden die Formen vor dem Einfüllen mit kaltem Wasser gespült. Wenn die erstarrte Sülze trotzdem „hängt“, ist die Form sekundenlang in heißes Wasser zu halten.

Zum Stürzen wird die mit Wasser gespülte Platte auf die Form gelegt und mit dieser gewendet. Die wenigen Wassertropfen auf der Platte genügen, um die Sülze leicht in die Mitte schieben zu können, falls sie beim Stürzen etwas verrutscht sein sollte. Bleiben einmal kleine Teilchen der Geleeoberfläche an der Form haften, kann die betreffende Stelle mit einem erwärmten Löffel geglättet werden.

In Schichten eingelegte Sülzen brauchen etwas mehr Zeit. Zuerst wird eine etwa 1 cm hohe Schicht flüssiger Sülze in die kalt gespülte Form gelegt. Darauf kommt nach dem Erstarren das Muster aus Früchten, Ei-, Tomatenscheiben, Fleisch od. dgl. Man füllt dann vorsichtig mit der inzwischen dicker gewordenen Sülze auf. Ist diese schon zu steif, wird sie im Wasserbad etwas erwärmt. Nach dem Erstarren dieser Schicht folgt wieder die Einlage, bis die Form voll ist. Auch Sülzen dieser Art können gestürzt werden. Wird die Garnitur an der Oberfläche gewünscht, taucht man sie in kalte Sülzbrühe, so daß sie einen dünnen Glanzüberzug erhält, und legt sie dann in die gespülte Form.

Die fertige Geleespeise wird ohne größere Erschütterung **möglichst kalt aufbewahrt**. Soll das Erkalten beschleunigt werden, setzt man die Schüssel in ein mehrmals zu erneuerndes Kaltwasserbad und rührt so lange mit dem Löffel, bis die Speise ungefähr Wassertemperatur hat. Dann wird sie eingegossen und kalt gestellt. Gelierzeit etwa 4 Stunden bei normaler Außentemperatur, im Winter oder im Kühlschrank natürlich wesentlich weniger.

Auflösen der Gelatine

GELITA-Dünnsblattgelatine wird 2—3 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht, nach dem Aufquellen gut abgetropft oder ausgedrückt und in der heißen, nicht kochenden Sülze flüssigkeit gut verrührt bis sie restlos aufgelöst ist. Soll die Flüssigkeit oder Sülzspeise nicht erhitzt werden (z. B. Sauermilch), so löst man die vorgeweichte Gelatine in etwas heißem Wasser (oder Milch) auf und rührt sie dann rasch und gut unter die kalte Speise. Diese darf jedoch nicht weniger als etwa Zimmertemperatur haben, da die Gelatine sonst leicht erstarrt und sich Klümpchen bilden.

Ebenso einfach ist die Verwendung von GELITA-Pulvergelatine, deren Beutel-Inhalt ebenfalls für ½ Liter Flüssigkeit ausreicht. Man schüttet sie trocken unter ständigem Rühren langsam in die heiße, nicht kochende Flüssigkeit, bis sie sich in wenigen Minuten aufgelöst hat.

Bitte stets beachten:

Kalt quellen — heiß lösen — nie kochen!



GESUNDE FISCHSPEISEN IN ASPIK

Bei der Herstellung aller pikanten Sülzen muß bedacht werden, daß sie nach dem Gelieren im Geschmack stark nachlassen. Man muß sie also kräftig würzen! Zur delikaten Abrundung der Säurespitze kann man eine kleine Prise Zucker dazugeben.

Der für die Sülze bestimmte Fisch darf nicht zu weich sein: man läßt ihn daher nicht kochen, sondern nur vorsichtig ziehen. Als Grundlage für die Sülze wird der klare, abgeseibte Fischsud, entsprechend nachgewürzt, verwendet. Fehlt Fischsud, so nimmt man verdünnten Wein oder abgekochtes Wasser mit Essig oder Wein und würzt mit einigen Tropfen Suppenwürze oder Fleischextrakt.

Gestürzter Fischsalat

Kleine Förmchen werden mit Sülzbrühe dünn ausgegossen; nach dem Erstarren gibt man mit Mayonnaise angemachten Fischsalat darauf, der auch aus Fischresten bestehen kann. Man gießt mit abgekühlter Sülzbrühe voll, stürzt die Sülzchen nach dem Erstarren auf Salatblätter und übergießt mit Remouladensoße.

Heringsplatte (siehe Abbildung)

Etwa 1/2 Liter pikant gewürzte Sülze wird nach dem Erstarren grob gehackt und auf eine Platte gebracht. Man legt große Filets von Bismarckheringen, am oberen Ende leicht eingerollt, darauf und steckt mit einem Spießchen halbe Zitronenscheiben und Petersilie daran. Die Filets werden mit Streifen von Mayonnaise garniert. Um den Plattenrand gibt man Dreiecke aus Rotweinsülze. Für diese gibt man zu 1/4 Liter hellem Rotwein etwas Zitronensaft und fügt 3 Blatt weiße und 1 Blatt rote, aufgelöste GELITA-Dünnschichtgelatine hinzu. Die Sülzbrühe wird flach ausgegossen und nach dem Gelieren geschnitten oder ausgestochen.

Ananaskrone auf Steinbutt

Man kocht Steinbuttstücke ab und läßt sie im Fischsud erkalten. Aus verdünntem Weißwein, etwas klarem Fischsud, Zitronensaft, Ananassirup und 7 Blatt weiße GELITA-Gelatine wird etwa 1/2 Liter Ananasaspik bereitet, der mild zu würzen ist. Damit gießt man Formen aus, garniert sie mit Ei-, Gurken- und Ananasscheiben, gibt die Fischstücke in die Formen und übergießt sie mit dem bereits dickflüssigen Ananasaspik. Gut durchgekühlt stürzt man das Ganze und reicht Butter und Toast dazu.

Rauchfischsülze nach Stockholmer Art

In einen Topf gibt man knapp 1/2 Liter Wasser, eine große zerschnittene Zwiebel, Pfefferkörner, Nelken und ein Lorbeerblatt, läßt kochen und schmeckt mit Salz ab. Die Brühe passiert man durch ein Sieb, gibt etwas Essig (evtl. Weißwein) hinzu und rührt 7 Blatt aufgelöste GELITA-Gelatine hinein. Der Boden einer kalt ausgespülten Form wird mit etwas Sülzbrühe ausgegossen und dann mit Gurkenfächern, Eischeiben und Zitronenscheiben belegt. Darüber gibt man wieder etwas Brühe und, wenn diese fest geworden ist, den zu Stücken zerteilten Räucherfisch. Dann füllt man mit dem Rest der Brühe auf und läßt gut abkühlen. Evtl. verziert man nach dem Stürzen mit Mayonnaise und reicht Knäckebrötchen, Toast oder Kartoffelsalat dazu.

Grundsätzliches

Mit Mayonnaise
angemachter Fischsalat
(auch Fischreste),
einige Salatblätter,
Remouladensoße, 6 Blatt
weiße GELITA-Gelatine
je 1/2 Liter Flüssigkeit

1/2 Liter pikant gewürzte
Sülze (siehe Grund-
rezepte), große Filets
von Bismarckheringen,
halbe Zitronenscheiben,
Petersilie, Mayonnaise,
1/4 Liter heller Rotwein,
3 Blatt weiße, 1 Blatt
rote GELITA-Gelatine

Abgekochte Steinbutt-
stücke, etwas Weißwein,
Fischsud, Zitronensaft,
Ananassirup, 7 Blatt
weiße GELITA-Gelatine;
zum Garnieren Ei-,
Gurken- und Ananas-
scheiben

1/2 Liter Wasser, eine große
zerschnittene Zwiebel,
Pfefferkörner, Nelken, 1 Lor-
beerblatt, ferner Essig (evtl.
Weißwein), 7 Blatt weiße
GELITA-Gelatine, Gurken,
Eischeiben, Zitronenscheiben,
Räucherfisch in Stücke zerteilt;
zum Garnieren Mayonnaise



APPETITLICHE FLEISCHGERICHTE IN SÜLZE

Grundsätzliches

250 g Schinken,
etwas süßer Rahm,
Salz, Pfeffer,
ganz wenig Piment,
ganz wenig Nelken,
Suppenwürze,
6-8 geschälte Pistazien,
1/2 Liter Sülzbrühe

1 Tasse kräftige,
entfettete Fleischbrühe,
1 Gläschen Malaga,
etwas Zitronensaft,
4 Blatt GELITA-Gelatine,
einige Scheiben
geschmorte, erkaltete
Kalbsleber,
zum Garnieren
etwas Mayonnaise,
1 Radieschen

Je 250 g Schweinefleisch
und festes Kalbfleisch,
500 g fetter Speck,
Salz, Pfeffer, Paprika,
4 Eier, 1/4 Liter süße
Sahne, 100 g Palmin,
2 Eßlöffel Mehl,
eine geriebene Zwiebel,
1/4 Liter Weißwein,
1/2 Liter Kloßbrühe,
1/4 Liter Sahne,
15 Blatt GELITA-
Gelatine, Saft einer
Zitrone, 4 Eigelb;
zum Garnieren Pfeffer-
gurken, Gewürznelken,
Johannisbeersaft,
Salatblätter

Fleischsülzen und Suppen müssen entfettet werden, wenn sie sehr klar werden sollen! Dies erreicht man am einfachsten, wenn man die Brühe durchsiebt und sie längere Zeit, am besten über Nacht, kühl stellt oder sie in den Kühlschrank gibt; dann kann das steife Fett leicht abgehoben werden.

Für 1 Liter Aspik rechnet man 12-14 Blatt GELITA-Gelatine. Man verwendet am besten gute Rindssuppe, der man noch etwas Suppenwürze, guten Weißwein, Zitronensaft oder Gewürzessig zugesetzt hat. Die Brühe wird in der angegebenen Weise entfettet. Sie muß kräftig gewürzt sein und wird dann gesiebt und gesulzt (vgl. Grundrezepte Seite 2).

Fette Bratensoßen, Suppen usw. werden leichter verdaulich, wenn ihnen, sobald sie vom Feuer genommen sind (also nicht mehr aufkochen), 1-2 Blatt eingeweichte GELITA-Gelatine beigefügt werden.

Gesülzte Schinkenrolle

250 g Schinken treibt man zwei- bis dreimal durch die Maschine und gibt etwas süßen Rahm; Salz und Pfeffer, ganz wenig Piment, eine kaum spürbare Prise Nelken, Suppenwürze und 6-8 geschälte Pistazien daran. Man füllt die Masse mit 1/4 Liter Sülzbrühe auf. Dann schwenkt man eine eisgekühlte Sturzform mit nochmals 1/4 Liter Sülzbrühe aus, die bereits steif zu werden beginnt. Wenn sie sich etwa 1/2 cm dick an der Innenseite festgesetzt hat, gießt man den Rest heraus, läßt den Rand erstarren und gibt die Schinkenmasse, die fest eingedrückt wird, darauf. Man schließt die Rolle mit dem Rest der Sülze ab und läßt sie steif werden. Die Form wird kurz vor dem Anrichten einige Sekunden in kochendes Wasser getaucht, dann gestürzt und zuletzt elegant mit Mayonnaise gespritzt und mit Schnittlauch verziert.

Kalbslebersülze

Eine Tasse kräftige, entfettete Fleischbrühe, mit 1 Gläschen Malaga und etwas Zitronensaft gewürzt (zusammen 1/4 Liter), wird mit 4 Blatt aufgelöster GELITA-Gelatine versehen. Man füllt sie zur Hälfte in eine kleine Form, läßt sie ein wenig erstarren und gibt Scheiben einer geschmorten und erkalteten Kalbsleber darauf. Dann füllt man die Form mit Sülzbrühe voll. Die gestürzte Sülze wird mit Mayonnaise und Radieschen garniert.

Festliche Nektarinen

Je 250 g Schweinefleisch und festes Kalbfleisch, 500 g fetten Speck, Salz, Pfeffer, Paprika zweimal durch das feine Sieb der Fleischmaschine treiben und mit 4 Eiern sowie 1/4 Liter süßer Sahne verarbeiten. Pfirsichgroße Klöße daraus formen, die in leichtgesalzenem Wasser einmal aufkochen und dann gar ziehen müssen (ohne zu kochen!). In kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

In 100 g Palmin eine geriebene Zwiebel schwitzen, 2 Eßlöffel Mehl dazurühren mit 1/2 Liter Kloßbrühe, 1/4 Liter Weißwein und 1/4 Liter Sahne verkochen. 15 Blatt weiße, geweichte GELITA-Gelatine daruntermischen, den Saft einer Zitrone zugeben und die Soße dann mit 4 verquirlten Eigelb legieren, passieren und kalt rühren. Im Augenblick des Stockens werden die Nektarinen zweimal mit der Soße überzogen. Als Stiel wird ein feines Stück Pfeffergurke eingesetzt, als Blüte eine Gewürznelke. Wenn die „Früchte“ vollständig erkaltet sind, betupft man sie auf einer Seite mit Johannisbeersaft. Man serviert sie auf Salatblättern und reicht Weißbrottoast und Cumberlandsoße dazu.





Hirnsülze (siehe Abbildung)

Ein gereinigtes, gekochtes Kalbshirn wird mit etwas Fleischbrühe gemixt oder durch ein Sieb gestrichen. Man würzt die Masse mit Weißwein oder Essig, geriebener Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Muskat und ergänzt sie dabei auf $\frac{1}{2}$ Liter. Darunter rührt man 7 Blatt aufgelöste GELITA-Gelatine und füllt die Sülze dann in eine gespülte Form. Nach dem Stürzen wird sie gefällig garniert.

Ein gereinigtes gekochtes Kalbshirn, etwas Fleischbrühe, etwas Weißwein oder Essig, geriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Muskat, 7 Blatt weiße GELITA-Gelatine

Japanische Reissülze (siehe Abbildung)

100 g gekochten Reis schmeckt man sehr pikant mit Salz, Curry und Suppenwürze ab und gibt 100 g gewaschene Krabben, 100 g kleingeschnittenes Geflügelfleisch sowie 1—2 zerkleinerte Ananasscheiben, 100 g geschälte und geröstete Mandeln, ein wenig Essig und zuletzt $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe, die mit etwas Weißwein gemischt und mit 5 Blatt aufgelöster GELITA-Gelatine verrührt wurde, darunter. Der Reis wird in eine gespülte, glatte Form gefüllt und dann gestürzt. Man garniert die Sülze zuletzt noch mit Tomaten, Petersilie und Mayonnaise.

100 g gekochter Reis, Salz, Curry, Suppenwürze, 100 g gewaschene Krabben, 100 g kleingeschnittenes Geflügelfleisch, 1—2 zerkleinerte Ananasscheiben, 100 g geschälte und geröstete Mandeln, etwas Essig, $\frac{1}{4}$ Liter mit Weißwein gemischte Fleischbrühe, 5 Blatt weiße GELITA-Gelatine; zum Garnieren Tomaten, Petersilie, Mayonnaise

Sülzekotelett

Ein schönes Kotelettstück wird im ganzen in einer Wurzelbrühe mit Lorbeerblatt und Essig weich gekocht; dann schneidet man einzelne Koteletts ab. Die Brühe wird mit 7 Blatt GELITA-Gelatine je $\frac{1}{2}$ Liter versehen und 1 cm hoch in ausgespülte Kotelettförmchen gefüllt. Man legt das Fleisch darauf und garniert es ringsum mit Ei- und Gurkenscheiben, Karotten und Tomaten. Hierauf füllt man die Form mit Sülzbrühe voll und stürzt sie nach dem Erstarren.

Ein schönes Kotelettstück, Wurzelbrühe mit Lorbeerblatt und Essig, 7 Blatt GELITA-Gelatine, je $\frac{1}{2}$ Liter Sülze; zum Garnieren Ei- und Gurkenscheiben, Karotten und Tomaten

Beim Garnieren ist zu beachten, daß nach dem Stürzen die untere Seite zur Ansichtsseite wird.

Huhn in Gelee

Weichgekochtes Hühnerfleisch (Reste) schneidet man in gefällige Stücke. Dann sülzt man $\frac{1}{2}$ Liter entfettete und mit Weißwein gewürzte Hühnerbrühe und gießt sie 1 cm hoch in kleine, gespülte Förmchen oder Tassen. Unter das Hühnerfleisch gibt man einen in Würfel geschnittenen mürben Apfel und ein Stück Sellerie sowie 2—3 Eßlöffel Mayonnaise. Man füllt das Fleisch auf die Sülzsockel, achtet aber darauf, daß ein Rand frei bleibt, und gießt dann die Förmchen mit Sülzbrühe voll. Die erstarrten Sülzen werden gestürzt und auf grünen Salat gesetzt; man legt eine Weinbrandkirsche obenauf.

Reste von weichgekochtem Hühnerfleisch, $\frac{1}{2}$ Liter entfettete Hühnerbrühe, etwas Weißwein, 6-7 Blatt weiße GELITA-Gelatine, 1 Apfel, 1 Stück Sellerie, 2-3 Eßlöffel Mayonnaise, einige Salatblätter und Weinbrandkirschen



WOHLSCHMECKENDE GEMÜSESÜLZEN

Grundsätzliches

Zu den nachfolgenden Gerichten können sowohl frische als auch konservierte Gemüse verwendet werden. Das Gemüsewasser wird mit Fleischbrühwürfeln, etwas Salz und Weinessig kräftig nachgeschmeckt; sodann löst man entsprechend dem Grundrezept GELITA-Dünnblattgelatine darin auf.

Zur Sülze:

*1/2 Liter Fleischbrühe,
250 g frische Tomaten,
8 Blatt weiße und 2 Blatt
rote GELITA-Gelatine,
Pfeffer, Ingwer, Muskat,
1 Prise Zucker und
wenn nötig Salz*

Zur Fülle:

*je 100 g Fleischkäse,
Schinken und Jagdwurst,
1 Ei, 1 Teelöffel Senf,
1 1/2 Eßlöffel gehackte
Petersilie, 1 Prise Zucker,
Salz und Pfeffer*

*Einige kleinere Knollen
Sellerie, Salatsoße,
kleingeschnittener Lachs,
gewürfelte Äpfel,
Mayonnaise, Gewürze,
1/4 Liter Wasser,
gemischt mit Essig,
3-4 Blatt GELITA-
Gelatine;
zum Garnieren
Petersilie und
Mayonnaise*

*1/2 Tasse Gurkenwürfel,
1/2 Tasse Ananaswürfel,
2 Blatt GELITA-Gelatine,
1/4 Tasse Zucker,
1/4 Tasse Essig, Ananas-
sirup, 1 Eßlöffel
Zitronensaft, Salz,
Mayonnaise*

*Verschiedenes Gemüse,
Essig, Salz, Zucker,
Fleischextrakt, einige
Grapefruits; zum
Garnieren Mayonnaise,
Tomatenmark, Ei und
Petersilie, 4 Blatt
weiße GELITA-Gelatine
je 1/4 Liter Flüssigkeit*

Tomatenring „Lukullus“ mit pikanten Fleischwürfeln

Die in Scheiben geschnittenen Tomaten in der Brühe weich kochen, durch ein Sieb streichen und die Flüssigkeit gut und würzig abschmecken. Die GELITA-Gelatine in heißem Wasser auflösen, zugießen und alles gut verrühren. Die Sülzflüssigkeit in eine kalt ausgespülte Ringform füllen, erstarren lassen und erst kurz vor dem Servieren stürzen. Fleischkäse, Schinken und Jagdwurst würfelig schneiden. Aus den übrigen Zutaten eine Salatsoße bereiten: Das rohe Ei mit Senf, Öl und Essig verrühren. Dann Salz, Pfeffer, Zucker, gehackte Zwiebel und Petersilie untermischen, so daß eine pikante, schmackhafte, sämige Soße entsteht, die nicht zu steif ist. Die Fleischwürfel in den Sülzring füllen, die Soße darübergießen und dann mit frischen Salatblättern, Petersilie, Zwiebelscheiben und kleinen Streifen Orangenschale garnieren.

Selleriebecher

Einige kleinere Knollen Sellerie werden weich gekocht und vorsichtig ausgehöhlt. Dann mariniert man sie in einer Salatsoße, schneidet das gewonnene Selleriefleisch in kleine Stückchen, gibt kleingeschnittenen Lachs, gewürfelte Äpfel, etwas Mayonnaise und Gewürze darunter. Aus 1/4 Liter Wasser, reichlich Essig und Salz sowie 3 Blatt aufgelöster weißer GELITA-Gelatine bereitet man eine pikante Sülzbrühe, die unter den Mayonnaisesalat gerührt wird. Man füllt die Masse nun in die Sellerieknollen und läßt sie erstarren. Die gefüllten Knollen werden nach Belieben mit grüner Petersilie oder gespritzter Mayonnaise garniert.

Mikadosalat

Man schält eine frische Gurke, schneidet sie in Würfel, läßt sie abtropfen und gibt die Ananaswürfel hinzu. Dann vermengt man Zucker, Essig, Ananassirup, Zitronensaft, Salz und die aufgelöste GELITA-Gelatine, mischt die Sülzbrühe mit den Gurken- und Ananaswürfeln und füllt das Ganze in kleine Schalen. Nach dem Erkalten kann gestürzt werden. Man serviert dann auf Salatblättern und garniert mit Mayonnaise.

Gesülzter Gemüsesalat

Gefällig geschnittenes und gekochtes Gemüse, z. B. Erbsen, Spargelstücke, Scheiben von Karotten, Selleriewürfel, Grapefruits usw., wird mit Essig, Salz, Zucker und Fleischextrakt mariniert und in ausgehöhlte Grapefruihälfen gefüllt. Man übergießt mit gutgewürzter Sülzbrühe, in der vorher 4 Blatt GELITA-Gelatine je 1/4 Liter Flüssigkeit aufgelöst wurden, und garniert nach dem Erstarren mit Mayonnaise, Tomatenmark, Ei und Petersilie.





FESTLICHE SPEISEN AUS VIELEN LÄNDERN

Westfälischer Käserand mit Pumpernickel

Ein Camembert wird zusammen mit 125 g Roquefort schaumig gerührt, gehackter Schnittlauch, etwas Salz und 3 Blatt gelöste GELITA-Gelatine werden untergerührt. Zuletzt gibt man 150 g Schlagsahne zur abgeschmeckten Käsemasse und gießt diese in eine Randform. Nach Erstarren wird die Masse gestürzt, mit Radieschen verziert sowie mit kleinen Dreiecken aus Pumpernickel und mit Butter zu Tisch gereicht.

Käsekuchen – einmal amerikanisch (5-6 Personen)

Man mische 1 Tasse Zucker, $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz, 2 Eigelb und 1 Tasse Milch, füge 7 Blatt gelöste weiße GELITA-Gelatine hinzu und rühre im heißen Wasserbad etwa 10 Minuten. Die Masse wird dann aus dem Wasserbad genommen und 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale, etwa 650 g gesiebter Sahneschichtkäse, 1 Teelöffel Zitronensaft und 1 Teelöffel Vanillezucker hineingerührt. Dann wird unter gelegentlichem Rühren kalt gestellt, bis die Masse sich leicht anhäuft, wenn sie vom Löffel fällt. Während des Abkühlens stellt man die Streuselauflage folgendermaßen her:

Man mischt 2 Teelöffel geschmolzene Butter, 1 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Vollkornstreusel, $\frac{1}{4}$ Teelöffel Zimt und $\frac{1}{4}$ Teelöffel Nußmehl.

In die abgekühlte Gelatinemischung werden 2 steifgeschlagene Eiweiß und 1 Tasse geschlagene Sahne gezogen.

Die Masse wird dann in eine Springform gefüllt und die Oberseite mit der Streuselmischung bestreut. Dann bis zur vollen Festigung kalt stellen.

Italienischer Makkaronisalat

125 g in kleine Stücke gebrochene Makkaroni werden wie üblich gekocht. Dann pinselt man eine Ringform mit Salatöl aus, schneidet 250 g Mortadella und 250 g Chester in große, ziemlich dünne Vierecke und legt damit den Boden einer Ringform so aus, daß Wurst- und Käsescheiben übereinanderfassen. Den Rest von Wurst und Käse schneidet man in Würfel und mischt diese mit den fertigen Makkaroni, einer Tasse Selleriewürfel, einer halben Tasse Mayonnaise, zwei Eßlöffel Tomaten-Ketchup, einem Teelöffel gutem Senf und einem halben Teelöffel Salz. 6 Blatt aufgelöste weiße GELITA-Gelatine werden in den Salat gegeben und dieser auf die Wurst- und Käsevierecke in der Form verteilt. Nach dem Erstarren wird der Ring an den Rändern vorsichtig mit dem Messer gelöst, der Salat gestürzt, mit Endivien umgeben und in die Mitte Gemüsesalat gefüllt, den man mit Essig und Öl pikant angerichtet hat.

1 Camembert,
125 g Roquefort,
gehackter Schnittlauch,
Salz, 3 Blatt GELITA-
Gelatine, 150 g Schlag-
sahne; zum Garnieren
Radieschen und Dreiecke
aus Pumpernickel

1 Tasse Zucker,
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz,
2 Eigelb, 1 Tasse Milch,
7 Blatt gelöste weiße
GELITA-Gelatine,
1 Teelöffel geriebene
Zitronenschale,
650 g gesiebter Sahne-
schichtkäse, 1 Teelöffel
Zitronensaft, 1 Teelöffel
Vanillezucker.
Für die Streuselauflage:
2 Teelöffel geschmolzene
Butter, 1 Teelöffel
Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Voll-
kornstreusel, $\frac{1}{4}$ Tee-
löffel Zimt,
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Nußmehl

125 g Makkaroni,
etwas Salatöl,
250 g Mortadella,
250 g Chester, 1 Tasse
Selleriewürfel,
 $\frac{1}{2}$ Tasse Mayonnaise,
2 Eßlöffel Tomaten-
Ketchup, 1 Teelöffel
Senf, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz,
6 Blatt GELITA-Gelatine,
Endivien, Gemüsesalat



1 Liter Kompottkirschen,
1-2 Likörgläser Rum,
etwas Vanillezucker,
ein wenig Zitronensaft,
6 Blatt GELITA-Gelatine
weiß und 1 Blatt
GELITA-Gelatine rot;
Verzierung mit
Schlagrahm

Pfirsichblätter in Milch
gekocht (auf 1/2 Liter
Milch drei gewaschene
Pfirsichblätter),
2 Eßlöffel Zucker,
6 Blatt weiße GELITA-
Gelatine, 4-5 Pfirsiche

1/2 Liter gesüßtes
Pfirsichkompott, 6 Blatt
weiße GELITA-Gelatine,
1-2 Glas Rum, verschie-
dene Früchte (Erdbeeren,
Stachelbeeren, Kirschen,
Himbeeren, Ananas)

1/2 Liter Wasser,
100 g Zucker, 5 Blatt
weiße GELITA-Gelatine,
2 Blatt rote GELITA-
Gelatine, 2 Likörgläser
Sherry, Schlagsahne
zum Garnieren

30 g feingemahlener
Kaffee, 1/2 Liter Wasser,
5 Blatt weiße GELITA-
Gelatine, 3 Eigelb,
125 g Zucker, 50 g
geriebene Schokolade,
Schnee von 3 Eiweiß

1/4 Liter Weißwein,
250 g Zucker, 4 Eigelb,
die feingeriebene Schale
von einer und der Saft
von 2 Zitronen, 7 Blatt
weiße GELITA-Gelatine,
Schnee von 4 Eiweiß,
frische Früchte in
Alkohol getränkt,
gehackte Walnüsse,
evtl. Schlagsahne

Kirschen in Rumgelee (Abbildung)

1 Liter Kompottkirschen wird abgetropft. Die Soße wird mit 1-2 Likörgläsern Rum, etwas Vanillezucker und ein wenig Zitronensaft gewürzt und abgemessen; an 1/2 Liter gibt man 6 Blatt aufgelöste weiße und 1 Blatt rote GELITA-Gelatine. Man füllt die Brühe samt den Kirschen in kleine Formen, die nach dem Erstarren gestürzt und mit vanilliertem Schlagrahm garniert werden.

Pfirsichmilch

Die Pfirsichblätter, in Milch gekocht, ergeben einen wundervoll aromatischen Geschmack. Auf 1/2 Liter Milch gibt man 3 gewaschene Pfirsichblätter, 2 Eßlöffel Zucker und 6 Blatt aufgelöste weiße GELITA-Gelatine. (Nach dem Hinzufügen der Gelatine darf die Milch nicht mehr kochen.) Zuletzt gibt man noch 4-5 fein aufgeschnittene, geschälte Pfirsiche in die Masse und stellt in Schalen, Gläsern oder Förmchen kalt.

Jamaika-Rum-Gelee mit Früchten (Abbildung)

1/2 Liter gesüßtes Pfirsichkompott wird durchpassiert und mit 6 Blatt weißer GELITA-Gelatine verrührt. Diese Masse läßt man erkalten, verschlägt sie dann mit 1-2 Glas Rum und gibt verschiedene Früchte hinein. Dazu reicht man Vanillesoße oder Sahne.

Norwegischer Sherry-Pudding

Man läßt 1/2 Liter Wasser mit 100 g Zucker aufkochen, rührt anschließend 5 Blatt weiße und 2 Blatt rote, aufgeweichte GELITA-Gelatine darunter und 2 Likörgläser Sherry. Dann läßt man abkühlen und füllt in Gläser. Nach dem Erstarren kann man das Gelee stürzen und mit Schlagsahne garnieren.

Wiener Kuß

Einen aus 30 g feingemahlenem Kaffee und einem halben Liter Wasser bereiteten Kaffee filtert man durch und gibt dann 5 Blatt eingeweichte, aufgelöste weiße GELITA-Gelatine hinzu. Während der Kaffee im Wasserbad steht, rührt man 3 Eigelb mit 125 g Zucker schaumig, gibt 50 g geriebene Schokolade hinzu und gießt nun langsam den Kaffee darauf. Der steifgeschlagene Eischnee wird unterzogen, sobald die Masse anfängt zu gelieren.

Schwedischer Fruchtschaum

1/4 Liter Weißwein wird mit 250 g Zucker, 4 Eigelb, der feingeriebenen Schale von einer und dem Saft von 2 Zitronen in heißem Wasserbade dick und schaumig aufgeschlagen. Dann werden 7 Blatt aufgeweichte weiße GELITA-Gelatine darin aufgelöst und kurz vor dem Erstarren der Schnee der 4 Eiweiß daruntergezogen. Nach dem Einfüllen in Gläser oder eine geeignete Form und völligem Gelieren werden frische, in Alkohol getränkte Früchte aufgelegt und mit gehackten Walnüssen bestreut. Bei besonderem Anlaß kann auch mit Schlagsahne verziert werden.



Grapefruitcreme aus USA

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale werden schaumig gerührt, dann fügt man Zitronen- und Grapefruitsaft mit Weißwein hinzu und gibt die aufgelöste Gelatine zu der Masse. Wenn die Creme steif zu werden anfängt, wird der steifgeschlagene Eischnee daruntergezogen. Nach Belieben mit eingekochten Sauerkirschen garnieren.

2 Eigelb, 50 g Zucker,
1 Päckchen Vanille-
zucker, Schale und Saft
einer halben Zitrone,
Saft einer Grapefruit,
1/8 Liter Weißwein,
6 Blatt weiße GELITA-
Gelatine, 6 Eßlöffel
Wasser, 2 Eiweiß

Ananasscreme auf bayrische Art

Eine Hälfte der Ananas wird in kleine Würfel geschnitten. Den Zucker kocht man in 1/4 Liter Wasser auf, deckt den Sud zu und läßt ihn ziehen. Die restlichen Ananasscheiben werden in Halbmonde geteilt, mit Zucker bestreut und ebenfalls ziehen gelassen. Den Ananassaft mischt man mit 2 Eigelb und der aufgelösten Gelatine, schlägt ihn im heißen Wasserbad zu einem dicken Schaum, läßt erkalten und mischt vor dem Erstarren mit den Ananaswürfeln und der geschlagenen Sahne, füllt das Ganze in eine Form und läßt gut abkühlen. Vor dem Anrichten stürzt man die Creme und garniert mit den ebenfalls gut abgekühlten Ananashalbmonden.

1 kg Ananas, 200 g
Zucker, 4 Eigelb,
12 Blatt weiße GELITA-
Gelatine, 1/2 Liter Sahne.
(Bei Verwendung
frischer Ananas müssen
Frucht und Saft gekocht
werden, da anderenfalls
die Speise bei Zugabe
von Gelatine nicht
geliert)

Zitronen-Fromage aus Dänemark (6 Personen)

Die Eidotter werden mit dem Zucker schaumig geschlagen. Dann mischt man den Zitronensaft, die geriebene Zitronenschale, die über heißem Wasserdampf aufgelöste und vorher gründlich aufgeweichte Gelatine und einen Teil der geschlagenen Sahne darunter. Die Creme wird dann in einer Glasschale kaltgestellt und mit Schlagsahne garniert.

3/10 Liter Schlagsahne,
6 Eier, 200 g Zucker,
Saft von 2 Zitronen,
geriebene Schale einer
Zitrone, 6 Blatt weiße
GELITA-Gelatine

„Darling“

Das Johannisbeergelee verrühren und mit 3 Blatt aufgelöster roter GELITA-Gelatine vermengen. 4 steifgeschlagene Eischnee unterziehen. In Förmchen füllen und zum Erstarren kalt stellen. Evtl. Stürzen und mit Schlag-sahne verzieren.

8 Eßlöffel Johannisbeer-
gelee, 3 Blatt rote
GELITA-Gelatine,
4 Eischnee; zum
Verzieren Schlagsahne

Tortenguß (Abbildung)

Für eine Obsttorte mittlerer Größe löst man 5 Blatt GELITA-Gelatine in 1/4 Liter Obstsaft oder in gesüßtem Wasser auf, das mit Zitronensaft abgeschmeckt wurde. Man läßt die Masse zuerst etwas erkalten, bis sie halbfest ist; dann gießt man sie über den Obstbelag. Wird der Guß noch etwas zu flüssig über das Obst gegossen, so weicht er die Unterlage auf und rinnt ab. Damit der Kuchen an der Oberfläche ganz glatt wird, erwärmt man einen kleinen Rest der Gußmasse kurz und gießt ihn noch zuletzt darüber.

5 Blatt GELITA-Gelatine,
1/4 Liter Obstsaft oder
gesüßtes Wasser, etwas
Zitronensaft



MERKSÄTZE ÜBER GELATINE IN DER DIÄT- UND KRANKEN- KOST

GELITA-Dünnsblattgelatine ist für die Diät ernährung bei vielerlei Krankheiten von besonders hohem Wert, weil sie ein so leicht verdauliches Eiweiß darstellt, wie es dem Magen in keiner anderen Form geboten werden kann. Sie löst sich sofort auf und enthebt dadurch die Verdauungsorgane jeder mechanischen Zerkleinerung. Man kann deshalb GELITA-Gelatine auch bei schweren Fällen von Magen- und Darmstörungen ohne weiteres verabreichen.

Selbst das Eiweiß der Milch gerinnt durch die Einwirkung der Magensäfte zu groben Flocken. Gibt man die Milch jedoch in Form einer Milch-Gelatine-Speise, so entstehen nur sehr kleine und daher leichter verdauliche Flöckchen. Die Gelatinemilch hat infolgedessen auch bei der Ernährung von Säuglingen, die nicht recht zunehmen wollen, großen Erfolg.

Speisen mit GELITA-Dünnsblattgelatine regen durch ihre nicht alltägliche Form und Farbe und durch ihren spiegelnden Glanz die Eßlust an und helfen mit, die Appetitlosigkeit des Patienten zu überwinden. Sie sind ferner überall dort am Platze, wo ausschließlich flüssige Diät verordnet ist, der Patient aber zur Abwechslung doch einmal etwas Festes haben möchte.

Um den Kranken zum Essen anzuregen, sollen die Geleespeisen besonders hübsch und farbenfroh in Wein- oder Sektgläsern, in Eisbechern oder gefällig garniert in flachen Schalen angerichtet werden. Ihr Glanz, ihre Kühle und ihre Bißfestigkeit, vereint mit dem pikanten und doch schmelzend zarten Geschmack, lassen auch einen völlig apathischen Kranken gerne danach greifen. Er hat das wohltuende Gefühl, endlich einmal etwas anderes als Brei und Flüssigkeit zu sich nehmen zu dürfen.

Nachdem flüssige wie halbfeste, süße wie salzige oder gesäuerte Speisen mit Hilfe von GELITA-Dünnsblattgelatine geliert werden können, wird sie in ihrer Anwendung auch nie einseitig.

GELITA-Dünnsblattgelatine gibt bei allen Speisen Bindung, wo Kohlehydrate und **schwerverdauliches Eiweiß verboten** sind, insbesondere also bei Diät für Zucker- kranke und Entfettungsdiät wie bei sonstigen eiweiß- armen Kostformen.

Bei der Bereitung von Rohkostspeisen mit GELITA-Dünnsblattgelatine bleiben sämtliche Vitamine sowie Geschmack, Aroma, Farbe und Duft von Obst und Gemüse naturrein erhalten.

Auch für die schlanke Linie

ist GELITA-Dünnsblattgelatine zu empfehlen, weil sie zwar eiweißhaltig, dafür aber kalorienarm ist. Sie bindet flüssige Speisen ohne Zugabe von Kohlehydraten und gestaltet selbst die „harmlosesten“ Zutaten irgendwie pikant und überdies abwechslungsreich. Warum also hungern, um schlank zu werden, wenn es mit Hilfe von Gelatine auch ohne Entbehrung und Plage geht! GELITA-Dünnsblattgelatine wird auch für die Diät kost nach dem Grundrezept auf Seite 2 aufgelöst.

Alle Gelatine-Diät speisen, vor allem die Rohkostspeisen aus Obst und Gemüse, müssen am Tage ihrer Zubereitung verbraucht werden. Natürlich verwendet man zu ihrer Garnierung nur erlaubte Zutaten.



Gicht, Niere

Spargel in Gelee (Abbildung)

Etwa 250 g gekochter, abgetropfter Spargel bleibt ganz oder wird klein geschnitten. $\frac{1}{4}$ Liter Spargelbrühe würzt man mit Zitronensaft, Suppenwürze und Zucker und gibt 3 Blatt aufgelöste GELITA-Gelatine darunter. Damit übergießt man den Spargel und garniert ihn nach dem Erstarren mit gespritztem Quark.

Magen, Leber, Galle

Schleie in Dill

Für 4 Personen kauft man 4 Schleie von etwa je 200 g, nimmt sie aus und säubert sie. Dann bringt man $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit geraspeltem Wurzelwerk, etwas Dillkraut und einigen Tropfen Würze zum Kochen. Jetzt gibt man die Fische hinein und läßt sie gar ziehen. Anschließend werden die Fische herausgenommen, der Sud durch ein Sieb gegossen, mit Zitronensaft gewürzt und 7 Blatt eingeweichte und aufgelöste GELITA-Gelatine (oder 20 g GELITA-Pulvergelatine) und 1 Teelöffel mit gehacktem Dillkraut hinzugegeben. Das Gelee läßt man abkühlen und gießt es kurz vor dem Stocken über die in eine Glasschüssel gelegten Fische.

Zucker

Zitronencreme

Süßstoff auflösen und mit dem Eigelb schaumig rühren, Zitronensaft auf 100 ccm auffüllen, mit der Eimasse verrühren und die aufgelöste GELITA-Gelatine vorsichtig dazugeben. Wenn die Masse zu stocken beginnt, den festgeschlagenen Eischnee unterheben.

Zucker

Nuß- oder Mandelspeise

Die SUKRINETTEN in Rum auflösen und mit den Mandeln zu der Milch geben. GELITA-Gelatine auflösen und unter die Milch rühren, dann den steifen Eischnee unter die leicht stockende Masse ziehen.

Zucker

Moccacreme

Aus Kaffee und Milch einen starken Extrakt aufbrühen, abgießen und mit den SUKRINETTEN süßen; abkühlen lassen. Das Eigelb mit dem Kaffee verquirlen und die aufgelöste, etwas abgekühlte GELITA-Gelatine unterrühren. Beginnt die Masse zu stocken, den steifen Eischnee unterheben.

Zucker

Mirabellengelee (Abbildung)

Mirabellen mit wenig Wasser kochen, mit Zimt oder Zitronensaft und den SUKRINETTEN abschmecken und die aufgelöste GELITA-Gelatine untergeben; in eine Form füllen, nach dem Erstarren stürzen und garnieren.

Etwa 250 g Spargel,
 $\frac{1}{4}$ Liter Spargelbrühe,
Zitronensaft, Suppen-
würze, Zucker, 3 Blatt
weiße GELITA-Gelatine

4 Schleie von etwa
je 200 g, diverses
Grünzeug, etwas Dill-
kraut, einige Tropfen
Würze, Zitronensaft,
7 Blatt GELITA-Gelatine
(oder 20 g GELITA-
Pulvergelatine)

Saft einer Zitrone,
1 Ei, 2 SUKRINETTEN,
 $\frac{1}{2}$ Blatt GELITA-
Gelatine

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 20 g
geriebene Haselnüsse
oder Mandeln,
1 Teelöffel Rum,
1 SUKRINETTE,
2 Blatt GELITA-Gelatine,
1 Eischnee

2 Teelöffel Kaffee oder
1 Teelöffel Nescafe,
 $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Ei,
2 SUKRINETTEN,
2 Blatt GELITA-Gelatine

250 g Mirabellen,
2 SUKRINETTEN,
6 Blatt GELITA-Gelatine,
Zitronensaft oder Zimt



1/3 Liter Buttermilch,
evtl. Sauermilch, Zimt,
geriebene Zitronen-
schale, 2 SUKRINETTEN,
3 Blatt weiße und 1 Blatt
rote GELITA-Gelatine

150 g Fischfleisch
Essig oder Zitronensaft,
Salz, Fischgewürze,
2 Blatt GELITA-Gelatine,
3 g Fett, eine Spur
Süßstoff (aufgelöste
SUKRINETTEN)

1/2 Liter Milch,
1/4 Liter Wasser, 40 g
Zucker (2 Eßlöffel),
4 Blatt GELITA-Gelatine

5 g Tee, 1/4 Liter Wasser,
1 Eßlöffel Zucker, 3 Blatt
weiße GELITA-Gelatine,
Zitrone nach Geschmack

1 Flasche Joghurt,
2-3 Eßlöffel Karotten-
oder Tomatensaft,
1 Eßlöffel Zitronensaft,
1 SUKRINETTE oder
1 Messerspitze Honig,
ganz wenig sehr fein
gehackte Petersilie,
4 Blatt GELITA-Gelatine

1/4 Liter Milch oder
ungesalzener Rahm,
4 Blatt GELITA-
Gelatine, 75 g gesüßter
Fruchtsaft oder Süßmost

Achten Sie bitte darauf,
daß Sie stets
GELITA-

SPEISEGELATINE
verwenden, die Quali-
täts-Speisegelatine mit
der Schutzmarke GELITA



Zucker, Magen, Gicht, Leber, Galle, Verstopfung Schweizer Alpenglühen

Buttermilch bzw. Sauermilch mit Zitronenschale und Zimt gut verschlagen, mit Süßstoff abschmecken und die aufgelöste GELITA-Gelatine hinzugeben; in Form füllen und erstarren lassen.

Fischsülze

Fisch mit Gewürzen in wenig Wasser garen. Fischsud durchseien, abschmecken, GELITA-Gelatine dazugeben. Eine gutgefettete Form mit 1/3 des Fischsuds ausgießen, erstarren lassen und dann den gegarten Fisch und den restlichen Fischsud darübergerben. Gut schmecken dazu Quarkmayonnaise, Schalenkartoffeln und Salat.

Gelierte Säuglingsmilch

Säugling
Milch, Wasser und Zucker kurz aufkochen und mit 4 Blatt aufgelöster GELITA-Gelatine verrühren.

Teegelee

Magen, Fieber, Durchfall, Entfettung
Den Tee mit 1/4 Liter Wasser überbrühen, abgießen und mit 1 Eßlöffel Zucker, etwas Zitronensaft sowie 3 Blatt aufgelöster weißer GELITA-Gelatine verrühren. Die Masse wird in Gläser oder Eisbecher gefüllt. Dann läßt man sie erstarren.

Zucker
Für Diabetiker darf der Tee durch längeres Ziehen etwas stärker sein; anstelle von Zucker werden SUKRINETTEN zugesetzt.

Gesüßter Joghurt

Zucker, Magen, Leber, Galle
Eine Flasche Joghurt wird verschlagen und mit 2-3 Eßlöffel Karotten- oder Tomatensaft, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 SUKRINETTE oder 1 Messerspitze Honig, ganz wenig sehr fein gehackter Petersilie und 4 Blatt aufgelöster GELITA-Gelatine verrührt. Man füllt die Sülze in eine gespülte Form und stürzt sie nach dem Erstarren.

Milchcreme mit Fruchtsaft

Magen, Niere, Blase
Milch bzw. Rahm und 4 Blatt aufgelöste GELITA-Gelatine werden verrührt. Sobald die Milch zu dicken beginnt, fügt man 75 g gesüßten Fruchtsaft oder Süßmost darunter und verschlägt die Masse gut. Sie wird in Schälchen angerichtet.

Die Rezepte für Diabetiker wurden mit freundlicher Genehmigung der Firma Süßstoff-Vertriebs-Gesellschaft m.b.H.

München 2

Neuhauserstraße 34
der Diabetiker-Fibel entnommen

DEUTSCHE GELATINE-FABRIKEN
Göppingen/Württ.

