

Back- und Bratgerät

Inhaltsverzeichnis

	Allgemeine Hinweise	2	4	Fritieren	25
1	Kochen, Dämpfen, Dünsten	7	5	Backen	31
2	Braten, Schmoren	13	6	Für plötzlichen Besuch	37
3	Grillen	21	7	Braten ohne Fett	41

Back- und Bratgerät

Gebrauchsanweisung mit Rezepten



VEB-unimewa-AUE
Kombinat für Haushaltswaren

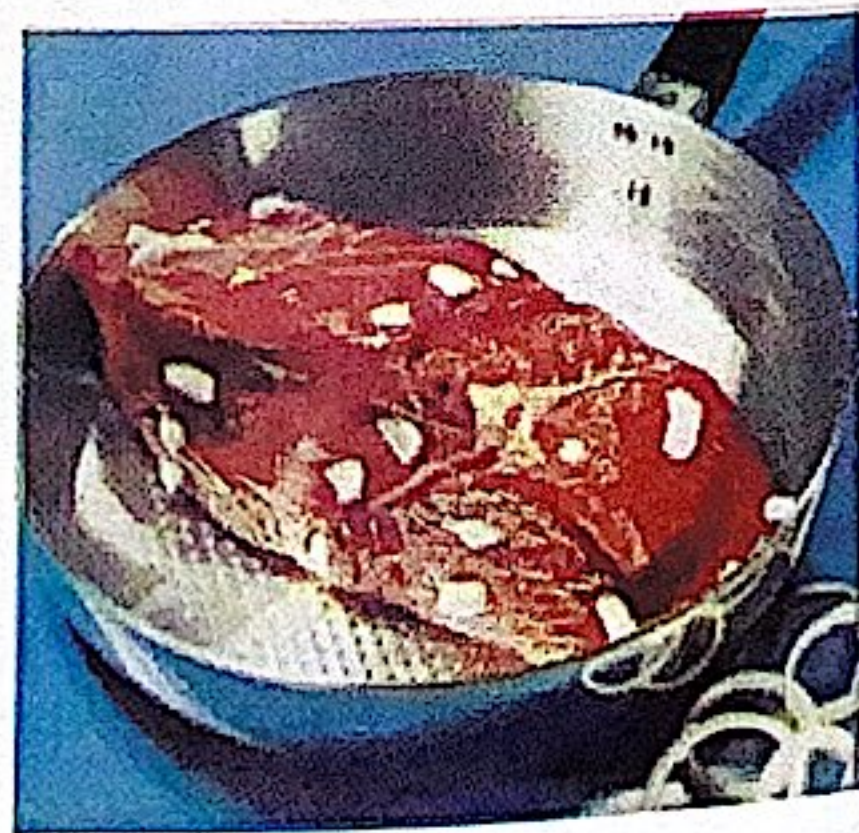
Aluminiumwarenfabrik Fischbach
6201 Fischbach (Rhön)
Fernruf: Kaltennordheim 221-225

Unser Back- und Bratgerät

kann mit Hilfe der dem Gerät beigegebenen Einsätze in der modernen Küche vielseitige Verwendung für die verschiedenen Arten des Garens finden.

Das Gerät muß vor Ingebrauchnahme mit heißem Seifenwasser ausgewaschen, mit klarem Wasser nachgespült und danach gut getrocknet werden. Im Anschluß daran in dem erhitzten Back- und Bratgerät etwas Fett zerlaufen lassen, das Gerät vom Feuer nehmen und das darin befindliche Fett mit einem Stück Seidenpapier verreiben. Nun ist das Gerät gebrauchsfertig.

Das Bratgerät ist grundsätzlich vor jedem Gebrauch trocken auf kleiner bzw. mittlerer Flamme anzuhetzen und nach Überprüfung der notwendigen Temperatur (Zischprobe – mit feuchtem Finger Rand berühren) Fett in der vorgesehenen Menge in das Back- und Bratgerät zu geben. Das zur Zubereitung vorgesehene Gut kommt dann in das heiße Fett. Die Pfanne ist überhitzt, wenn sich bläulicher Dampf entwickelt. In diesem Falle ist es erforderlich, die Energie der Heizquelle zu verringern.



Sie verwenden das Back- und Bratgerät **ohne Einsätze** zum Braten, Dünsten, Schmoren und Grillen,

unter Verwendung des **großen Drahteinsatzes** zum Fritieren, zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse in schwimmendem Fett.

Dieser Einsatz ist mit zwei Bügeln versehen.

Nach dem Garungsprozeß werden diese Bügel umgelegt und auf den oberen Rand des Gerätes abgesetzt. Der Einsatz befindet sich somit über dem Bratgerät, so daß das überflüssige Fett gut abtropfen kann.

Der **kleine Drahteinsatz** findet Verwendung beim Dämpfen, Toasten oder Rösten,

den **Aluminiumkegel** verwenden Sie zum Backen. Wir empfehlen, das Back- und Bratgerät beim Kochen, Dünsten, Toasten, Schmoren, Dämpfen und Garen sowie beim Backen von Kuchen, Aufläufen usw. geschlossen zu halten.

Dagegen wird das Fritieren und Anbraten ohne Deckel vorgenommen. Im übrigen kann die altgewohnte Zubereitungsweise selbstverständlich auch bei dem Gebrauch des Back- und Bratgerätes beibehalten werden.

Es liegt im Interesse einer jeden Hausfrau, die in den Nahrungsmitteln enthaltenen Nähr- und Wirkstoffe (Vitamine usw.) zu erhalten.



Die Temperatur und Garungsdauer sind deshalb von größter Wichtigkeit. Wir bitten Sie deshalb, die nachfolgend aufgeführten Regeln für die Zubereitung von Speisen zu beachten:

Grillen: Elektroherd Stufe 2, Gasherd mittlere Flamme

Fritieren: Elektroherd Stufe 2, Gasherd mittlere Flamme

Toasten: Elektroherd Stufe 2, Gasherd mittlere Flamme

Anbraten: Elektroherd Stufe 2, Gasherd mittlere Flamme

Ankochen: Elektroherd Stufe 2, Gasherd mittlere Flamme

Backen von Omeletten und Eierkuchen: Elektroherd Stufe 2, Gasherd mittlere Flamme

Garen: Elektroherd Stufe 1, Gasherd Sparflamme

Dämpfen: Elektroherd Stufe 1, Gasherd Sparflamme

Dünsten: Elektroherd Stufe 1, Gasherd Sparflamme

Schmoren: Elektroherd Stufe 1, Gasherd Sparflamme

Backen von Kuchen, Aufläufen, Schaumomeletten: Elektroherd Stufe 1, Gasherd Sparflamme

Nach dem Gebrauch muß das Gerät, solange es noch heiß ist, mit klarem Wasser und Spüßbürste gesäubert werden. Kratzende und ätzende Mittel, wie Scheuersand u. dgl. dürfen bei der Reinigung nicht verwendet werden.

Wenn vom Grillen, Backen oder Braten dunkelgebräunte Fettreste in der Pfanne verblieben sind, empfiehlt es sich, diese mit Stahlwolle und Seife zu entfernen.

Und wenn die hochglanzpolierte Außenseite des Gerätes nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch abgerieben und danach trocken poliert wird, haben Sie an Ihrem Back- und Bratgerät stets Freude.



Unsere kleine Bratpfanne



Kochen, Dämpfen, Dünsten

Bei Verwendung des Back- und Bratgerätes erzielen Sie im Vergleich zu den bisher üblichen Kochzeiten wesentlich günstigere Resultate. Das Kochgut soll bereits im Back- und Bratgerät gekocht, gedämpft oder gedünstet werden. Die neuzeitliche Küche bevorzugt als Zubereitungsart für Gemüse, Obst, Fisch und auch Fleisch das Dämpfen und Dünsten. Das Einlegegitter zum Dämpfen muß immer über dem Wasserspiegel stehen, er darf das Gitter nicht übersteigen. Das Dämpfgut erst einlegen, wenn das Wasser kocht. Während des Dämpfprozesses muß das Gerät fest verschlossen bleiben. Beim Dünsten wird das Einlegegitter herausgenommen und das Dünsgut im eigenen Saft oder kurzen Fond gedünstet.

Seelachsfilet in Weißwein gedünstet

4 Personen

600 g Seelachsfilet, 1 mittlere Zwiebel, 60 g Margarine, 0,1 l Weißwein

In unserem Back- und Bratgerät lassen wir die Margarine zerlaufen und geben die in Würfel geschnittene Zwiebel hinzu. Die Zwiebel wird nur angedünstet, darf keine Farbe nehmen. Das in Portionen geschnittene Filet, welches vorher mit Salz und Zitrone mariniert wurde, wird in das Back- und Bratgerät gelegt und mit dem Weißwein übergossen. Etwa 10 Minuten an der Seite des Herdes ziehen lassen. Nachdem der Fisch gar ist, herausnehmen, den Fond mit Mehlbutter abbinden, mit Eigelb und Sahne verfeinern, mit Salz, Zitronensaft und Worcester abschmecken und über das angerichtete Filet gießen. Als Beilage reicht man Risotto oder Kartoffelpüree. Kopfsalat, Blumenkohl, Champignons oder Spargel passen ausgezeichnet als Beilage.

Risotto

4 Personen

250–300 g Reis, 1 Zwiebel, 40 g Öl, 500–600 g Rinderbrühe, 50 g Hartkäse.

Das Öl wird in unserem Back- und Bratgerät erhitzt, die in Würfel geschnittene Zwiebel wird angedünstet ohne Farbe zu nehmen. Dazu gibt man den Reis, schwitzt ihn kurz an und füllt mit der doppelten Menge abgeschmeckter Rinderbrühe auf (Verhältnis Reis zu Brühe 1:2). Alles noch einmal durchrühren, aufkochen lassen und etwa 20 Minuten an der Seite des Herdes zugedeckt und bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Vorher gibt man als Gewürz etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt hinzu. Während des Garprozesses darf der Reis nicht gerührt werden. Nach etwa 20 Minuten ist der Reis gegart. Mit einer Bratengabel zieht man den geriebenen Hartkäse unter. Risotto so zubereitet ist körnig und läßt sich gut in Formen pressen und anrichten.



Soljanka

4–5 Personen

100 g Bauchspeck, 4 große Zwiebeln, 150 g Gewürzgurke, 1 Röhrchen Kapern, 50 g Tomatenmark, 25 g Pritamin, 100 g Bockwurst, 100 g Jagdwurst oder Salami, 100 g gekochter Schinken oder Kasseler, 100 g saure Sahne oder Joghurt, 750 g abgeschmeckte Brühe, 1 Zitrone, Salz, Lorbeerblatt, Piment, wenig Knoblauch, Paprika.

Der in Würfel geschnittene Speck wird glasig ausgebraten, dazu gibt man die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und läßt alles zusammen anschwitzen. Danach werden die in Streifen geschnittenen Wurstsorten und der Schinken hinzugegeben, kurz danach das Tomatenmark und Pritamin. Alles zusammen nochmals anschwitzen, mit der Brühe und 150 g von dem Gewürzgurkenwasser auffüllen. Bei dieser Suppe verwenden wir kein Mehl. Sofort nach dem Auffüllen geben wir die in Streifen geschnittenen Gewürzgurken, die Kapern und die Gewürze hinzu. Auf kleiner Flamme lassen wir alles etwa 15 Minuten kochen.

Bevor wir diese sowjetische Nationalsuppe auftragen, verfeinern wir sie noch mit dem Joghurt oder der sauren Sahne und der geschälten, in Scheiben geschnittenen Zitrone. Zu dieser Suppe reichen wir dicke Scheiben vom Graubrot, Brötchen und Kümmelstangen.

Schwarzwurzel mit polnischer Sauce

4 Personen

1200 g Schwarzwurzel, 80 g Butter, 20 g Petersilie, 1 gekochtes Ei, 30 g Semmelmehl.

Die Schwarzwurzeln werden gesäubert und geschält. Danach wird das Back- und Bratgerät hergerichtet, man gibt etwa $\frac{1}{4}$ l leicht gesalzenes Wasser hinein. Nun legt man die vorbereiteten Schwarzwurzeln in den Dämpfeinsatz und läßt sie etwa 30–45 Minuten dämpfen. (Die Zeitdauer des Garprozesses ist unterschiedlich.) In der Zwischenzeit erhitzt man die Butter und gibt die gehackte Petersilie, das gehackte Ei und das Semmelmehl hinzu. Wenn alles zusammen in der Pfanne aufsteigt, gießt man die polnische Sauce über die angerichteten Schwarzwurzeln.

Reicht man dazu Schwenkkartoffeln, so ist dies ein ausgezeichnetes, fleischloses Gericht. Aber auch zu deutschem Beefsteack oder Schnitzel paßt die so zubereitete Schwarzwurzel ausgezeichnet.

Hühnerragout nach serbischer Art

4 Personen

Etwa 1000 g Huhn, 100 g Öl, 2 Zwiebeln, 400 g Tomaten, 200 g möglichst Tomatenpaprika, 250 g Reis, Salz, Paprika, Curry, Lorbeerblatt, Piment als Gewürz.

Das möglichst junge Huhn (oder auch Hähnchen) wird ausgenommen, gewaschen und in etwa 12–15 Stücke roh zerteilt. Danach mit Salz, Paprika und Curry gewürzt und in den Zwiebelwürfeln in Öl angeschwitzt. Der Reis wird angeschwitzt, die Tomaten gewürfelt, Streifen vom Tomatenpaprika hinzugegeben. Auch die oben genannten Gewürze werden jetzt zugegeben. Nun vermischt man das angedünstete Geflügel mit dem vorbereiteten Reis und gießt soviel Brühe darüber, bis alles bedeckt ist. Nun lassen wir alles kurz aufkochen und etwa 30 Minuten an der Seite des Herdes garziehen.

Die Brühe wird durch den Reis völlig aufgesogen. Dieses Gericht ist würzig und schmackhaft, es paßt ausgezeichnet Tomaten- oder Paprikasauce dazu.



Forelle blau

4 Personen

4 Forellen, 100 g Butter, 1 Zitrone

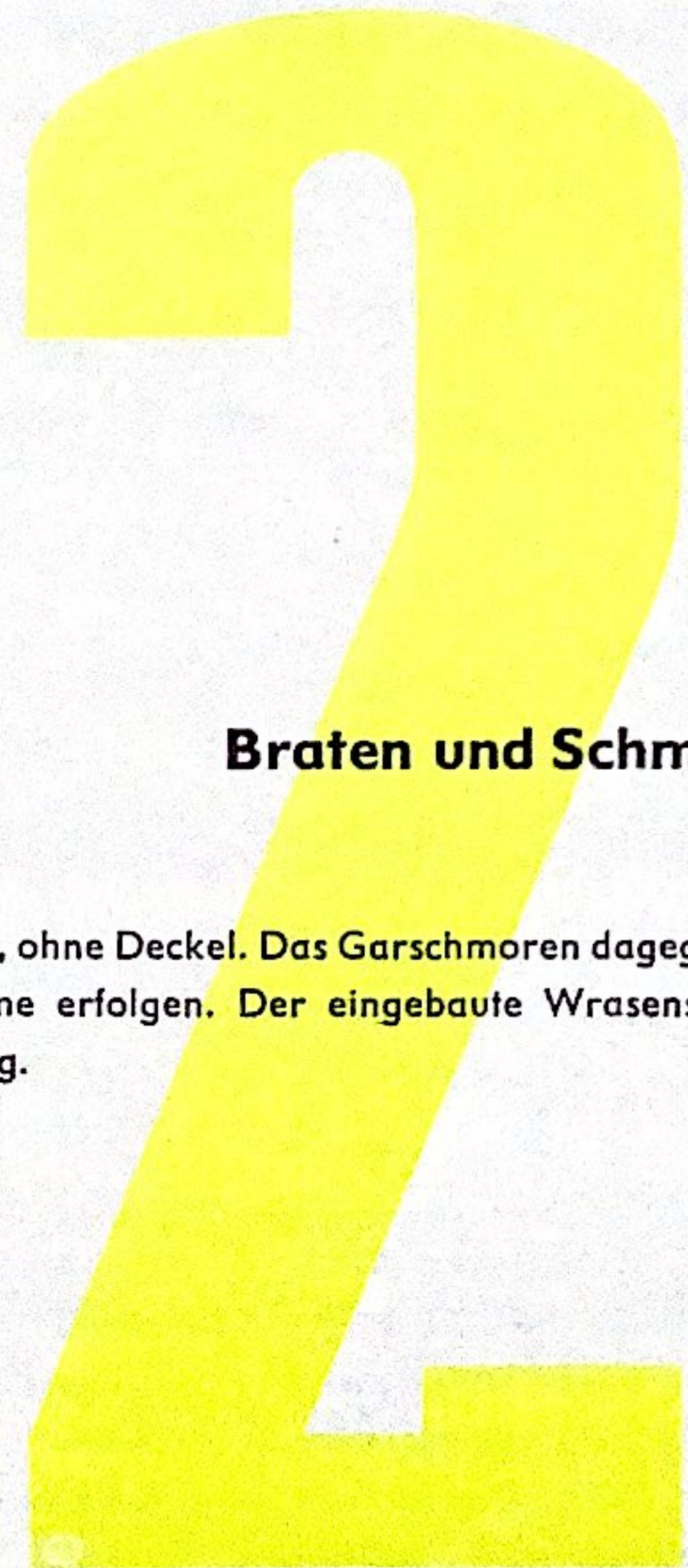
Zu Forellen blau kann man nur frisch geschlachtete Forellen verwenden. Sie werden ausgenommen und innen gewaschen. Inzwischen wird etwa $\frac{1}{4}$ l mit Essig und Salz abgeschmecktes Wasser in dem Back- und Bratgerät (mit Einsatz) erhitzt, die Forellen werden auf den Einsatz gelegt und etwa 15 Minuten in dem verschlossenen Gerät gedämpft. Dabei muß beachtet werden, daß die am Fisch haftende Schleimhaut nicht verletzt wird, denn diese Schleimhaut bewirkt das Blauwerden der Fische. Nach dem Dämpfvorgang werden die Forellen angerichtet und serviert.

Als Beilage reicht man zerlassene Butter, geschlagene oder frische Butter, Zitrone und Schwenkkartoffeln.



Braten und Schmoren

Das Anbraten geschieht bei mittlerer Hitze, ohne Deckel. Das Garschmoren dagegen muß bei geschlossenem Gerät und Sparflamme erfolgen. Der eingebaute Wrasenschieber ermöglicht eine genaue Dampfregulierung.



Heilbuttfilet „Müllerin Art“

4 Personen

600 g Filet, 1 Zitrone, 100 g Margarine, Mehl, Worcester, Zitrone, Salz, Petersilie.

Das Heilbuttfilet wird portioniert, mit Salz, Zitrone und Worcester gewürzt und im Mehl gewälzt. Anschließend in die heiße Margarine gegeben und durch öfteres Wenden goldgelb gebraten. Ist der Fisch gar, wird er angerichtet und Scheiben von geschälter Zitrone darauf gegeben. In das Bratfett kommen einige Tropfen Worcestersauce, Zitronensaft und gehackte Petersilie, dieses Bratfett wird dann über den Fisch gegossen.

Als Beilage reicht man Schwenkkartoffeln und frischen Salat.

Makkaroniauflauf „bulgarische Art“

4 Personen

300 g Makkaroni, 8 Eier, 300 g Milch, 200 g Quark, 40 g Butter, Salz.

Die in Salzwasser gegarten Makkaroni werden kalt abgespült und mit dem Quark vermengt. Anschließend geben wir alles in das gebutterte Bratgerät. Die aus den Eiern und der Milch hergestellte Masse wird über die Makkaroni gegossen und im Wasserbad oder an der Seite des Herdes bei etwa 85 °C gestockt. Dazu schmeckt Tomatensauce ausgezeichnet.

Sellerieschnitzel mit Tomatensauce und Risotto

4 Personen

1000 g Sellerieknolle, Panade (Ei, Mehl, Semmelmehl), Salz, 100 g Öl.

Der roh geschälte Sellerie wird kernig gekocht und anschließend in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten, danach paniert (wie bei Schnitzel vom Fleisch) und in heißem Öl goldgelb gebraten. Diese Sellerieschnitzel mit Tomatensauce und Risotto sind eine ausgezeichnete Bereicherung des Küchzettels.



Szegediner Goulasch mit Kartoffelpüree

4 Personen

600 g Schweinekamm, 6–7 Zwiebeln, 100 g Schmalz, 75 g Tomatenmark, 350 g Sauerkraut, 1/4 l saure Sahne oder Joghurt, 60 g Mehl, Paprika, Salz.

Den Schweinekamm in Goulaschwürfel schneiden und mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln unter Zusatz des Schmalzes angehen lassen. Wenn alles gebräunt ist, Tomatenmark und Gewürze hinzugeben, mit Mehl bestäuben, kurz mit Brühe auffüllen, das Bratgerät schließen und langsam 25–30 Minuten schmoren lassen. Dann das rohe Sauerkraut darunter ziehen und nochmals 10–15 Minuten das Ganze ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren zieht man die saure Sahne oder Joghurt unter und der Szegediner Goulasch kann aufgetragen werden. Als Beilage Kartoffelpüree und ein Salat von frischen Paprikaschoten.

Schweinerücken „Bäckerin Art“

4 Personen

500 g Schweinerücken im Ganzen, 800 g geschälte Kartoffeln, 300 g Zwiebeln, 40 g Öl, Pfeffer, Salz, Kümmel.

Die rohen, geschälten Kartoffeln werden in dünne Scheiben und die Zwiebeln halbiert und in Streifen geschnitten. In die Bratpfanne gibt man das Öl und abwechselnd eine Schicht Kartoffelscheiben, eine Schicht Zwiebeln, dabei immer mit etwas Salz, Kümmel und Pfeffer würzen. Obenauf legt man dann den ebenfalls gewürzten Schweinerücken, deckt die Pfanne ab und läßt alles etwa 30–45 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Danach schneidet man den Schweinerücken in Scheiben und kann ihn auf den Kartoffel-Zwiebelscheiben anrichten und servieren.

Hammelkeule, geschmort

4 Personen

600 g Hammelkeule, 40 g Öl, Tomatenmark, Knoblauch, Kümmel, Pfeffer, Salz, Mehl, Röstgemüse (Zwiebel, Möhre, Sellerie).

Die ausgelöste Hammelkeule mit Knoblauch spicken, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Hammelkeule mit heißem Öl von allen Seiten braun anbraten. Die Keule wieder herausnehmen, das Röstgemüse in das Bratfett geben. Ebenfalls ganz wenig Tomatenmark und die Gewürze. Alles mit etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Brühe auffüllen. Die Hammelkeule wieder in das Bratgerät geben und $1\frac{1}{2}$ –2 Stunden zugedeckt schmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen, den Fond mit etwas angerührtem Mehl abbinden und dann durch ein Sieb gießen.

Als Beilage eignen sich besonders gut: frischer Salat, grüne Bohnen, Salzkartoffeln oder Thüringer Klöße.



Paprikasteak mit Risotto

4 Personen

4 Schweinesteaks à 150 g, 30 g Tomatenmark, 50 g Speck, 100 g Zwiebel, 100 g saure Sahne, 20 g Mehl, Salz, Paprika, Pfeffer, 1 Zitrone, 80 g Öl.

Die geklopfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuten Schweinesteaks gibt man in das heiße Öl im Bratgerät. Die Steaks werden von beiden Seiten goldgelb gebraten, wobei man beachten muß, daß der Paprika am Fleisch nicht verbrennt. Die Steaks werden zartrosa gebraten. Nach dem Bratprozeß werden die Steaks angerichtet und in dem sich gebildeten Fond der in Würfel geschnittene Speck ausgelassen. Die feingehackten Zwiebeln anschwitzen lassen und je nach Geschmack Paprika und Tomatenmark hinzugeben, mit wenig Mehl bestäuben. Alles kurz schwitzen, mit Brühe oder Wasser angießen, glatt rühren und etwa 5 Minuten kochen lassen. Mit Zitrone und Salz abschmecken und kurz vor dem Servieren saure Sahne hinzugeben. Nun gießt man die Sauce über die Steaks und gibt Risotto und einen Rohkostsalat als Beilage extra. Zum Garnieren nimmt man eine geschälte Zitronenscheibe, die jeweils zur Hälfte mit Petersilie (gehackt) und Paprika bestreut wird.

Neapolitanische Spaghetti

4 Personen

300 g Spaghetti, 500 g Gehacktes, 80 g fetten Speck, 4 Zwiebeln, 4 Eßl. Tomatenmark, 1 Zehe Knoblauch, Pfeffer, Salz, 60 g Mehl, 100 g Fettkäse.

Die Spaghetti 15 Minuten in wallendem Wasser in dem Bratgerät kochen, dann auf einem Sieb ablaufen lassen.

Bratgerät säubern, auf großer Flamme erhitzen und den in kleine Würfel geschnittenen Speck zergehen lassen. Dann die kleingehackten Zwiebeln und das Gehackte dazu geben, mit Pfeffer und Salz würzen und das Ganze mit einem Holzlöffel 10 Minuten verrühren, bis es glatt und angebraten ist.

Mit Mehl abstäuben, Tomatenmark und die mit etwas Salz zerriebene Knoblauchzehe dazu geben und mit etwas Wasser auffüllen, so daß das Haschee dickflüssig wird.

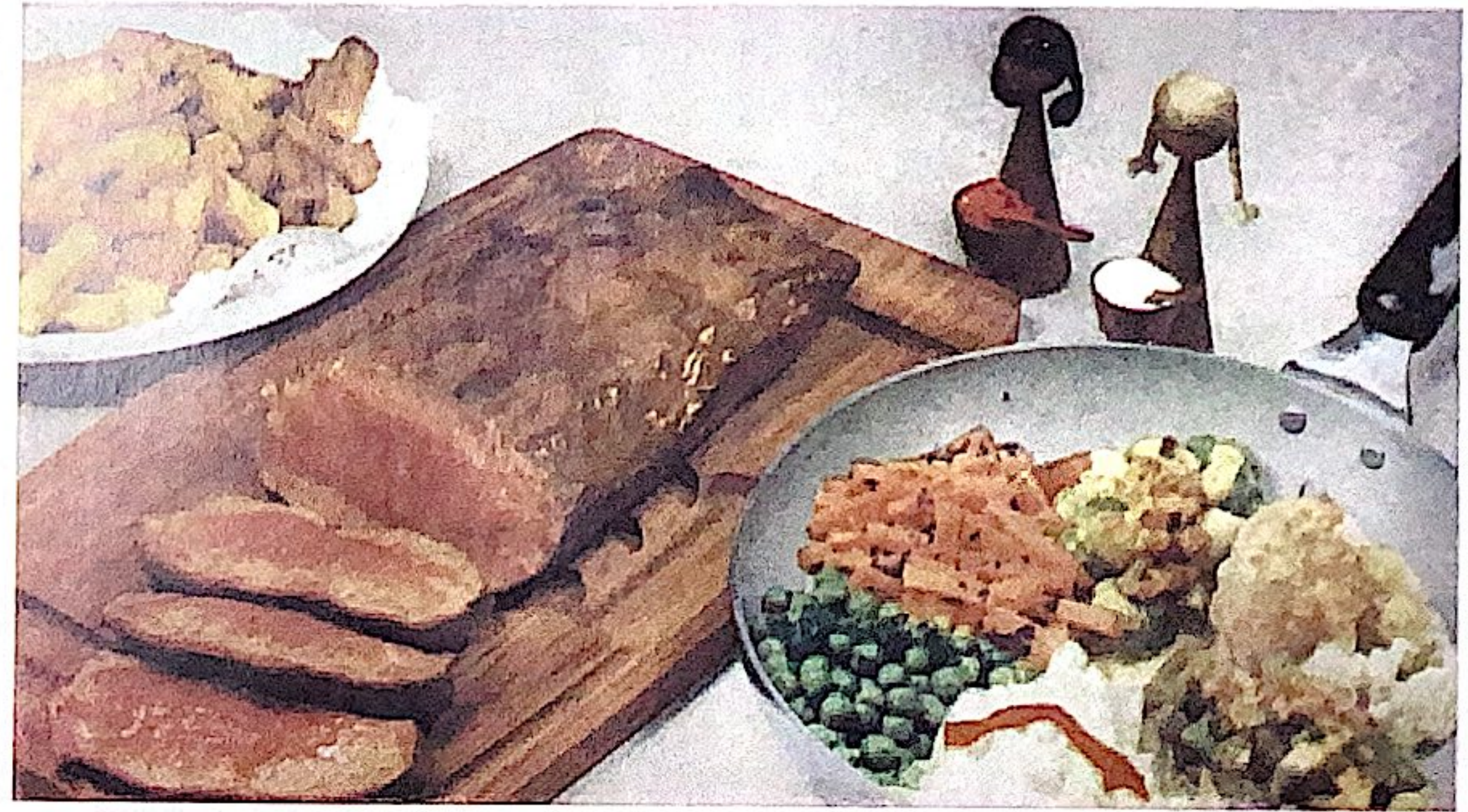
Unter kleiner Flamme 15 Minuten schmoren lassen, die Spaghetti darunter schwenken und das Ganze in einer Schüssel anrichten. Das Gericht wird mit geriebenem Käse überstreut. Als Beilage ist grüner Salat zu empfehlen.

Wildsteak mit Sauerkirschen und Kognak übergossen

4 Personen

4 Wildsteaks à 150 g (aus der Keule vom Reh, Hirsch, Wildschwein usw.), 40 g Speck, 80 g Öl, 1/2 Glas Sauerkirschen, 4 cl Kognak, Pfeffer, Salz.

Die Wildsteaks werden entseht, geklopft und gespickt. Mit Pfeffer und Salz gewürzt und in das heiße Öl gegeben. Die Steaks werden von beiden Seiten braun gebraten (nach Wunsch auch etwas rosa). Danach werden die Steaks angerichtet. Man gibt die entkern-ten Sauerkirschen in den gebildeten Fond und übergießt sie mit dem Kognak. Anschließend die Kirschen mit dem Fond auf die Steaks geben. Als Beilage eignen sich ausgezeichnet pommes frites oder Kartoffelkroketten.



Roastbeef rosa mit Gemüse

4 Personen

600 g Roastbeef, 80 g Öl, Salz, Pfeffer, verschiedene Gemüse je nach Saison und Angebot.

Die sich am Roastbeef befindende Rückensehne wird entfernt. Nun läßt man das Öl im Bratgerät heiß werden und gibt das gewürzte Roastbeef hinein. Das wird (ohne abzudecken) etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze gebraten. Darauf achten, daß sich kein Fond bildet! Bei der Druckprobe mit den Fingern muß das Fleisch federn, an der Druckstelle muß noch Blut hervorkommen. Dann ist das Fleisch englisch gebraten und fertig. Man kann es im ganzen auf einem Tranchierbrett anrichten und mit verschiedenen Gemüsen servieren. Entweder man reicht das Roastbeef völlig naturell oder mit Rotwein- oder Berner Sauce. Als Beilage eignen sich pommes frites oder Kartoffelkroketten.



Grillen

Das Gerät muß grundsätzlich stark erhitzt werden (Zischprobe), da sonst das Grillgut keine Farbe annimmt. Das vorher enthäutete, geklopfte und eingeeölte Fleisch wird in die heiße Pfanne gelegt und bei starker Flamme grilliert. Grillgut während des Grillprozesses niemals anstechen oder anschneiden, da das Fleisch sonst zuviel Saft verliert. Erst nach dem Grillen salzen und pfeffern. Wenn das Fleisch eine gute Bräune hat, kann man das Gerät 1–2 Minuten mit dem Deckel verschließen. Zum Grillen eignet sich abgehangenes Fleisch.

Rumpsteak mit gebratenen Tomatenscheiben und pommes frites

4 Personen

4 Rumpsteaks à 150 g, 40 g Öl, 400 g Tomaten, Salz, Pfeffer, pommes frites.

Die Rumpsteaks werden leicht geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und in die heiße, mit Öl bepinselte Bratpfanne gegeben. Nach Wunsch die Rumpsteaks englisch braten (zart-rosa) und anrichten. In den sich in der Pfanne gebildeten Fond gibt man die in dicke Scheiben geschnittenen Tomaten, dünstet sie an und richtet diese auf den Rumpsteaks an. Die pommes frites serviert man in einer Schüssel extra.

Tournedos auf Toast

4 Scheiben Ochsensfilet, 4 Scheiben Weißbrot, 1 Teelöffel Tomatenmark, $\frac{1}{2}$ Tasse saure Sahne, Salz, Paprika, Zucker, Butter.

Die Weißbrotscheiben werden in dem Gerät bei mittlerer Hitze getoastet. Dann den Boden des Gerätes erneut gut einfetten und die Filetscheiben auf beiden Seiten 2–3 Minuten grillen. Dann die Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen und die fertigen Filetscheiben auf das Brot legen. Den Bratfond mit Wasser ablöschen, das Tomatenmark zugeben und die Sahne unterziehen. Nach dem Abschmecken die Tunke über die Tournedos geben.

Gegrillte Forellenfilets mit Mandeln

4 Personen

4 Forellen, 40 g Öl, 80 g süße Mandeln, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, Worcester.

Die Forellen werden filiert und mit Zitrone, Pfeffer, Salz und Worcester gewürzt. Anschließend mit Öl einpinseln und in das heiße Backgerät geben. Die Filets werden von beiden Seiten goldgelb gebraten und nach dem Garprozeß angerichtet. In den wenigen Fond gibt man die gehackten süßen Mandeln, erhitzt diese kurz und gibt dieselben auf die Forellenfilets. Dazu Zitrone und Schwenkkartoffeln sowie Gurken- oder Tomatensalat.



Schaschlyk vom Schwein

4 Personen

500 g Schweinekamm ohne Knochen oder Schnitzfleisch, 100 g Speck, 4–7 Zwiebeln, 40 g Öl, Salz, Pfeffer, Essigbeize, Schaschlykspieße.

Das Fleisch wird in walnußgroße Würfel geschnitten und in die Essigbeize 3–4 Stunden eingelegt. Danach werden die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und der Speck mit dem marinierten Fleisch abwechselnd auf die Schaschlykspieße gezogen. Die Schaschlyks werden eingeölt und in das heiße Bratgerät gegeben. Nachdem die Schaschlyks goldgelb grilliert sind, kann man 2–3 Minuten das Bratgerät mit dem Deckel schließen.

Die fertigen Schaschlyks herausnehmen und servieren. Als Beilage reicht man Risotto oder pommes frites, Letscho, rohen Zwiebelsalat oder Rohkostsalate.



Fritieren

In schwimmendem Fett backen. Möglichst keine Fettmischung nehmen, da sie zu sehr schäumt. Das Fettbad muß die richtige Temperatur haben (Zischprobe). Ungenügend erhitzt, nimmt das Fritiergut zuviel Fett auf. Übermäßig erhitzt, wird eine zu intensive Bräune erzielt, außerdem bleibt das Gut innen roh. Hitzeprobe des Fettes: eine rohe Kartoffelscheibe in das Fett legen. Bei richtiger Temperatur schwimmt die Kartoffelscheibe sofort oben.

Beim Fritieren ist große Vorsicht geboten, da die Verbrennungsgefahr bei heißem Fett sehr groß ist. Sollte das Fett beim Einlegen des Fritiergutes aufschäumen, Einsatz öfters aus dem Fett heben.

Fischfilet „Orly“

4 Personen

800 g Fischfilet, $\frac{3}{4}$ l Öl, 1 Zitrone, 50 g Mehl, Bierteig, Salz, Worcesters, Petersilie.

Das Fischfilet in fingerdicke Streifen schneiden, mit Zitrone, Salz und Worcesters marinieren, mehlieren und einzeln mittels einer Gabel durch den Bierteig ziehen. Das Öl muß im Backgerät gut heiß sein. Den Fritierkorb einsetzen und die Filetstreifen einzeln in das heiße Öl geben. Die Fischstreifen goldbraun backen und anrichten. Man gibt frische, gesäuberte Petersilie kurz in das heiße Öl und richtet dann die gebackene Petersilie auf dem Fisch an.

Als Beilage reicht man Risotto und Tomatensauce.

Bierteig

250 g Mehl, 0,33 l helles Bier, 1 Eßlöffel Öl, 3 Eiklar, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker.

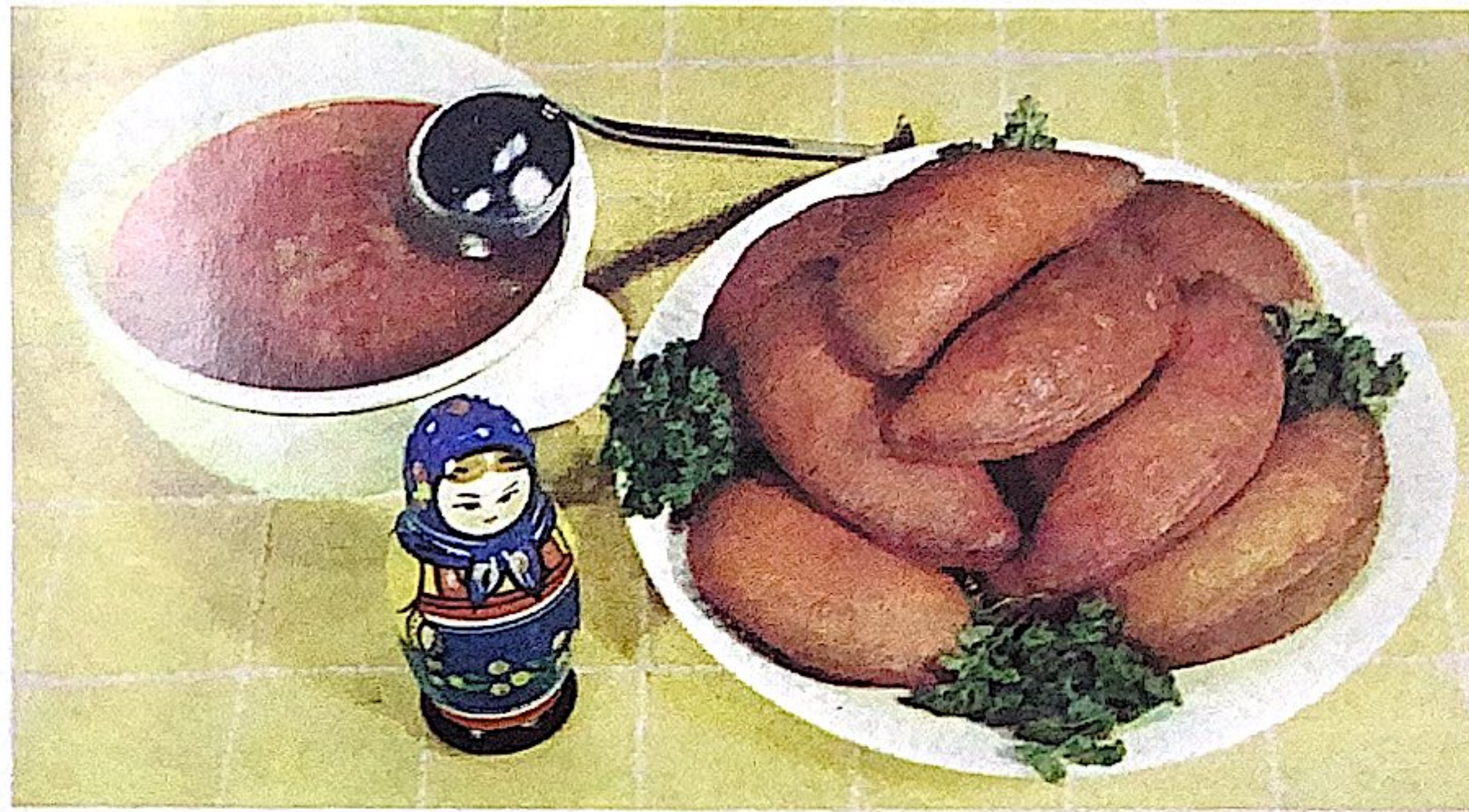
Das gesiebte Mehl mit dem Bier, Salz und Zucker zu einem dickflüssigen Teig rühren. Das Eiklar zu Schnee schlagen und mit dem Öl unter den Teig ziehen. Vor der Verwendung den Teig 1 Stunde stehen lassen.

Gebackener Käse

4 Personen

400 g 45%igen Schnittkäse, 50 g Mehl, Bierteig, Salzgebäck.

Der Käse wird in Stücke geschnitten und im Mehl gewälzt. Danach mittels einer Gabel durch den Teig gezogen und etwa 3 Minuten in heißem Fett gebacken. Goldgelb gebacken wird der Käse angerichtet und mit Salzgebäck und mit frischen Radieschen garniert.



Piroggen (Russische Pfannkuchen)

4 Personen

$\frac{3}{4}$ l Öl, 500 g Mehl, 100 g Margarine, 2 Eier, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse Milch, 1 Zwiebel, 250 g Gehacktes, 50 g Hefe.

Aus Mehl, Hefe, Milch, 1 Ei, Zucker, 1 Prise Salz und etwas Margarine bereitet man einen Hefeteig. Ist der Teig gegangen, wird er ausgerollt und in handtellergroße Plätzchen geformt, die etwa $\frac{1}{2}$ cm dick sein sollen. Das Gehackte wird mit den Zwiebeln, Pfeffer und Salz angemacht, die Fleischmasse auf die Teigplätzchen gelegt. Die Teigländer bestreicht man mit geschlagenem Eigelb, schlägt die Ränder übereinander und drückt die Ränder mit den Fingern fest zusammen.

Die Piroggen läßt man nun 20 Minuten in der Wärme gehen. Inzwischen hat man das Backgerät fertig gemacht, den Fritierkorb eingesetzt und das Öl heiß werden lassen (Zischprobe). Die Piroggen werden in das heiße Fett gelegt und goldbraun gebacken. Piroggen werden warm serviert und eignen sich gut als Zugabe zur Soljanka. (Siehe Seite 9 unseres Rezeptbüchleins.)



Kiewer Hühnerbrüstchen

4 Personen

4 Hühnerbrüste, 80 g Butter, Panade (Mehl, Ei, Semmelmehl), Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Petersilie.

Die Hühnerbrüste von jungen Tieren werden roh so ausgelöst, daß die Flügelknochen an der Brust bleiben. Die Haut wird entfernt, in die Brust eine Längsöffnung geschnitten. In die Öffnung gibt man die Butter mit der gehackten Petersilie, würzt die Brust mit Pfeffer und Salz sowie mit Zitronensaft. Anschließend wird die Brust paniert und im Frittiergerät gebacken (etwa 10–15 Minuten). Als Beilage serviert man frische Salate oder Buttererbsen, pommes frites oder Salzkartoffels.

Schweizer Schinkenröllchen

4 Personen

400 g gekochten Schinken in Scheiben, 200 g Schnittkäse, Panade (Mehl, Ei, Semmelmehl), 1 Zitrone, $\frac{3}{4}$ l Öl.

Schinkenscheiben mit dem in Streifen geschnittenen Käse füllen und zusammenrollen. Damit die Rollen zusammenhalten, einen Zahnstocher durchstecken. Nun werden die Röllchen paniert und in den Frittierkorb gelegt. Das Öl wird inzwischen stark erhitzt (Zischprobe), der Frittierkorb eingesetzt, die Röllchen goldbraun gebacken.

Die in Viertel geschnittene Zitrone wird dazu serviert. Als Beilage wird Mayonnaisesalat empfohlen.

Fritier-Kasserolle

Wir können Ihnen außerdem unsere Fritierkasserolle aus unserem „Top-fit“-Sortiment empfehlen.





Backen

Beim Backen von Kuchen muß man darauf achten, daß das Backgut nicht zu dünnflüssig ist. Wie in den einzelnen Rezepten erläutert, das Gerät mit Pergamentpapier auslegen und vor Beendigung der vorgesehenen Backzeit nicht öffnen. Es besteht sonst die Gefahr, daß der Kuchen zusammenfällt. Nur bei kleinster Flamme backen. Elektroherd Stufe 1, Gasherd Sparflamme. Im Deckel befindet sich ein Wrasenschieber, mit dem man die Dampfentwicklung regulieren kann.

Eierkuchen mit Früchten gefüllt

4 Personen

4 Tassen Milch, 8 Eier, 4 Tassen Mehl, gemischtes Obst, 80 g Margarine.

Aus Mehl, Milch, Zucker und Eiern bereiten wir einen dickflüssigen Teig. Im Backgerät lassen wir die Margarine heiß werden und gießen den Eierkuchenteig hinein. (Wenn man dünn ausgießt, werden pro Person 2-3 Stück.) Der Eierkuchen wird von beiden Seiten braun gebacken, mit Früchten (Erdbeeren, Apfelmus, Himbeeren usw.) gefüllt, zusammengerollt und angerichtet. Der Eierkuchen kann mit Staubzucker bestreut werden.

Kartoffelpuffer – Berliner Art

2 kg Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 1 Tasse Milch, 100 g Mehl, 2 Eier, Salz, Zucker, 125 g Schmalz.

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und zusammen reiben. Das Wasser etwas abgießen und die Masse mit dem Mehl, der Milch, den Eiern und einer Prise Salz und Zucker zu einem sämigen Teig rühren. Dann das Backgerät mit etwas Schmalz erhitzen und bei mittlerer Flamme handtellergroße Puffer auf beiden Seiten goldbraun backen.

Als Beilage eignen sich Apfelmus oder Preiselbeeren.

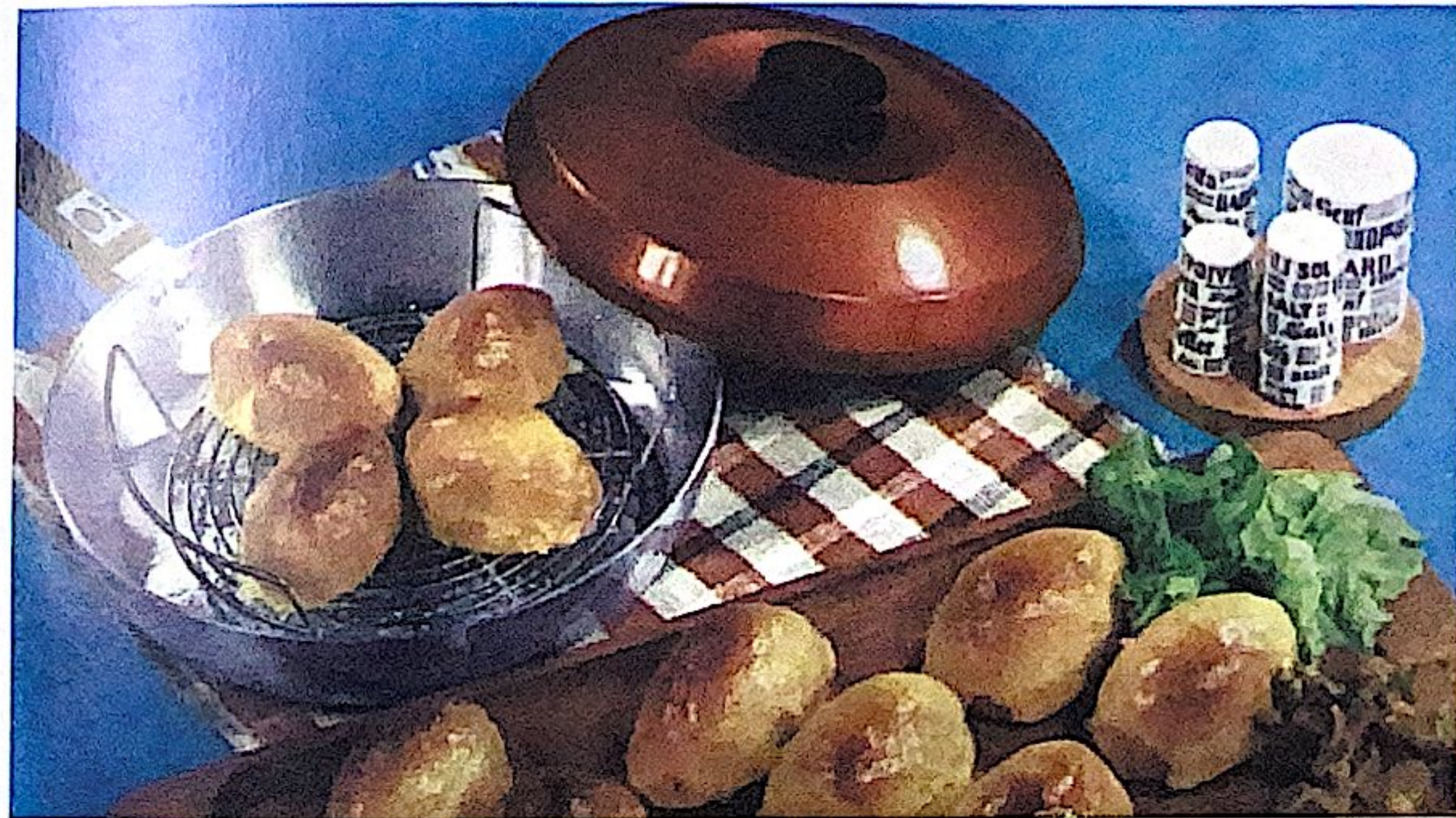
Palatschinken mit Spinat gefüllt

4 Personen

3 Tassen Milch, 3 Tassen Mehl, 6 Eier, 1 Prise Salz, 40 g Margarine, Spinat.

Die Milch, das Mehl, Eier und Salz zu einem dickflüssigen Teig zubereiten. Es darf bei Palatschinken mit Gemüse kein Zucker verwendet werden. $\frac{1}{4}$ der Margarine im Backgerät zergehen lassen, $\frac{1}{4}$ des Teiges in die Pfanne gießen und von beiden Seiten goldgelb backen. Den Spinat wie üblich zubereiten, auf den Palatschinken streichen, zusammenrollen und anrichten.

Dieses Gericht ist leicht verdaulich.



Käsewürzbissen (Welsh Rarebit)

4 Personen

300 g geriebener Käse, 40 g Butter, 4 Eigelb, 4 Scheiben Toast, Paprika, 50 g helles Bier, Salzstangen, Radieschen.

Aus dem geriebenen Käse, der Butter, den Eigelben, dem Bier und etwas Paprika bereitet man einen Teig. Aus einer Scheibe Toast werden drei Ecken geschnitten und darauf wird die Käsemasse etwa 2 cm dick aufgetragen. Im Back- und Bratgerät bei trockener Hitze auf dem Einsatz etwa 15 Minuten backen lassen.

Zur Garnitur verwendet man Salzstangen und frische Radieschen.

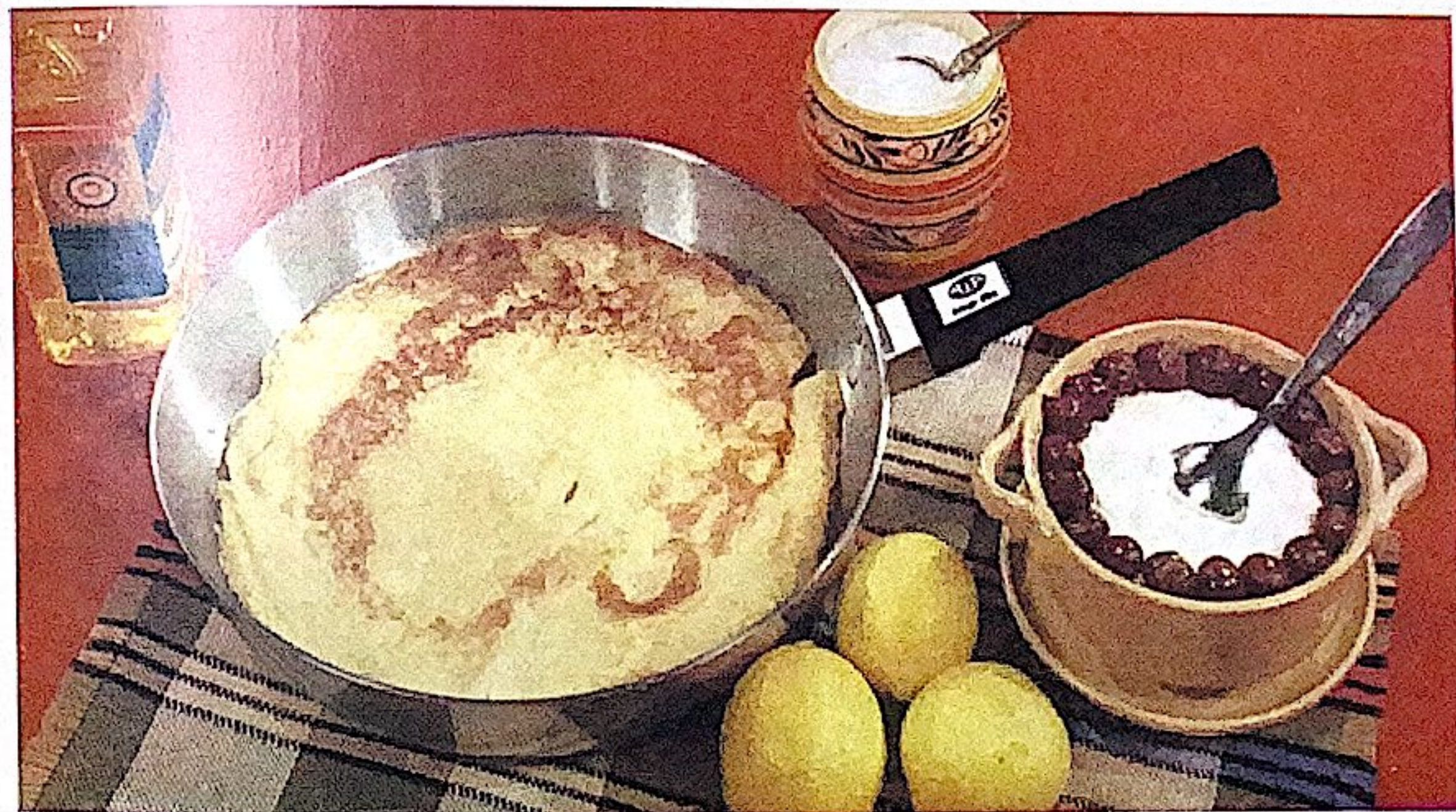


Apfel-Biskuit

125 g Weizenin, 125 g Puderzucker, 125 g Margarine, 2 Eier, Saft einer halben Zitrone, 1 Eßlöffel Rum oder Weinbrand, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 500 g Apfel.

Butter weich werden lassen (aber nicht flüssig) und mit Puderzucker glattrühren. Dann Eier einzeln dazugeben. Zum Schluß den Zitronensaft, Rum oder Weinbrand, Salz und Weizenin nach und nach 15 Minuten lang unterrühren.

Das Gerät einfetten und mit Pergamentpapier auslegen! Die Mitte frei lassen für den Einsatz. Den Teig rundherum schütten und in Scheiben geschnittene Äpfel darauflegen. Deckel fest verschließen, 40 Minuten bei Sparflamme und 20 Minuten bei mittlerer Flamme backen. Nach dem Backprozeß Kuchen stürzen und Puderzucker darauf streuen.



Apfeleierkuchen mit Fruchtquark

4 Personen

3 Tassen Milch, 3 Tassen Mehl, 6 Eier, Zucker, 4 Äpfel, 80 g Margarine, 200 g Quark, Früchte, $\frac{1}{4}$ Flasche Joghurt.

Milch, Mehl, Zucker und Eier zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Das Backgerät mit Margarine erhitzen und $\frac{1}{4}$ des Teiges eingießen. Die geschälten, in Spalten geschnittenen Äpfel darüberlegen und den Apfeleierkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Den Quark mit dem Joghurt und einem Teil des Fruchtsaftes glattrühren und extra in einer Schale anrichten. Der Apfeleierkuchen wird zusammengerollt, mit Staubzucker bestreut und angerichtet.



Auch aus Konserven und Vorräten des Kühlschranks kann man bei plötzlichem Besuch kleine, schmackhafte Imbisse zubereiten. Dazu die Anregungen unseres kleinen Rezeptbüchleins.



Für plötzlichen Besuch

Kleine Grillwürstchen mit Toast

4 Personen

4 Paar Wiener Würstchen oder 4 Bockwürste, 40 g Margarine, Letscho, $\frac{1}{4}$ l saure Sahne, scharfe Gewürze, Toast.

Die Würstchen werden in große Stücke geschnitten und in der Braipfanne angeröstet. Darauf gießt man das Letscho und läßt beides bei geschlossenem Deckel im Bratgerät erhitzen. Danach gießt man die saure Sahne darüber und serviert. Die scharfen Gewürze und den Toast reicht man extra.

Strammer Max

4 Personen

4 Scheiben Weißbrot, 50 g Sonja-Margarine, 200 g rohen oder gekochten Schinken, 4 Eier.

Die 4 Scheiben Weißbrot mit der Hälfte der Sonja-Margarine im Backgerät von beiden Seiten goldbraun rösten und auf eine Platte legen. Den inzwischen gewürfelten Schinken gleichmäßig auf die Röstscheiben verteilen und auf jede Scheibe ein Setzei geben, welches man mit dem Rest der Margarine zubereitet hat. Die Platte mit grünem Salat und Gurkenscheiben garnieren.

Gebackene Ölsardinen

4 Personen

3 Dosen Ölsardinen, Bierteig, 2 Bund Petersilie, 200 g Tomaten, Toast, Fritiere.

Die Ölsardinen legt man auf ein Ablaufgitter, um sie von ihrem Öl zu befreien. Nun zieht man sie mit einer Gabel durch den Bierteig und gibt sie in die heiße Fritiere. Goldgelb aussehend werden die Ölsardinen aus der Fritiere genommen und auf heißen Mittel-tellern angerichtet.

Zur Garnierung eignen sich in Scheiben geschnittene, gebratene Tomatenscheiben und in der Fritiere gebackene ganze Petersilie. Dazu reicht man Toast.

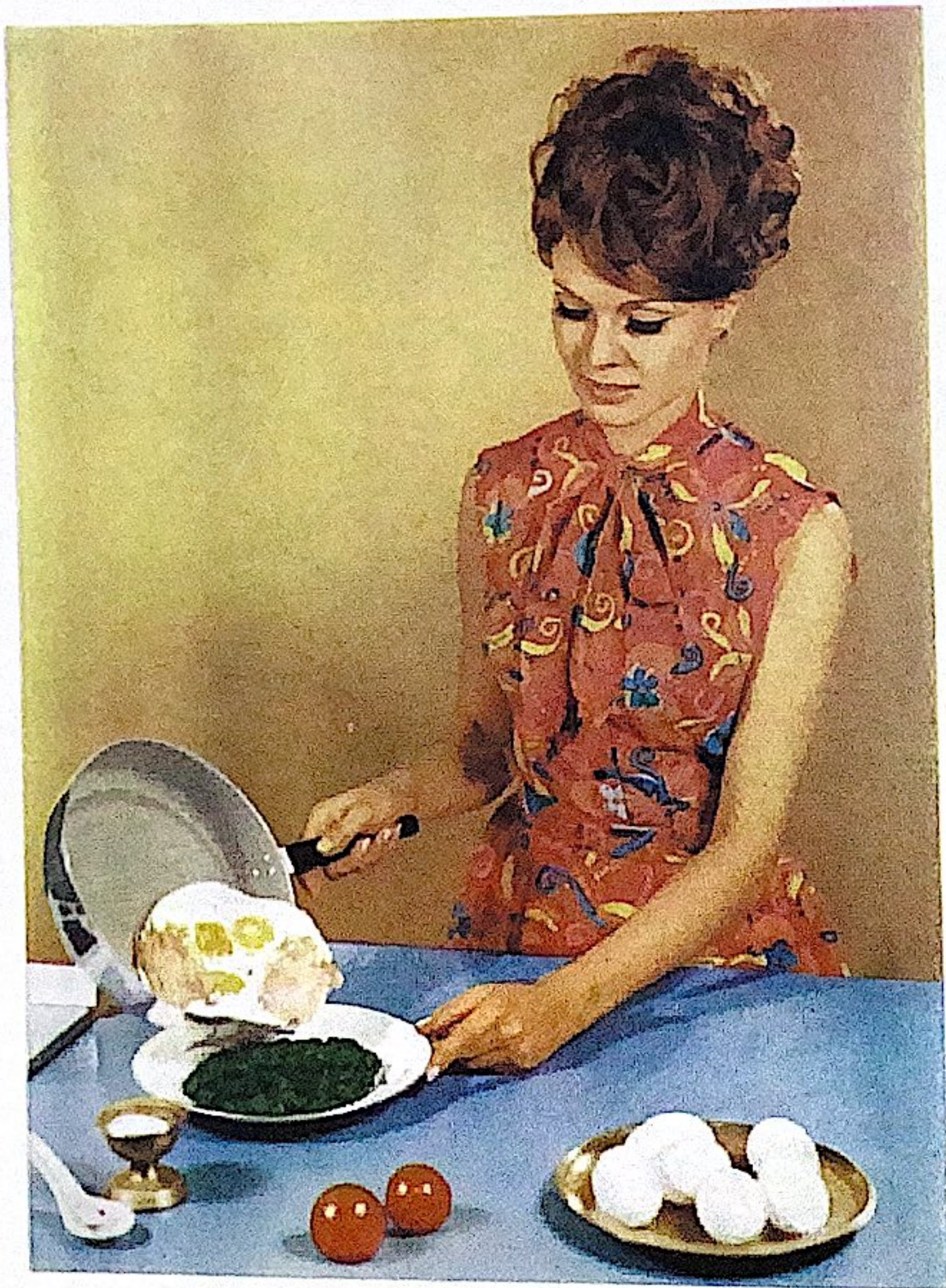


Gebackene Eier mit Letscho

4 Personen

8 Eier, 4 Scheiben Toast, Letscho, $\frac{1}{10}$ l saure Sahne Petersilie.

Die auf ihre Genußfähigkeit geprüften Eier werden einzeln in kleinen Schüsseln aufgeschlagen. Dabei ist zu beachten, daß das Eigelb nicht ausläuft. Das Backgerät wird zum Fritieren vorbereitet. Nach der Zischprobe die Eier einzeln in das heiße Fett geben. Jedes einzelne Ei wird mit dem Holzlöffel zusammengedrückt und in dem heißen Fett ausgebacken. Der vorbereitete Toast wird gebuttert, mit den gebackenen Eiern belegt und mit Letscho übergossen. Zum Schluß gibt man die saure Sahne darüber und bestreut den so angerichteten Toast mit gehackter Petersilie.



Braten ohne Fett

Als zusätzliche Bereicherung unseres Sortiments liefern wir Ihnen die Bratpfannen (24 und 20 cm \varnothing) auch mit einer Antihafbeschichtung. Diese Beschichtung gewährt ein fettarmes oder völlig fettfreies Backen und Braten. Für die gesunde Ernährung, besonders für den Diabetiker, ist diese Speisenzubereitung von sehr großer Bedeutung.



Hinweise für die Benutzung der antihafbeschichteten AWF-Bratpfanne:

Das beschichtete Gerät ermöglicht Ihnen die Zubereitung aller Speisen nach eigenem Wunsch und Geschmack.

Sie können ohne Fett, mit erheblich weniger Fett oder mit der üblichen Fettzugabe braten.

Die glatte Oberfläche verhindert bei sachgemäßer Behandlung das Anbrennen oder Ankleben.

Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie bitte die Pfanne mit heißer Spüllauge aus und trocknen gut nach.

Die beschichtete Fläche des Gerätes reiben Sie leicht mit Speiseöl ein. Damit ist die Pfanne für den ersten Gebrauch vorbereitet.

Vermeiden Sie bitte während der Back- oder Bratprozesse große Hitze. Mittlere oder geringe Hitze sei stets Ihr Leitsatz.

Insbesondere ist beim trocknen Anheizen der Pfanne im leeren Zustand ein Überhitzen zu vermeiden.

Niemals darf die leere Pfanne auf der Herdplatte oder einer anderen Heizquelle stehen.

Bei der Zubereitung von Speisen können Sie jedoch auf Grund der gewährleisteten kratzfesten Antihafbeschichtung in der gewohnten Weise verfahren.

Das Reinigen des Gerätes ist denkbar einfach. Die beschichtete Oberfläche hat keinen metallischen Charakter. Leicht wie einen Porzellanteller können Sie die Innenflächen mit einem seifigen Schwamm oder einer weichen Bürste spülen.

Stahlwolle oder Scheuerpulver sind fehl am Platze und stets zu vermeiden.



Weinapfel mit Vanillesauce

4 Personen

4 große Äpfel, 80 g Rosinen, 0,1 l Weißwein, 20 g Zucker, Vanillesauce.

Die Äpfel werden geschält, das Gehäuse mit einem Apfelsstecher ausgestochen. Diese Apfelhöhlung füllen wir mit Rosinen aus. Nun geben wir den Weißwein in die Pfanne, bestreuen die Äpfel mit Zucker und lassen sie auf kleiner Flamme garziehen. Je nach Größe der Äpfel etwa 10 Minuten. In der Zwischenzeit bereiten wir die Vanillesauce zu. Ein warmer Nachtisch wird niemals auf Glastellern angerichtet. Auf angewärmten Mittelteilern die gedünsteten Äpfel anrichten und mit der Vanillesauce übergießen.

Lendenstreifen mit Pilzen und Rührei

4 Personen

400 g Rinds- oder Schweinslende, 400 g gekochte Pilze, 8 Eier, 10 g Öl, 100 g Zwiebeln, Petersilie.

Die Lende schneiden wir in bleistiftstarke Streifen und geben sie in die mit Öl ausgestrichene Pfanne, würzen mit Pfeffer und Salz. Mit einem Holzlöffel öfters rühren, so daß die Streifen von allen Seiten angebraten sind. Dazu geben wir die feingehackten Zwiebeln und kurz darauf die zerkleinerten Pilze. Alles gut vermengen und die zerrührten Eier darübergießen. Unter Umrühren die Eier stocken lassen und die Lendenstreifen auf heißen Tellern anrichten. Darüber streuen wir Petersilie und als Beilage reichen wir Schwenkkartoffeln oder Röstkartoffeln.

Nudelomelett mit Tomatensauce

4 Personen

8 Eier, 400 g gekochte Nudeln, 40 g Butter, 120 g gekochten Schinken, Salz, Muskat, Tomatensauce.

Etwa $\frac{1}{4}$ der Butter in der Pfanne zergehen lassen, dazu 30 g in Würfel geschnittenen Schinken. Einige Minuten angehen lassen und etwa 100 g gekochte Nudeln hinzugeben. Alles gut untereinander verrühren und darüber 2 zerrührte Eier gießen. Wir lassen das Ei stocken, geben die Form eines Omelettes und stürzen alles auf einen Teller. Das Omelett umgießen wir mit einer kräftig schmeckenden Tomatensauce. Als Beilage paßt ausgezeichnet Kopfsalat mit Joghurt übergossen.



Rührei mit Tomatenwürfeln

4 Personen

8 Eier, 10 g Butter, 600 g Tomaten, Salz.

2 Eier schlagen wir jeweils in eine Schüssel und zerrühren sie mit dem Schneebesen. Die Tomaten geben wir 2 Minuten in etwa 90 °C heißes Wasser und ziehen dann die Schale ab, zerteilen sie und entfernen das Innere der Tomaten. Das Tomatenfleisch schneiden wir in kleine Würfel, geben diese in die antihaltbeschichtete Pfanne, lassen sie heiß werden und gießen jeweils die zerrührten Eier darüber. Mit einem Holzlöffel rühren wir mehrmals das Ei und lassen es stocken. Die Festigkeit des Rührei mit Tomatenwürfeln bestimmt man selbst. Als Beilage reicht man Toast oder Röstkartoffeln.

Eierkuchen mit Erdbeerquark gefüllt

4 Personen

4 Tassen Milch, 4 Tassen Mehl, 8 Eier, Prise Salz, 20 g Butter, 40 g Zucker, 500 g Quark, Erdbeeren nach Belieben (frisch oder konserviert)

Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz und Zucker einen Eierkuchenteig bereiten. Den Quark mit Milch verdünnen (bei konservierten Erdbeeren mit dem Saft der Erdbeeren verrühren) und glatrühren. $\frac{1}{8}$ der Butter in der Pfanne heiß werden lassen und dann $\frac{1}{8}$ der Eierkuchenmasse hinzugeben. Den Teig von beiden Seiten goldgelb backen, mit Quark füllen, 2 Löffel Erdbeeren dazugeben und den Eierkuchen zusammenrollen. Mit Erdbeeren verzieren.

Die Masse ergibt etwa 8 Eierkuchen.

Nudelomelett mit Tomatensoße

4 Personen

8 Eier, 400 g gekochte Nudeln, 40 g Butter, 120 g gekochten Schinken, Salz, Muskat, Tomatensoße

$\frac{1}{4}$ der Butter und 30 g in Würfel geschnittenen Schinken in der Pfanne heiß werden lassen, dann etwa 100 g gekochte Nudeln hinzugeben. Alles gut verrühren und mit den gewürzten und verrührten Eiern übergießen. Die Masse stocken lassen und dann auf einen Teller stürzen.

Das Omelett mit einer kräftig gewürzten Tomatensoße umgießen. Als Beilage Kopfsalat mit Joghurt übergossen.

top-fit

Unser AWF-Geschirr **top-fit** ist eine ideale Kombination modernster Küchengeschirre, die allen Anforderungen des zeitgemäßen Haushaltes genügt.

Aus unserem Sortiment stehen zur Wahl:

Kochtopf mit farbig eloxiertem Zargendeckel. Wärmeisolierende Plastgriffe mit Fingerschutz

Durchmesser: 16 cm

Höhe: 9 cm

Gebrauchsinhalt: 1,7 l

Artikelnummer: 116/1



Kochtopf mit farbig eloxiertem Zargendeckel. Wärmeisolierende Plastgriffe mit Fingerschutz

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

Gebrauchsinhalt: 2,8 l

Artikelnummer: 116/2



Wasserkessel mit farbig eloxiertem Zargendeckel und wärmeisolierendem Plastgriff

Durchmesser: 20 cm

Höhe mit Deckel: 13 cm

Gebrauchsinhalt: 2,8 l

Artikelnummer: 602





Kasserolle, wahlweise lieferbar mit farbig eloxiertem Zargendeckel und wärmeisolierendem Plastikgriff

Durchmesser: 16 cm

Höhe: 7 cm

Gebrauchsinhalt: 1,2 l

Artikelnummer: 131/1



Kasserolle, wahlweise lieferbar mit farbig eloxiertem Zargendeckel und wärmeisolierendem Plastikgriff

Durchmesser: 18 cm

Höhe: 8 cm

Gebrauchsinhalt: 1,8 l

Artikelnummer: 131/2



Back- und Bratgerät mit farbig eloxiertem Zargendeckel und Wrasenschieber, wärmeisolierendem Plastikgriff und drei Einsätzen.

Durchmesser: 24 cm

Höhe mit Deckel: 9 cm

Gebrauchsinhalt: 1,8 l

Artikelnummer: 452



Bratpfanne mit farbig eloxiertem Zargendeckel, Wrasenschieber und wärmeisolierendem Plastikgriff.

Durchmesser: 20 cm

Höhe mit Deckel: 7 cm

Gebrauchsinhalt: 1,0 l

Artikelnummer: 453



Fritier-Kasserolle mit farbig eloxiertem Zargendeckel, verzinnem Drahteinsatz und Aufsetzvorrichtung zum Fritieren.

Durchmesser: 20 cm

Höhe mit Deckel: 13 cm

Gebrauchsinhalt: 1,8 l

Artikelnummer: 1131

**KONTAKT
RING**

Hauswirtschaft



Bietet alle Vorteile moderner Hauswirtschaft

- beste Informations- und Einkaufsmöglichkeiten
- modernes Sortiment von Markenartikeln und Spitzenerzeugnissen
- Angebote nach Verkaufskomplexen
- Vorführung, Beratungen, Service
- Verkauf auf Teilzahlung nach den gesetzlichen Bestimmungen
- Frei-Haus-Lieferung im Versorgungsgebiet

Moderner Haushalt - mehr freie Zeit



Grafische Gestaltung: Walter Höhne, Hildburghausen

Rezepturen: Küchenchef Manfred Weißbach, Interhotel „Astoria“ Leipzig

Klischees und Druck: Druckerei Fortschritt Erfurt

V/4/59-50 (Ag 131/85/71)