

Knorr

Makkaroni und Spagetti



Einfache, aber
gute Rezepte

„Nach dieser Kochvorschrift gelingt jedes Gericht aus Knorr Makkaroni und Spagetti“

sagt die Chefköchin von Knorr, denn sie hat es oft ausprobiert.

1. Zum Kochen gehört sehr viel Wasser, sonst können die Makkaroni oder Spagetti nicht genügend aufquellen und werden dadurch ungleichmäßig fertig. Sie verlieren, wenn wenig Wasser zum Kochen genommen wird, auch erheblich an Geschmack und Aussehen. Unsere Chefköchin nimmt auf $\frac{1}{2}$ Pfund Knorr Makkaroni $2\frac{1}{2}$ bis 3 Liter Wasser und 1 Eßlöffel Salz, oder auf 1 Pfund Knorr Makkaroni 4 bis 5 Liter Wasser und 2 Eßlöffel Salz.
2. Das Wasser muß richtig sprudeln, ehe die Makkaroni hineingeschüttet werden. Es ist ganz falsch, Makkaroni oder Spagetti in kaltem oder lauwarmem Wasser anzusetzen; das hat zur Folge, daß sie pappig und breiig werden.
3. Makkaroni dürfen nur so weich gekocht werden, daß man sie noch schneiden kann. Erst beim Kauen kommt der gute Geschmack zur Geltung. Die Kochzeiten sind wegen der Stärken und Sorten recht verschieden. Auf jeder Knorr-Packung ist aber genau angegeben, wie lange die Makkaroni in dem kochenden Wasser bleiben müssen. Am besten rührt man häufig mit einer Gabel um und verhindert damit das Aneinanderkleben und auch das Anhängen am Topf.
4. Das Kochwasser muß immer abgossen werden, die Makkaroni werden dann in ein Sieb geschüttet und mit lauwarmem Wasser gut abgespült. Es ist wichtig, daß dann die Makkaroni gut abtropfen, weil Wasser die Soße, die zu Makkaroni gehört, verdirbt.

So zubereitete Makkaroni sind eine Delikatesse. Ob man sie dann mit Fleisch, Gemüse oder nur mit einer Butter- oder Tomatensoße reicht, immer bleiben sie ein Genuß. Man spare aber nie an der Soße, die gerade bei Makkaroni besonders reichlich sein muß. In allen Fällen, wo die sich durch das Fleisch ergebende Soße nicht ausreicht, hilft ein Würfel Knorr Bratensoße, der nur mit Wasser zubereitet zu werden braucht.

1. Knorr Makkaroni oder Spagetti mit Käse.

Für 4 Personen werden 250 Gramm Knorr Makkaroni oder Spagetti, nachdem sie laut der vorstehenden Anweisung gekocht und abgespült sind, in 50 Gramm zerlassener Butter geschwenkt, auf einer Platte angerichtet und mit geriebenem Parmesan- oder Emmentalerkäse bestreut und sofort serviert. Das Aufstellen einer Schale mit geriebenem Käse bei Tisch, um etwas nachwürzen zu können, wird bei manchen den Genuß der Makkaroni noch erhöhen.

2. Knorr Makkaroni oder Spagetti als Beigabe zu Fleisch.

Man schwenkt sie, nachdem sie richtig gekocht und abgetropft sind, in zerlassener Butter und richtet sie mit etwas Petersilie garniert, auf besonderer Platte an. Zu jedem Braten, auch zu Wild und Geflügel sind sie eine wohlschmeckende Beilage, zu der aber reichlich Soße gehört. (evtl. hilft ein Würfel Knorr Bratensoße!)

3. Knorr Makkaroni oder Spagetti mit Schinken.

Unter 250 Gramm gekochte und gut abgespülte Knorr Makkaroni oder Spagetti mengt man 125 Gramm gekochten und kleingeschnittenen Schinken, den man vorteilhaft vorher in etwa 30 Gramm Butter und etwas gehackter Petersilie kurz dünstet.

4. Knorr Makkaroni od. Spagetti in Tomatentunke.

Man mischt die richtig gekochten und abgespülten Knorr Makkaroni oder Spagetti mit einer Tomatensoße laut dem nachstehenden Rezept und bringt das Ganze mit geriebenen Parmesankäse bestreut auf den Tisch. Die Tomatensoße bereitet man, indem man eine kleine gehackte Zwiebel mit einem Eßlöffel voll Butter oder Fett gelb röstet und 100 Gramm Tomaten-Extrakt (für ein Pfund Makkaroni berechnet), einen Kaffeelöffel Zucker, etwas Salz und Fett hinzutut und das Ganze etwa 5 Minuten lang dämpft, bis sich das Fett absondert. Unter Beigabe einer entsprechenden Wassermenge muß das Ganze etwa 10 Minuten lang bis zur Dickflüssigkeit eingekocht werden. Ist Fleischbrühe zur Verfügung, so ist die Zubereitung der Tomatensoße verhältnismäßig einfacher. Man nimmt dann 3 Eßlöffel Mehl, die in 60 Gramm Butter hellgelb geröstet und dann mit der Fleischbrühe zu einer dicken Tunke abgerührt werden. Man mischt darauf noch etwas gewiegte Zwiebel, 3 Eßlöffel voll Tomatenpüree, Essig und Salz nach Geschmack darunter.

5. Makkaroni-Salat.

2 Eßlöffel Oel, 1 Eßlöffel Tomatenmark, etwas Salz, gewiegte Petersilie, 1 Kaffeelöffel Knorr Suppenwürze und 2 Eßlöffel Weinessig werden zusammengemischt und über die auf nebenstehende Weise gekochten und abgespülten Knorr Makkaroni gegossen.

6. Knorr Makkaroni-Auflauf.

In einer passenden Schüssel verrührt man $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 3—4 Eiern und 125 Gramm gewiegten Schinken, streicht eine Auflaufform gut mit Butter aus und legt dann die in etwa 4 cm lange Stücke gebrochenen, richtig gekochten und abgespülten Knorr Makkaroni hinein, übergießt mit der Eiermilch und läßt das Ganze im Ofen schön gelb backen.

Es ist wichtig für ein gutes Gelingen der umstehenden Kochanweisung, daß Sie die Marke „Knorr“ verwenden. Das schöne Aussehen von Knorr Makkaroni und Nudeln ist nicht etwa auf einen Farbzusatz zurückzuführen — es gibt überhaupt keine gefärbten Knorr Teigwaren — sondern lediglich auf gute Rohstoffe (Hartweizengrieß) und reichen Ei Gehalt. Die Marke Knorr und richtig gekocht, etwas Besseres gibt es nicht!

Knorr Makkaroni und Spagetti sind in 2 Sorten in jedem besseren Kolonialwarengeschäft erhältlich und zwar einmal mit Eizusatz unter der Markenbezeichnung „Kikeriki“ und einmal ohne Ei aus reinem Hartweizengrieß unter der Bezeichnung „Hahn“.

Beide Qualitäten sind als Makkaroni und als die von Feinschmeckern oft bevorzugten Spagetti zu haben. Sie werden in modernen Großbetrieben unter Wahrung aller hygienischen Grundsätze hergestellt, in besonders gereinigter, temperierter Luft, deren Feuchtigkeitsgrad genau geregelt wird, getrocknet und maschinell verpackt. Wer unsere Werke einmal besichtigen konnte, weiß, wie sorgfältig und sauber die Herstellung vor sich geht und wie edel und naturrein die Rohstoffe sind.

Knorr Makkaroni und Spagetti sind italienischen Teigwaren weit überlegen.

C. F. Knorr & Co.
Heilbronn n.

