

## 98. Schweinszungen-Mischgericht.

2 Schweinszungen — Wurzelwerk — Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt —  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 4 Deka Fett — 3 Deka Mehl — einige getrocknete oder frische  
Schwämme — Petersilie — Zitronensaft oder Essig —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln —  
1 Ei — ungefähr 4 Eßlöffeln Mehl.

Man läßt die Schweinszungen mit dem Wurzelwerk und Gewürzen, wie in Nr. 96 angegeben, kochen, zieht die Haut ab und schneidet die Zungen in grobe Würfel. Nun läßt man die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen, gibt das Mehl dazu, läßt es recht dunkel verrösten und gießt dies zuerst kalt, dann mit einem Teil der Zungenbrühe auf. Inzwischen läßt man die feingeschnittenen Schwämme in Suppe oder etwas Fett und mit ein wenig feingeschnittener Petersilie dünsten, mengt sie zu der Soß, gibt die Zungenwürfel und kleine Kartoffelknödel, die man in Salzwasser kochen ließ, hinein, würzt die Speise noch nach Geschmack mit etwas Zitronensaft oder Essig, läßt sie gut durchziehen (nicht kochen) und trägt sie auf. Zur Bereitung der Knödeln werden die Kartoffeln gekocht, geschält, mit dem Ei, etwas Salz und soviel Mehl vermengt, daß man aus dem Teig Knödel formen kann.

## Gemüse.

### 99. Bohnen im Schnee.

$\frac{1}{4}$  Kilo weiße Bohnen —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel —  
Salz, weißer Pfeffer — etwas Suppenwürze — 2 Eiweiß — 1 Eßlöffel Rahm  
oder Rahmersatz.

Man läßt die Bohnen in Salzwasser sehr weich kochen, treibt sie durch ein Sieb und vermischt sie mit der feingeschnittenen, in Fett gedünsteten Zwiebel, Salz, Pfeffer und den gekochten, gleichfalls durchgedrückten und gesalzenen Kartoffeln. Man mengt etwas Suppenwürze und, falls der Brei zu dick sein sollte, etwas Milch (oder auch restlichen Bratensaft, der der Speise einen besonders guten Geschmack verleiht) dazu, füllt die Masse in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel ein und überzieht sie mit dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß, den man mit etwas Salz und Rahm oder Rahmersatz leicht vermengt hat. Dann wird die Schüssel zum Backen in die Röhre geschoben. Der Schnee muß fest und gelb werden.

### 100. Erbsenauflauf.

20 Deka getrocknete gelbe oder grüne Erbsen — 1 kleine Karfiolrose — 2 bis  
3 gelbe Rüben — 2 Eier — 3 Deka Fett — 3 Deka Reibkäse — Salz.

Man läßt die Erbsen über Nacht im Wasser liegen, kocht sie am nächsten Tage weich und treibt sie zwei mal durch eine Hackmaschine. Der Karfiol und die gelben Rüben werden, jedes Gemüse für sich, ebenfalls gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun treibt man das Fett und die Dotter gut ab, mengt die Erbsen, den Karfiol und die Rüben dazu, salzt die Masse, fügt den geriebenen Käse und den Schnee der Eiweiß dazu und, wenn zum Festmachen notwendig, noch etwas Bröseln oder 1 Eßlöffel Mehl. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufschüssel ein, gibt oben etwas Fett und läßt sie in der Röhre backen. Dieser Auflauf wird mit Butter- oder Paradiessoß gereicht.

### 101. Erbsen-Pfannkuchen.

$\frac{1}{4}$  Kilo trockene, gelbe oder grüne Erbsen —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 5 Deka Kartoffel- oder Weizenmehl — 2 Deka Fett — 1 Ei — 1 Kaffeelöffel Backpulver — unge-  
fähr 6 Deka Fett zum Backen — Salz.

Die Erbsen werden in Wasser erweicht, eventuell mit etwas Natron und mit Salz weichgekocht und durch ein Sieb gedrückt. Dieser Brei wird mit ungefähr  $\frac{1}{8}$  Liter Erbsenbrühe gut verkocht, dann mit der Milch, die mit dem Mehl versprudelt wurde, vermischt und abermals etwas verkocht. Nun wird das Dotter mit dem Fett versprudelt, die Erbsenmasse und der festgeschlagene Schnee des Eiweiß und zuletzt das Backpulver beigelegt. Aus dieser Masse läßt man in üblicher Weise in etwas heißem Fett Pfannkuchen backen, die man zu Würsten oder zu Gemüse oder Kartoffeln reicht.

### 102. Gebackene gelbe Rüben.

30 Deka gelbe Rüben — 1 Ei — 2 Eßlöffeln Mehl — Petersilie — 2 bis 3 Stück Würfelzucker — Salz.

Man läßt die gelben Rüben, in Stücke geschnitten, in Salzwasser kochen und treibt sie hierauf durch ein Sieb. Nun verquirlt man das Eidotter mit dem Mehl, mengt die ganz feingeschnittene Petersilie bei, ferner den gestoßenen Zucker, die Rübenmasse und den Schnee des Eiweiß. Man füllt die Masse in eine mit etwas Fett bestrichene feuerfeste Schüssel und läßt sie in der Röhre backen. Dazu reicht man geröstete Kartoffeln.

Den Rüben können nach Geschmack einige gekochte und durch ein Sieb gedrückte Kastanien beigelegt werden.

### 103. Gelbe Rübenkuchen.

25 Deka gelbe Rüben — 25 Deka Kartoffeln — 10 Deka Kastanien — 1 Ei — 2 Eßlöffeln Milch —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Suppenwürze — Bröseln — Salz, Zucker — Mehl.

Man läßt die gepuzten Rüben und die roh geschälten Kartoffeln separat in Salzwasser kochen und drückt beides durch ein Sieb. Ebenso läßt man die überbrühten, geschälten Kastanien kochen, um sie dann durch ein Sieb zu drücken. Nun verrührt man alles, fügt Salz und etwas Zucker nach Geschmack hinzu, ferner das Ei, etwas Milch, Suppenwürze und soviel Bröseln (oder auch geriebene Brotreste), daß man daraus auf einem Brette handgroße flache Kuchen formen kann, die man mit etwas Mehl bestäubt und auf einem mit Fett bestrichenen Bleche in der Röhre backen läßt. Diese Kuchen bringt man mit einem Gemüse heiß zu Tisch oder man reicht sie zu Würsten oder Häringcn.

### 104. Gemüsefench mit Reis.

$\frac{1}{4}$  Kilo Reis — 4 Deka Fett — 3 Eßlöffel Paradeismark — Salz — 1 Karfiol —  $\frac{1}{4}$  Liter Kohlsprossen — Fett zum Ausstreichen.

Man läßt den Reis unter Beigabe von Fett und Salz dünsten und vermischt ihn mit dem Paradeismark. Inzwischen läßt man auch den Karfiol und die Kohlsprossen in Salzwasser kochen, seigt das Wasser gut ab, teilt den Karfiol in kleine Röschen, schneidet die Kohlsprossen in kleine Stücke. Eine mit Fett ausgestrichene

Form wird mit einer Lage Reis versehen, dann gibt man den Karfiol darauf, wieder eine Lage Reis, dann die Kohlsprossen und zum Schlusse wieder Reis. Die Speise wird offen in heißes Wasser in die Röhre gestellt. Nach einer halben Stunde kann sie gestürzt und mit einer Buttersoß oder zerlassener Butter oder erwärmtem Braten-saft aufgetragen werden.

### 105. Gemüsepudding mit Kollgerste.

1 bis 2 Kohlrüben —  $\frac{1}{2}$  Sellerieknohle — etwas Spinat — 1 bis 2 gelbe Rüben — 1 Kohlkopf — 10 Deka Kollgerste — 4 Deka Fett — 2 Eier — 2 Eßlöffel Kartoffel- oder Weizenmehl — 1 Deziliter Milch — Salz, Pfeffer — Petersilie —  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm oder Rahmersaß; je nach der Festigkeit der Masse — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man läßt die Gemüse, jede Sorte für sich, in Salzwasser kochen und schneidet sie fein. Es ist nicht notwendig, sich strenge an die Angabe der zu verwendenden Gemüse zu halten. Man kann auch andere Gemüse, z. B.: Erbsen, Karfiol, Kraut, Kohlsprossen, Sauerampfer, Fiolen oder unter anderen Gemüsen auch etwas getrocknete Erbsen oder Bohnen verwenden. Diese werden über Nacht in Wasser gelegt und am anderen Tage nach dem Weichkochen zweimal durch die Hackmaschine getrieben. Die Kollgerste läßt man, nachdem sie überbrüht wurde, in Salzwasser weich kochen. Nun treibt man die Dotter mit dem Fett gut ab, mengt das mit kalter Milch versprudelte Mehl, etwas fein geschnittene Petersilie, Salz und gestoßenen Pfeffer, den Rahm und die Gemüsemasse dazu, vermischt alles gut, fügt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver dazu und läßt die Masse in einer mit etwas Fett bestrichenen Form im Dunst kochen. Dazu wird zerlassene Butter oder erwärmter Braten-saft gereicht.

Aus derselben Masse, eventuell mit etwas Bröseln fest gemacht, kann man auch Schnitzel formen und in Fett backen lassen. Schmecken zu Kartoffelbrei sehr gut.

### 106. Högendorf-Gemüse.

1 schöner Karfiol —  $\frac{1}{4}$  Kilo ausgelöste grüne Erbsen (auch Konserven) — 2 Stück gestoßener Würfelzucker —  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl —  $\frac{1}{4}$  Kilo Reis — 7 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 1 Suppenwürfel — 2 Eßlöffeln Essig — Salz, Pfefferkörner — Saft von  $\frac{1}{4}$  Zitrone — Petersilie und Dillkraut — 2 Eidotter — 6 Deka Butter.

Der Karfiol wird gepuht und in Salzwasser gekocht. Die Erbsen werden in 3 Deka heißes Fett gegeben, angebrüht und nach einigen Minuten mit etwas Suppe und etwas Zucker versehen, der obenauf gegeben werden soll, damit er zergehen kann, ohne sich zu bräunen. Wenn die Erbsen weich gedünstet sind, wird etwas feingeschnittene Petersilie beigemischt, dann werden sie noch mit Mehl gestaubt. Gleichzeitig läßt man auch den Reis in folgender Weise dünsten: Man läßt die feingeschnittene Zwiebel in 4 Deka heißem Fett anlaufen, gibt den ausgeklaubten Reis dazu und mengt, erst wenn das Fett aufgesogen ist, unter fortwährendem Rühren etwas Suppe bei. Der Reis muß zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde dünsten. Nun bereitet man eine Soß, indem man den Essig mit gleichviel Wasser, etwas Salz und einigen Pfefferkörnern kochen läßt und ihn durchsieht. Wenn die Flüssigkeit kalt geworden ist, gibt man die Eidotter dazu und schlägt dies abseits auf dem Herde, bis die Soß recht dicklich geworden ist. Nun mengt man ihr unter stetem Umrühren tropfenweise die zerlassene

Butter bei, ferner Salz, Zitronensaft und das feingehackte Dillkraut. Die Soß muß rasch bereitet werden, da sie sonst leicht gerinnt. Gemüse, Reis und Soß werden nun in folgender Weise zu einem Gericht vereint: Man legt den Karfiol in die Mitte einer großen, flachen Schüssel, legt aus den Erbsen einen Kranz ringsumher, formt daneben einen Kranz aus Reis und gießt die Hälfte der Soß über den Karfiol. Die andere Hälfte wird separat gereicht. Will man das Gericht verfeinern, dann unterlegt man den Karfiol mit geröstetem Hirn oder mit einem Mischgericht (Ragout). Man kann den Reis auch mit gedünsteten Schwämmen vermengen oder noch einen Kranz aus gedünsteten Kohlsprossen ringsherum legen. Die Schüssel sieht sehr schön aus.

Anstatt Reis kann man auch einen fein zubereiteten Kartoffelschmarrn oder in Scheiben geschnittene, geröstete Kartoffeln verwenden.

### 107. Karfiol, eingemacht.

1 große oder 2 kleine Karfiolrosen — 2 Deka Fett — 3 Deka Mehl —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — Salz, Muskatnuß — Suppenwürze.

Der Karfiol wird gereinigt und der Strunk entfernt. Diesen läßt man in Salzwasser weich kochen. Der Karfiol wird in kleine Röschen geteilt, die man in wenig Wasser eine Stunde liegen läßt. Nun bereitet man aus heißem Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie mit dem kalten Wasser von den Karfiolröschen, gießt dann heiße Milch auf und verkocht diese Soß noch nach Bedarf mit dem Wasser vom Strunk. Man kann den Strunk, ganz fein gehackt, beimengen. In diese Soß legt man die Karfiolröschen und läßt sie langsam weich kochen. Man würzt mit Salz, Muskatnuß und etwas Suppenwürze. Auf diese Art bereitet, ist der Karfiol viel ausgiebiger. Mit einer Beilage von Kartoffeln oder gedünstetem Reis ersetzt er ein Fleischgericht. Man kann auch etwas mehr Soß bereiten und kleine Knödel aus Grieß, Kartoffeln oder Fleischresten einkochen. Die Knödel dürfen erst kurz vor dem Anrichten eingelegt werden.

Nach Geschmack kann man der Soß auch etwas geriebenen Käse und Zitronensaft beimengen.

Sollte das Strunkwasser nicht verwendet werden, dann läßt man es zum Aufgießen einer Suppe zurück.

### 108. Karfiol in Maske.

2 kleine Rosen Karfiol — 15 Deka Schwämme — 20 Deka Reis — 5 Deka Fett — Petersilie — Salz — Brösel — 1 Suppenwürfel.

Der Karfiol wird in Salzwasser halbweich gekocht, dann drückt man mit einem Wasserglas den obersten Teil der Rose ein, um ihn vorsichtig herauszuheben. Nun füllt man in den Karfiol die feinblättrig geschnittenen, in 3 Deka Fett mit Salz und Petersilie gedünsteten Schwämme. Gleichzeitig läßt man den Reis mit ein wenig Suppe und etwas feingeschnittener Zwiebel dünsten, streicht, wenn alles bereit ist, eine feuerfeste, tiefe Schüssel mit Fett aus, stellt den Karfiol mit der gefüllten Seite nach oben hinein, häuft die ausgeschnittenen Röschen darauf und gibt nun den Reis zwischen und auf den Karfiol, so daß er ganz bedeckt wird. Der Reis wird glatt gestrichen, mit Fett beträufelt, mit Bröseln bestreut, dann wird die Speise in der Röhre gebacken, bis sie Kruste bekommt. Wird in der Schüssel gereicht.

### 109. Kartoffeln auf Görzer Art.

18 Kartoffeln —  $\frac{1}{2}$  Kilo Spinat — 5 bis 6 Eßlöffeln Milch oder Rahm — Suppenwürze —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 2 Deka Fett — 3 Deka Mehl — 1 Suppenwürfel — 1 Eßlöffel geriebener Käse — Zitronensaft — Salz, eine Prise Cayennepfeffer.

Die Kartoffeln werden sauber gewaschen und samt der Schale in der Röhre gebraten. Dann schält man sie ab, schneidet je ein Stückchen als Deckel ab und höhlt die Kartoffeln vorsichtig aus. Inzwischen läßt man Spinat in sehr wenig Wasser ungedeckt kochen, salzt und hackt ihn und streicht ihn durch ein Sieb. Er wird mit etwas Milch oder Rahm gebunden und mit Suppenwürze gewürzt. Diesen Spinat, der recht dick sein muß (eventuell kann man ihm 1 Eßlöffel geröstete Brösel beimengen), füllt man in die Kartoffeln ein, setzt den Deckel auf, stellt die Kartoffeln vorsichtig nebeneinander in eine Pfanne und läßt sie einen Moment erwärmen. Schon vor dem Füllen bereitet man aus dem heißen Fett, worin man die feingeschnittene Zwiebel licht anlaufen ließ, und dem Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie etwas kalt, mengt dann ungefähr 2 Schöpflöffel Suppe, den Käse, etwas Zitronensaft, Salz und eine Spur Cayennepfeffer dazu, läßt die Soß glat verkochen und gießt sie über die Kartoffeln. Die beim Aushohlen sich ergebenden Kartoffelabfälle verwendet man zur Bereitung einer Suppe.

### 110. Kartoffeln auf Schweizer Art.

1 Kilo Kartoffeln — 8 Deka Emmenthalerkäse —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — 1 Eidotter — 2 Deka Kartoffel-, Reis- oder Weizenmehl — 5 Deka Butter — Salz.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schält und schneidet sie in Scheiben. Nun werden sie gesalzen, mit Butter verrührt und lagenweise in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel gegeben, wobei man jede Lage mit geriebenem Käse bestreut. Ein wenig kalte Milch quirlt man mit dem Mehl gut ab, mengt dies zur restlichen Milch, sprudelt das Dotter bei und gießt dies über die Kartoffeln, die hierauf in der Röhre Kruste bekommen müssen.

### 111. Kartoffeln mit Sellerie.

$\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Sellerieknole — Wurzelwerk, Ruttelkraut — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Salz, Pfeffer, Essig.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schält und schneidet sie in Scheiben. Die Selleriewurzel wird in Salzwasser gekocht. Nun bereitet man aus dem Fett und Mehl eine dunkle, gut verröstete Einbrenne, gießt sie mit dem Selleriewasser auf, mengt die Kartoffeln und die ebenfalls in Scheiben geschnittene Selleriewurzel bei, fügt Salz, Pfeffer und Essig nach Geschmack hinzu und läßt die Speise gut verkochen.

### 112. Kartoffelbrei mit Bohnen oder Erbsen.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{4}$  Kilo Bohnen oder Erbsen — 1 Messerspitze Natron — 1 Nährhefesuppenwürfel — Salz, Pfeffer — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel.

Man läßt die Bohnen oder Erbsen über Nacht in Wasser liegen und am anderen Tage in demselben Wasser mit etwas Natron weich kochen, worauf man sie durch ein Sieb treibt. Die Kartoffeln werden geschält, zerschnitten, in Salzwasser

gekocht und gleichfalls durch ein Sieb gedrückt. Nun vermischt man beides, verrührt die Masse mit ein wenig Erbsen- oder Bohnenbrühe und etwas kräftiger Suppe zu einem dickflüssigen Brei, würzt sie mit Salz und Pfeffer, läßt sie noch ein wenig durchdünsten und reicht sie, mit in Fett gerösteter Zwiebel bestreut.

Wenn man zur Bereitung dieses Gerichts Bohnen verwendet, dann kann man nach Geschmack auch etwas Essig beimengen.

### 113. Kartoffelgulasch.

1 Kilo Kartoffeln — 6 Deka Fett — 2 Deka Mehl — 1 Zwiebel — Salz, Paprika, Kümmel — Essig — 2 Eßlöffeln Paradeismark — 1 Suppenwürfel.

Man läßt die feingeschnittene Zwiebel in Fett lichtbraun rösten, fügt etwas Essig, Salz, Paprika und Kümmel, sowie die geschälten, gewaschenen und in große Würfeln geschnittenen Kartoffeln dazu, läßt sie durchdünsten, staubt das Mehl dazu und gießt aus dem Suppenwürfel bereitete Suppe auf. Nun läßt man dies solange kochen, bis die Kartoffeln weich geworden sind. Dann mengt man das Paradeismark dazu. Der Saft soll kurz und gulaschartig sein. Ein Beimengen von einigen Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz verbessert ihn erheblich.

### 114. Kartoffelmischgericht.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Teller getrocknete oder frische Schwämme —  $\frac{1}{4}$  Liter Kohlsprossen — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Petersilie — Salz — Suppenwürze.

Man kocht die Kartoffeln mit der Schale, schält und schneidet sie in Scheiben. Die Schwämme werden gepuzt und weich gekocht, ebenso werden die Kohlsprossen in Salzwasser gekocht. Nun läßt man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in heißem Fett rösten, gibt das Mehl dazu, läßt auch dieses gut rösten, gießt dies mit dem Wasser, worin die Pilze und die Kohlsprossen gekocht wurden, auf, gibt die Kartoffeln, die Schwämme und Kohlsprossen hinein und läßt die Speise aufkochen. Man kann auch einen Karfiol, Sellerie, Bohnen, Erbsen usw. in gleicher Weise beimengen.

### 115. Kartoffelmischgericht mit Sardellen.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 10 Deka frische, getrocknete oder eingekochte Schwämme — 5 Deka Fett — 1 Ei — 3 Sardellen — etwas Kapern —  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm oder Rahmersatz — Salz.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schneidet sie in Vierteln, gibt sie in etwas heißes Fett, salzt sie, gießt den Rahm darüber und läßt sie rösten, bis sie etwas Farbe bekommen. Die Schwämme werden feingeschnitten, in etwas Fett gedünstet. Die Sardellen und Kapern werden fein gehackt, dann mischt man alles zusammen gut durch, füllt es in eine Backschüssel ein, schlägt ein versprudeltes Ei darüber und läßt dies noch ungefähr eine Viertelstunde in der Röhre baden oder auf dem Herde durchdünsten.

## 116. Kartoffelpolenta.

1 Kilo Kartoffeln — 1 Ei — 4 bis 5 Eßlöffeln saurer Rahm oder Rahmersatz —  
6 Deka Reibkäse — Salz — 5 Deka Fett.

Man schält die Kartoffeln, die mehlig sein müssen, schneidet sie in Stücke und läßt sie weich kochen. Nun zerdrückt man sie ganz fein, vermischt sie mit dem mit saurem Rahm verquirlten Ei, drei Deka Käse und einer Prise Salz, läßt dies auskühlen und formt dann daraus auf einem Brett zirka 15 Zentimeter lange dicke Würste. Wenn diese ganz kalt geworden sind, schneidet man sie in fingerdicke Scheiben, schichtet diese auf einer Schüssel bergartig auf, wobei man sie mit heißem Fett beträufelt und mit Käse bestreut und stellt sie auf einem mit heißem Wasser gefüllten Topf in die Röhre, damit sie noch heiß und gelb werden.

## 117. Kartoffelreifen mit Gemüse.

16 Deka gebratene, durchgedrückte Kartoffeln (nach dem Durchdrücken gewogen) —  
3 Eier — 4 Deka Fett — 6 Deka Parmesankäse — 1 bis 2 Eßlöffeln Rahm  
oder Rahmersatz — Salz — Bröseln.

Man treibt die Eidotter mit dem Fett gut ab, mengt die Kartoffeln, den geriebenen Käse (es kann auch ein anderer trockener Reibkäse verwendet werden), Rahm, Salz und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu, füllt dies in eine gut mit Fett bestrichene, mit Bröseln ausgestreute Reissform und läßt es in der Röhre backen. Inzwischen läßt man Schwämme oder grüne Erbsen dünsten oder man bereitet Spinat oder Kochsalat. Man stürzt den Reifen und füllt das Gemüse in die Mitte ein. In Ermangelung einer Reissform kann man die Masse auch in einer Auflaufform backen und das Gemüse separat dazu geben.

## 118. Kartoffelspeise mit Topfen.

1 Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{4}$  Kilo Topfen —  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm oder Rahmersatz —  
1 Ei — Salz, Kümmel.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und mit Salz und Kümmel vermengt. Eine Form wird mit Fett bestrichen, dann wird eine Lage Kartoffeln hineingegeben. Der Topfen wird gerieben, mit dem Rahm, der vorher mit dem Ei versprudelt wurde, vermengt und auf die Kartoffeln gegeben. Ein wenig davon behält man zurück. Nun schichtet man die restlichen Kartoffeln ein, streicht die zurückbehaltene Topfenmasse darüber und läßt dies in der Röhre backen.

## 119 und 120. Kohlaufauf.

3 Kohlköpfe —  $\frac{1}{8}$  Kilo Reis — 5 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — 1 Teller  
frische oder getrocknete Pilze — 3 Deka Reibkäse —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 1 Eidotter.

Man läßt den Kohl, von dem man die äußeren groben Blätter entfernt, in Salzwasser kochen, löst dann die Blätter von einander und schneidet etwa vorhandene dicke Rippen aus. Den Reis läßt man mit 3 Deka Fett und ein wenig Wasser oder Suppe dünsten, läßt die feingeschnittene Zwiebel in 2 Deka Fett aufschäumen, die feingeschnittenen Pilze rasch darin dünsten, mengt dies zu dem Reis und fügt den geriebenen Käse dazu. Nun legt man in eine mit etwas Fett bestrichene Auflaufform Kohlblätter ein, streicht Reisfülle darauf, gibt wieder Kohl-

blätter und Fülle darauf und schließt mit einigen Kohlblättern ab. Man versprubelt die Milch mit dem Ei, gießt dies darüber und läßt den Auflauf ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre backen. Er wird gestürzt und mit erwärmtem Bratensaft oder heißer Butter zu Tisch gebracht.

Wer Kastaniengeschmack liebt, kann diesen Auflauf auch mit Kastanienfülle bereiten. Hierzu werden  $\frac{1}{2}$  Kilo Kastanien geschält, in heißem Wasser überbrüht, abgehäutet, mit etwas Zucker in Suppe weichgekocht und durch ein Sieb getrieben.

### 121. Kohlwürsteln mit Gemüsesülle.

2 Kohlköpfe — 3 Kohlrabi — eine Prise Zucker — 1 Ei — 2 Eßlöffeln Bröseln — 3 Deka Fett — Salz, Pfeffer — Suppenwürze — 1 Suppenwürfel — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — 3 Deka Mehl.

Die Kohlköpfe werden, nachdem die schlechten äußeren Blätter entfernt wurden, in Salzwasser gekocht und kalt überspült. Dann löst man die Blätter voneinander. Inzwischen läßt man die geschälten, fein gehackten Kohlrabi in etwas Suppe mit Salz und Zucker dünsten, bis sie weich geworden sind. Die Brühe muß ganz eingehen. Dann vermischt man sie mit dem Ei, den in Fett gerösteten Bröseln, Salz, Pfeffer und Suppenwürze, bestreicht die Kohlblätter mit dieser Fülle, rollt sie zu Würsteln, verbindet diese, legt sie nebeneinander in die Pfanne, worin die Kohlrabi gedünstet wurden, gießt etwas Suppe auf, mengt, wenn nötig, noch etwas Salz und Pfeffer bei und läßt die Würsteln dünsten. Vor dem Anrichten nimmt man sie heraus, entfernt die Fäden, gibt die Würsteln auf eine heiße Schüssel, bereitet aus in Fett gerösteter Zwiebel und Mehl eine Einbrenne, vergießt sie, mengt sie zu dem Saft, gießt nach Bedarf noch etwas Suppe auf, läßt die Soß aufkochen und gießt sie über die Würsteln.

### 122 und 123. Kohlrabi, mit Spinat oder Pilzen gefüllt.

5 Stück Kohlrabi — ungefähr  $\frac{1}{2}$  Kilo Spinat — 2 Deka Fett — 3 Deka Mehl — Suppenwürfel — Salz, Pfeffer — 1 bis 2 Eßlöffel Milch — Zucker.

Die Kohlrabi werden geschält, dann wird ein Deckel abgeschnitten, worauf die Kohlrabi vorsichtig ausgehöhlt werden. Nun läßt man sie samt den Deckeln in Suppe halbweich kochen. Der Spinat wird in üblicher Weise gepuzt, gewaschen und mit sehr wenig Wasser im offenen Topf gekocht. Dann wird er durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit etwas Milch, Salz und Pfeffer vermischt. Er muß recht dick sein. (Man kann ihm auch 1 Ei beimengen, in welchem Falle die Milch damit vorerst verquirlt wird.) Nun nimmt man die Kohlrabi vorsichtig aus der Brühe, füllt sie mit dem Spinat, gibt den Deckel darauf, stellt sie nebeneinander in eine Pfanne, bereitet aus dem Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie mit wenig kaltem Wasser, vermischt sie mit der zurückgebliebenen Brühe, fügt etwas Zucker hinzu, gießt dies über die Kohlrabi und läßt sie fertig dünsten.

In gleicher Weise können auch Kohlrüben gefüllt werden. Diese brauchen nicht vorgekocht, sondern können gefüllt gedünstet werden.

Man kann die Kohlrabi auch mit Pilzen, ungefähr 10 Deka, füllen, die mit dem beim Aushöhlen entstehenden Abfall, Petersilie, Salz und Pfeffer gedünstet und mit 1 Ei vermischt wurden. In diesem Falle betropft man die gefüllten Kohlrabi nur mit Fett, bestreut sie mit etwas Käse und läßt sie einige Minuten in der heißen Röhre backen.

## 124. Krautfnödel.

1 Kilo Weißkraut — 4 Deka Fett — 1 Suppenwürfel — Salz — 2 Eier —  
Muskatblüte — 12 Deka Weizenkochmehl.

Man entfernt die groben Rippen von den Krautblättern, gibt diese für einige Minuten in siedendes Wasser, läßt sie auf einem Siebe erkalten und hackt sie fein. Nun läßt man das Fett heiß werden, gibt das Kraut hinein und äßt es unter Hinzufügung von ungefähr 3 Eßlöffeln kräftiger Suppe weich dünsten und dann kalt werden. Hierauf schlägt man die Eier recht schaumig, fügt sie zu dem Kraut hinzu und gibt eventuell noch Salz, ferner etwas gestoßene Muskatblüte und Mehl dazu. Aus der Masse formt man Knödeln, die man in Salzwasser kochen läßt. Sie werden mit gerösteten Bröseln bestreut oder mit einer Soß gereicht, die man aus ein wenig lichter Einbrenne bereitet, mit Suppe vergießt und mit einigen feingeschnittenen Schwämmen aufkochen läßt. Zu beachten ist, daß das Kraut nach dem Dünsten möglichst wenig Flüssigkeit aufweisen soll.

## 125. Krautfuchen.

1 schöner Krautkopf — 6 Kartoffeln — 2 Äpfel — 6 Deka Speck —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel  
— 1 Suppenwürfel — 2 Eier — Salz, Zucker, Essig, Kümmel — 2 Deka Fett  
— 3 Deka Bröseln — Suppenwürze.

Das Kraut wird nach Entfernung der dicken Rippen nudelig geschnitten und in dem feingeschnittenen heißen Speck, worin vorerst die feingeschnittene Zwiebel geröstet wurde, unter Hinzufügung von Salz, Kümmel, Essig und etwas Zucker, sowie unter Nachgießen von Suppe, gedünstet. Wenn es halbweich ist, mengt man die feingeschnittenen Äpfel bei und läßt dies ganz verkochen, so daß keine Brühe bleibt. Nun mengt man die gekochten, geschälten und durch ein Sieb getriebenen Kartoffeln, die Dotter und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene, wenn möglich auch mit etwas Bröseln ausgestreute Form ein und läßt sie in der Röhre backen. Man übergießt den Kuchen mit einer Soß, die man aus in heißem Fett gerösteten Bröseln und etwas Suppe verköcht und mit Suppenwürze versieht.

## 126. Kriegs-Allerlei.

(Kollgerste mit Gemüse.)

18 Deka Kollgerste —  $\frac{1}{2}$  Sellerieknole — 1 gelbe Rübe — 1 Kohlrübe —  
— 2 Porreezwiebeln —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — Salz — 5 Deka Fett, am besten  
Abköpffett.

Man läßt die überbrühte Kollgerste in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser kochen und gießt, wenn sie weich geworden ist, das Wasser ab. Nun läßt man das Fett heiß werden, läßt vorerst die feingeschnittenen Porreezwiebeln darin anlaufen, dann die anderen fein nudelig geschnittenen Gemüse, mit Ausnahme der Kartoffeln, gut rösten, mengt dann die Kollgerste bei, gießt heißes Wasser oder Suppe (aus 1 Suppenwürfel bereitet) auf und läßt dies noch gut dünsten. Die Kartoffeln werden separat mit der Schale gekocht, in Scheiben geschnitten und mit dem fertigen Gemüse vermengt.

## 127. Paradeisauflauf.

$\frac{1}{2}$  Kilo Paradeisäpfel (oder  $\frac{1}{8}$  Kilo Paradeismark) — Petersilie — Essig — Zucker —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 5 Deka Schweizer- oder Reibkäse — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 1 Ei — Salz, weißer Pfeffer — 1 Kaffeelöffel Backpulver — Brösel.

Man läßt die gewaschenen und aufgebrochenen Paradeisäpfel mit etwas Wasser, Petersilie, Essig und Zucker dünsten und treibt sie durch ein Sieb. (Paradeismark braucht nur mit Zucker und Essig etwas verrührt zu werden.) Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht und ebenfalls durchgedrückt. Die Zwiebel wird im heißen Fett Licht geröstet, dann läßt man den Paradeisafsaft darin anlaufen. Nun vermischt man dies gut mit den Kartoffeln, salzt und pfeffert die Masse nach Geschmack, verrührt sie mit dem Eidotter und dem geriebenen Käse und, wenn sie zu fest sein sollte, mit etwas Paradeisbrühe oder Suppe, zieht den festgeschlagenen Schnee des Eiweiß durch und fügt zum Schluß das Backpulver bei. In eine mit etwas Fett bestrichene Schüssel eingefüllt, mit Bröseln bestreut, wird der Auflauf ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Röhre gebacken. Man reicht ihn mit brauner Butter oder erwärmter Bratensoß.

## 128. Porreegemüse mit Kartoffeln.

10 bis 12 Porreezwiebeln —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 1 Suppenwürfel — 3 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Salz, Muskatnuß.

Die Zwiebeln werden bis zu den grünen Blättern abgeschnitten und sehr sorgfältig gereinigt. Dann läßt man sie mit Suppe bedeckt in einem irdenen Topf dünsten, damit sie schön weiß bleiben. Wenn sie weich geworden sind, werden sie fein gehackt. Inzwischen läßt man die roh geschälten Kartoffeln kochen und schneidet sie in Scheiben. Nun bereitet man aus dem heißen Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie zunächst kalt, dann mit der Suppe, worin die Porreezwiebeln gedünstet wurden, eventuell auch mit etwas Kartoffelwasser, läßt die Soß aufkochen, gibt das Gemüse und die Kartoffeln hinein, würzt mit Salz und Muskatnuß und läßt das Gemüse gut verkochen.

Nach Geschmack kann man auch etwas Essig begeben.

## 129. Reis mit Gemüsefülle.

20 Deka Reis — 1 Karfiol — 1 Ei — 6 Deka Fett — 1 Stückchen Zwiebel — Salz, Paprika — 3 Deka Reibkäse — Brösel.

Man kocht den Karfiol in Salzwasser, läßt den Reis mit der Zwiebel in 3 Deka Fett andünsten, vergießt ihn dann mit dem Karfiolwasser, fügt eine Paprikaschote oder nach Geschmack etwas Paprika bei und läßt den Reis fertig dünsten. Der Karfiol wird ganz klein zerteilt (man kann auch den Strunk, feingehackt, dazumengen), dann wird das Dotter mit dem restlichen Fett abgetrieben, zu dem Karfiol gemengt und der Schnee vom Eiweiß noch hinzugesügt. Nun füllt man die Hälfte vom Reis, der mit dem Käse vermengt wurde, in eine mit etwas Fett bestrichene Auflauffschüssel, gibt die Karfiolmasse darauf und streicht den anderen Reis darüber. Dieser wird mit Bröseln bestreut und die Schüssel zum Backen in die Röhre geschoben.

Anstatt Karfiol kann auch Kohl (2 Stück) in gleicher Weise verwendet werden. Um die Fülle feiner zu machen, kann der Kohl nach dem Zerhacken durchgetrieben werden. Die Beimengung von etwas Suppenwürze erhöht den Geschmack der Fülle. Noch schmackhafter wird diese, wenn feingehackte Fleischreste dazugemengt werden.

### 130. Notcs Rübengemüse.

2 bis 3 rote Rüben (je nach Größe) — 3 Eßlöffeln Essig — 1 Stückchen Kren — 3 Deka Fett — 4 Deka Mehl —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Salz, Pfeffer — 4 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz.

Die Rüben werden gepuzt und in ziemlich viel Wasser langsam halbweich gekocht. Dann schneidet man sie nudelig, gibt sie in einen Topf, bedeckt sie mit Wasser und fügt den Essig und ein wenig feingeriebenen Kren hinzu. Am nächsten Tage läßt man die feingehackte Zwiebel in heißem Fett anlaufen, staubt das Mehl dazu, läßt daraus eine lichte Einbrenne verrösten, vergießt sie mit einem Teil des Rübenwassers, gibt die Rüben hinein, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt das Gemüse mit einigen Löffeln Rahm oder Rahmersatz gut verkochen.

Man kann die Rüben auch gleich im Wasser fertig kochen lassen und sofort zubereiten. Dann vergießt man die Einbrenne mit etwas Suppe und würzt das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Essig.

### 131. Notkraut mit Äpfeln und Kastanien.

1 Notkraut — 6 Deka Fett — 3 Äpfel — 6 bis 10 Stück Kastanien — Salz, Pfeffer — 1 Kaffeelöffel Zucker —  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein — Suppe.

Man schneidet das Kraut sehr fein, läßt es in heißem Fett andünsten, mengt dann die blätterig geschnittenen Äpfel, die überbrühten, geschälten gekochten und in Scheiben geschnittenen oder durchgedrückten Kastanien, Salz, Pfeffer, Zucker und Wein hinzu und läßt dies unter Hinzugießen von Suppe oder Wasser langsam fertig dünsten.

### 132. Sauerkraut mit Hirse.

(Hirsebrein.)

1 Kilo Sauerkraut — 12 Deka Hirse — 5 Deka Fett — 3 Deka Mehl — 1 Zwiebel — Salz, Paprika.

Die Hirse wird dreimal abgebrüht, um ihr den herben Geschmack zu nehmen. Das Sauerkraut wird in gewöhnlicher Weise unter Hinzufügung von Salz gekocht. Wenn das Kraut weich ist, wird die Hirse dazu gegeben. Sie bleibt an der Oberfläche des Krautes und soll so kochen, ohne verrührt zu werden. Inzwischen bereitet man aus dem Fett, in dem man feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ, und dem Mehl eine dünne Einbrenne, löst sie auf und gibt sie zu dem Kraut. Nun wird dieses mit etwas Paprika gut verrührt und unter wiederholtem weiterem Rühren noch eine Weile gekocht, damit sich die Hirse gut mit dem Kraut vermenge. Auch muß man darauf achten, daß die Speise nicht anbrenne. Zur Verbesserung kann man mit dem Kraut einige fette Schweinsknochen oder Abfallfleisch mitkochen lassen und dies herausnehmen, bevor man die Hirse beimengt. Dazu passen Bratwürste.

### 133. Sauerkrautauflauf.

$\frac{1}{2}$  Kilo Sauerkraut — 4 Defa Speck —  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 2 Defa Fett — 1 Eidotter —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmerjak — 2 Eßlöffel Reibkäse — Salz, Kümmel.

Man läßt das Sauerkraut in zerlassenem Speck unter Hinzufügung von Salz und Kümmel andünsten, gießt dann heißes Wasser auf und läßt das Kraut vollständig weich werden. Die Flüssigkeit wird abgeseiht und das Kraut mit Wein vermengt. Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, durch ein Sieb gedrückt und mit der heißen Milch zu einem Brei verrührt, dem man etwas Fett beimengt. Nun gibt man in eine mit Fett bestrichene Schüssel je eine Lage Kraut und eine Lage Kartoffelbrei, so daß das Kraut die letzte Schichte bildet. Dann verquirlt man das Eidotter mit dem Rahm, mengt den Reibkäse bei und gießt dies über die Masse die man bei Oberhige auf einem Dreifuß baden läßt. Schmeckt zu Brat- oder Leberwürsten sehr gut.

### 134. Schwarzwurzelgemüse mit Kartoffeln.

Ungefähr 20 Stück Schwarzwurzeln — 2 Eßlöffeln Mehl — 2 Eßlöffeln Essig — 1 Suppenwürfel —  $\frac{1}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Defa Fett — 1 Defa Mehl — Salz, Zitronensaft.

Man schneidet die spizigen Enden der Wurzeln ab, schabt die schwarze Rinde weg, schneidet die Wurzeln in ungefahr 6 Zentimeter lange Stücke und legt sie sofort in Essig oder Zitronenwasser, damit sie nicht schwarz werden. Nun verrührt man 2 Eßlöffel Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, fügt etwas Essig und Salz hinzu, läßt dies kochen, legt die Wurzeln hinein, läßt sie halb weich werden, gießt nun kräftige Suppe auf, mengt die roh geschälten, würfelig geschnittenen Kartoffeln bei und läßt alles völlig weich kochen. Nun bereitet man aus Fett und Mehl ein wenig sehr helle Einbrenne, vergießt sie mit einigen Löffeln Suppe, mengt dies zu dem Gemüse, das man noch salzt und mit Zitronensaft würzt und verkochen läßt.

Nach Geschmack kann man auch eine Prise Zucker hinzufügen.

### 135. Sellerie in Bombenform als Salat.

2 Sellerieknochen — 1 Suppenwürfel — 1 Messerspitze Zucker — 4 Kartoffeln — 1 rote Rübe — 4 bis 6 Eßlöffel Essig — 1 bis 2 Eßlöffel Öl — Salz, weißer Pfeffer.

Die Sellerieknochen werden gewaschen, geschält und in Suppe gekocht, dann mit einer Messerspitze Zucker ganz fein zerdrückt. Nun gibt man die geschälten, gekochten und fein zerdrückten Kartoffeln, sowie die gekochte und zerdrückte rote Rübe dazu. Dann fügt man Essig, Öl, Salz und Pfeffer bei, bis ein fester Teig entstanden ist, den man in eine Bombenform preßt, erkalten, einige Stunden stehen läßt und vor dem Gebrauche stürzt. Man verziert den Salat mit feinblättrig geschnittenen Essiggurken.

### 136. Sellerie mit Fisolenfülle.

3 mittelgroße Sellerie —  $\frac{1}{4}$  Kilo frische oder eingelegte grüne Fisolen — 3 Defa Fett — 2 Kartoffeln — Salz, Pfeffer, Essig — einige getrocknete Schwämme — 1 Suppenwürfel — 1 Eßlöffel Mehl.

Die Sellerie werden geschält und gewaschen. Dann schneidet man oben eine dicke Scheibe ab, höhlt die Sellerie vorsichtig aus und läßt sie samt den Deckeln in kochendem Salzwasser weich kochen. Die Fijolen werden, fein geschnitten, ebenfalls in Salzwasser gekocht, dann feiht man sie ab, gibt sie in das heiße Fett, mengt die gekochten, geschälten und durch ein Sieb getriebenen Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Essig (eventuell auch Zucker nach Geschmack) bei und füllt damit die gut abgelaufenen Sellerie. Man gibt die abgeschnittenen Scheiben als Deckel darauf, bindet sie kreuzweise fest, stellt die Sellerie in eine Pfanne, bedeckt sie halb mit Suppe und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde dünsten. Nach dem Herausnehmen der Sellerie wird die zurückbleibende Brühe etwas gestaubt und verkocht, worauf man sie über die Sellerie gießt.

Die beim Aushöhlen der Sellerieknochen herausgeschnittenen Stücke verwendet man zur Bereitung einer Suppe, einer Soß oder eines Breies.

### 137. Sellerie mit pikanter Fülle.

3 mittelgroße Sellerie — 10 Deka Schweizer oder Eidamer Käse — Petersilie — Suppenwürze — 1 Suppenwürfel — 1 Eßlöffel Mehl — Salz.

Die Sellerieknochen werden, wie im vorherstehenden Rezept angegeben, ausgehöhlt und gekocht. Separat läßt man die herausfallenden Selleriestücke mit etwas gesalzener Suppe kochen und treibt sie dann durch ein Sieb. Dieser Brei wird mit dem geriebenen Käse, etwas feingeschnittener Petersilie und Suppenwürze vermengt und in die Knochen eingefüllt, die wie in Nr. 136 angegeben, gebunden und mit Suppe halb bedeckt, fertig gedünstet werden. Die Soß wird mit etwas Mehl gestaubt, verkocht und über die Sellerie gegossen.

Man kann beim Dünsten des Selleries ein wenig Paradeismark hinzufügen.

### 138. Selleriegemüse.

2 Sellerieknochen — 1 Suppenwürfel — 3 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — Petersilie — 4 Deka Mehl — Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuß — Essig oder Zitronensaft.

Man läßt die geschälten Knochen in Salzwasser halbweich kochen, schneidet sie dann nudelig und gibt sie in eine Pfanne mit Suppe, die man aus etwas Selleriewasser und einem Suppenwürfel bereitet hat, so daß sie damit bedeckt sind. Nun läßt man die feingehackte Zwiebel und Petersilie im heißen Fett anlaufen, mengt das Mehl bei, läßt es verrösten, vergießt diese Einbrenne und gibt sie zu dem Gemüse, das man gut verkochen läßt und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Essig oder Zitronensaft würzt.

### 139. Spinatknödel.

40 Deka Spinat —  $\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Ei — 5 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 3 Eßlöffel Mehl oder Bröseln —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Sardellenpasta — Salz, Suppenwürze.

Man läßt den Spinat unzugedeckt und möglichst ohne Wasser kochen, drückt ihn durch ein Sieb und vermengt ihn mit den in der Schale gekochten, gleichfalls durchgedrückten Kartoffeln. Nun läßt man die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett rösten, gibt dies zu dem Brei, fügt das Ei, Salz, etwas Suppenwürze, das

Mehl und die Sardellenpasta dazu und formt aus der Masse mit in Wasser getauchten Händen Knödel, die man in Salzwasser kochen läßt und mit gerösteter Zwiebel bestreut. Man kann sie auch mit einer Paradeissoß reichen.

Statt der gerösteten Zwiebel und Mehl kann man auch 10 Deka eine halbe Stunde in Milch erweichten Mais-, Reis- oder Weizengrieß (ohne Fett) hinzufügen. In diesem Falle reicht man eine Zwiebelsoß dazu.

#### 140. Spinatpastete.

1 Kilo Kartoffeln —  $\frac{3}{4}$  Kilo Spinat — 10 Deka Reibkäse —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch  
— Salz, Pfeffer, Suppenwürze.

Der Spinat wird gepuzt, unzugedeckt mit ganz wenig Wasser (am besten ohne Wasser) gekocht, gehackt, durch ein Sieb getrieben und mit 4 Eßlöffeln Milch, Salz, Pfeffer und Suppenwürze vermengt. Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, in Scheiben geschnitten und gesalzen. Nun streicht man eine Backschüssel mit Fett aus, gibt eine Kartoffelschicht darauf, auf diese eine Spinatschicht, die man mit geriebenem Käse bestreut, dann wieder Kartoffeln, Spinat usw. Die oberste Schicht muß aus Kartoffeln gebildet sein. Hierauf übergießt man dies mit Milch und läßt es in der Röhre kruste bekommen. Statt Käse kann man auch gehackte Wurst auf den Spinat streuen.

#### 141. Weiße Rüben mit Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$  Kilo weiße Rüben —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 1 Suppenwürfel — 2 Deka Fett —  
2 Deka Mehl — Salz, Pfeffer — Petersilie.

Die Rüben werden geschält, in Würfel geschnitten und in wenig kochendes Salzwasser gegeben, worin man sie aufkochen läßt. Dann wird die Brühe abgeseiht. Nun läßt man das Fett heiß werden, die feingeschnittene Petersilie darin anlaufen und dann die Rüben damit, unter Hinzugießen von Suppe, dünsten. Wenn sie ganz weich geworden sind, werden sie mit dem Mehl gestaubt, gesalzen und gepfeffert, gut verkocht und mit Suppe vergossen. Die Kartoffeln werden separat gekocht, in Scheiben geschnitten, dazu gemengt, worauf man die Speise noch gut durchziehen läßt.

#### 142. Wirtschafts-Gemüseschnitzel.

15 Deka Kollgerste oder Reis — 15 Deka getrocknete Erbsen oder Bohnen —  
1 gelbe Rübe — etwas Sauerampfer, Spinat oder Kohl — 1 bis 2 Eier —  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Petersilie — Salz — 2 Deka Fett — Brösel — Fett zum Backen.

Die Erbsen oder Bohnen werden erweicht, gekocht und durch die Fleischbackmaschine getrieben. Die Kollgerste wird, nachdem sie überbrüht wurde, in Salzwasser ganz dick eingekocht. Die Rübe und das andere Gemüse wird ebenfalls gekocht und alles fein gehackt. Nun läßt man etwas gehackte Zwiebel und feingeschnittene Petersilie in heißem Fett rösten, mengt alles zusammen, gibt die Zwiebel mit dem Fett und die Eier dazu, verarbeitet alles gut und formt daraus Schnitzel, die man in Brösel oder Mehl wälzt und in heißem Fett backen läßt. Wenn die Masse weich ist, werden etwas Brösel (auch von Brot) oder erweichter Grieß beigemischt. Die Schnitzel sollen beim Backen nicht zerfallen. Man kann statt Erbsen oder Bohnen auch frische Gemüse oder Gemüsereste verwenden. Dazu wird grüner Salat gereicht.