

174. Wurst im Mantel.

3 Knackwürste oder 25 Deka Extrawurst — $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln — Salz —
2 Eßlöffeln Milch — Bröseln — 4 Deka Fett.

Man läßt die Kartoffeln in der Schale kochen, schält sie und treibt sie durch ein Sieb. Dann salzt man sie und verrührt sie mit etwas Milch, so daß ein dicker Brei entsteht. Nun streut man auf ein Brett ein wenig Bröseln, streicht dann Brei darauf und legt die abgehäuteten Würste darauf, um sie recht dick in den Brei einzuhüllen. (Wird ein großes Stück Wurst verwendet, dann soll es in zirka 15 cm lange Stücke durchgeschnitten werden.) Die eingehüllten Würste werden fest mit Bröseln bestreut und mit etwas Fett in der Röhre gebacken, wobei man sie fleißig mit diesem Fett begießt. Wenn die Hülle knusprig geworden ist, werden die Würste in gleichmäßige Schnitten geteilt, die sehr schön aussehen und zu Gemüse — am besten im Kranze — gereicht.

Mit Fleisch oder Gemüse vermischte Mehlspeisen.

175. Eiergerstel (Tarhonva) mit Schwämmen.

20 Deka Mehl — 1 Ei (oder 25 Deka fertige Eiergerstel) — 2 Eßlöffeln Fett
— 1 kleiner Teller Schwämme — 1 kleine Zwiebel — Salz — Petersilie.

Man gibt das Mehl auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt das Ei hinein, fügt eine Prise Salz hinzu und knetet unter Beimengung von etwas Wasser einen sehr festen Teig ab, der durch Kreisbewegungen auf dem Reibeisen grobkörnig gerieben wird, wobei man ihn immer wieder in Mehl taucht. Die fertigen Gerstel läßt man vorerst auf dem Brett etwas übertrocknen, gibt sie dann in eine Pfanne oder auf ein Blech und läßt sie in der Röhre hellbraun trocknen. Dann kocht man sie in wenig Salzwasser ein, so daß dieses ganz verkocht, und mengt 1 Eßlöffel Fett dazu. Inzwischen läßt man frische oder getrocknete blättrig geschnittene Schwämme in 1 Eßlöffel Fett, worin man vorerst die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie gut anlaufen ließ, dünsten und salzt sie. Nun wird in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel die Hälfte der Eiergerstel eingefüllt, die gedünsteten Schwämme werden darauf verteilt und die andere Hälfte der Eiergerstel darüber gestrichen. Hierauf läßt man das Gerstel in der Röhre etwas Kruste bekommen.

Will man die Speise feiner bereiten, dann läßt man das Gerstel in Fett, worin etwas feingeschnittener Speck geröstet wurde, andünsten und vergießt es dann mit Suppe (aus Suppenwürfel bereitet). Nach Geschmack kann man dem Eiergerstel auch etwas Paprika beimengen.

176. Fridattenauflauf mit Karfiol.

15 Deka Mehl — 3 Deziliter Milch — 1 Ei — Salz — ungefähr 5 Deka
Fett zum Backen — 1 Karfiol — 3 Deka Fett — 4 Deka Mehl — 3 Deka
Reibkäse — Suppenwürze.

Man bereitet aus dem Mehl, das man mit dem Dotter vermenget, und der Milch, die man nach und nach beimengt, sowie einer Prise Salz einen glatten Eierkuchenteig und läßt daraus große Fridatten backen. Inzwischen läßt man den Karfiol in Salzwasser kochen und zerteilt ihn in Röschen. Aus dem heißen Fett und Mehl bereitet man eine lichte Einbrenne, vergießt sie kalt, gießt dann die Karfiolbrühe auf und mengt den Käse sowie etwas Suppenwürze bei. 3—4 Eßlöffel von dieser sämigen Soß behält man zurück, den Rest vermischt man mit den Karfiolrosen. Nun legt man eine Fridatte in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel, streicht ein wenig von der Karfiolmasse darauf und schichtet auch die anderen Fridatten so ein. Selbstverständlich muß man darauf achten, daß alle Fridatten bestrichen werden können. Wenn alle eingefüllt sind, vermenget man die restliche Soß mit dem festgeschlagenen Schnee vom Eiweiß, streicht dies über die Speise und läßt sie backen, bis sich oben eine Kruste gebildet hat

177. Gefüllte Kartoffelpfannkuchen.

Ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln — 2 Eier — 1 Eßlöffel Mehl — eine Prise Salz, Muskatnuß — 1 Messerspiße Backpulver — Fett zum Backen — Fülle: 30 Deka Schweinsleber oder Nieren — 5 Deka Fett — $\frac{1}{2}$ Deka Suppenwürze — Pfeffer und Salz

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält und fein gerieben. Dann verrührt man sie mit den Dottern, dem Mehl, einer Prise Salz, etwas Muskatnuß, mengt den Schnee der Eiweiß und eine Messerspiße Backpulver bei und läßt daraus in üblicher Weise dünne Pfannkuchen backen. Inzwischen läßt man die Leber oder Nieren in Fett dünsten, hackt sie fein, salzt und pfeffert sie und vermenget sie mit Suppenwürze. Man streicht dies auf die Pfannkuchen, rollt diese rasch ein und bringt sie schnell zu Tisch. Sehr gut schmeckt Salat dazu. Man kann auch Rindsleber oder Rindsnieren usw. als Fülle verwenden.

Diese Pfannkuchen können auch mit beliebigem gekochtem oder gedünstetem Gemüse gefüllt werden. Sie lassen sich auch aus gut gewaschenen, geschälten, auf dem Reibeisen roh geriebenen Kartoffeln bereiten. $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln werden mit 2 ganzen Eiern, etwas Suppenwürze und Salz vermenget und in zerlassenem Speck gebacken. Sollte die Kartoffelmasse zu fest sein, wird etwas Milch beigemengt.

178. Gefüllter Nudelkranz.

20 Deka Mehl — 1 Ei — Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) — 3 Deka Fett — $\frac{1}{2}$ Kilo Paradeisäpfel oder $\frac{1}{8}$ Kilo Paradeismark — $\frac{1}{8}$ Kilo frische oder getrocknete Schwämme — 4 Deka Fett — 2 Deka Mehl — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Salz, Zucker, Essig — Suppenwürze.

Man bereitet die Nudeln mit etwas Wasser in üblicher Weise, läßt sie in Salzwasser kochen, übergießt sie auf einem Siebe mit kaltem Wasser und läßt sie in Fett durchdünsten. Die Paradeisäpfel werden gewaschen, aufgebrochen, mit etwas Wasser durchgedünstet, durch ein Sieb getrieben und mit Zucker, Salz und Essig nach Geschmack gewürzt (oder es wird das fertige Mark verrührt und mit diesen Zutaten vermenget). Die Schwämme werden in 2 Deka Fett mit der feingehackten Zwiebel und Salz gedünstet. Nun läßt man das Mehl in 2 Deka heißem Fett rösten, gießt ein wenig kaltes Wasser auf, mengt den Paradeisbrei und die Schwämme dazu, vergießt, wenn nötig, mit etwas Suppe oder Wasser und läßt

dies gut verkochen. Dieses Mischgericht muß recht dick sein. Zum Schlusse wird etwas Suppenwürze beigemengt. Die Nudeln werden auf einer breiten, runden Schüssel zu einem Kranz geformt, das Mischgericht wird in die Mitte gegeben und die Schüssel recht heiß zu Tisch gebracht.

179 und 180. Hohlnudeln mit Sardellen oder mit Paradies.

40 Deka Hohlnudeln — 5 Stück Sardellen — 8 Deka Butter — Petersilie — Salz, weißer Pfeffer.

Man läßt die Hohlnudeln in Salzwasser kochen, pugt einige Sardellen, treibt sie mit einem Stück frischer Butter ab, läßt diese Butter in einer Pfanne auf dem Herde zergehen, mengt etwas feingeschnittene Petersilie dazu und gibt dann in diese heiße Butter die abgekochten, mit kaltem Wasser überspülten Hohlnudeln, die man tüchtig durchschüttelt, nach Geschmack noch mit Salz und ein wenig weißen Pfeffer versieht und heiß werden läßt.

In gleicher Weise kann man Hohlnudeln mit Bäcklingen vermengen. Hohlnudeln mit Paradies werden ebenfalls so bereitet, nur fügt man anstatt Sardellen 8 Deka verrührtes Paradiesmark und 4 Deka geriebenen Käse bei. Auch feingeschnittenes Selschfleisch (ungefähr 15 bis 20 Deka) kann beigemischt werden.

181. Hohlnudelauflauf mit Selschfleisch.

30 Deka Hohlnudeln — $\frac{1}{4}$ Zwiebel oder 2 Schalotten — 3 Deka Schinkenspeck oder Fett — 10 bis 20 Deka Selschfleisch — 5 Deka Parmesan- oder Rübkäse — 1 Ei — $\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Rahm oder Rahmersah — Salz, Pfeffer.

Man läßt die kleingebrochenen Hohlnudeln in Salzwasser kochen, überspült sie kalt und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Inzwischen läßt man die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen und das feingeschnittene Selschfleisch, mit etwas gestoßenen Pfeffer gewürzt, darin rösten. Nun mengt man die Hohlnudeln dazu, vermischt sie gut, füllt sie dann schichtweise in eine mit Fett bestrichene und mit Mehl bestäubte Form ein, bestreut jede Schicht mit geriebenem Käse, sprudelt das Ei mit der Milch ab und gießt dies über die eingefüllten Hohlnudeln. Man gibt noch einige Fettstückchen darauf und läßt den Auflauf in einer feuerfesten Schüssel backen. Er wird heiß zu Tisch gebracht.

182. Hohlnudelschnitzel.

30 Deka Hohlnudeln — 4 Sardellen — 1 Ei — Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuß — 3 gekochte, kalt geriebene Kartoffeln — Brösel — ungefähr 6 Deka Fett zum Backen.

Man läßt die Hohlnudeln in Salzwasser weich kochen, überspült sie kalt und treibt sie, nachdem sie gut abgelaufen sind, durch die Fleischhackmaschine. Diesen Brei vermischt man mit den gepuzten, entgräteten und feingehackten Sardellen, dem Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuß nach Geschmack, mengt die Kartoffeln bei und formt daraus Schnitzel, die man dicht mit Bröseln bestreut (oder mit Mehl bestäubt) und in Fett backen läßt. Dazu reicht man Spinat, Kochsalat oder Kohl.

183 und 184. Kartoffelknödeln mit Gemüfefülle.

$\frac{3}{4}$ Kilo Kartoffeln — 1 Ei — Salz — 9 Deka Mehl — 3 Deka Speck oder Fett — $\frac{1}{4}$ Zwiebel — Petersilie — 3 Eßlöffeln Bröseln — 1 großer (oder 2 kleine) Kochsalat — Suppenwürze.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und durchgedrückt. Dann treibt man das Ei mit der Butter ab, mengt die Kartoffeln, etwas Salz und Mehl dazu, arbeitet den Teig gut ab und schneidet ihn in Stücke, die man mit dem Nudelwalker platt drückt. Nun läßt man die feingehackte Zwiebel und Petersilie in den kleinwürfelig geschnittenen gerösteten Speck anlaufen, mengt die Brösel (es können auch Brotbrösel sein) und den in Salzwasser gekochten, feingehackten Kochsalat und etwas Suppenwürze dazu, streicht von dieser Fülle Häufchen auf die Teigstücken und formt die Knödel mit in Wasser getauchten Händen. Man läßt sie in Salzwasser kochen, bestreut sie mit etwas gerösteten Bröseln oder geriebenem Käse und gibt sie noch ein wenig in die Röhre. Sollte Gemüse zurückbleiben, wird es separat zu den Knödeln gereicht. Sonst kann man dazu braune Butter oder erwärmten Bratenfett reichen.

Auch Spinat kann zum Füllen verwendet werden.

Man kann die Knödeln auch mit fettem Sechsfleisch (ungefähr 20 bis 30 Deka) füllen. Dieses wird feingehackt, und mit einer gerösteten Zwiebel und grüner Petersilie gemengt. Zu diesen Knödeln reicht man Gemüse. Will man diese Fleischknödel besonders schmackhaft bereiten, dann taucht man jeden Knödel in ein wenig zerlassenes Fett, gibt sie nebeneinander in eine niedere Pfanne, begießt sie mit einer Tasse Milch und läßt sie langsam in der Röhre backen.

Statt Mehl kann den Knödeln auch erweichter Grieß beigemischt werden.

185. Nudelauflauf mit Kartoffelfülle.

20 Deka Mehl — 1 Ei — Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) — 5 Deka Fett — Suppenwürze — 2 bis 3 Schwämme — Petersilie — 40 Deka gekochte, kalt geriebene, durchgedrückte Kartoffel — 2 Eier — 2 Eßlöffeln Milch — Muskat.

Man bereitet Nudeln in üblicher Weise, läßt sie in Salzwasser kochen, übergießt sie kalt und läßt sie dann in etwas Fett unter Hinzufügung von etwas Suppenwürze und den mit feingehackter Petersilie in etwas Fett gedünsteten Schwämmen durchdünsten. Inzwischen treibt man die Dotter mit der Milch ab, mengt die Kartoffeln bei, würzt dies mit etwas Salz und gestoßener Muskatnuß und mengt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei. Nun füllt man die Hälfte der Nudelmasse in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel, streicht die Kartoffelmasse darauf, gibt die anderen Nudeln darüber und läßt die Speise in der Röhre backen, bis sie Kruste bekommt. Ist als ausgezeichnetes Abendgericht besonders zu empfehlen.

186. Nudelpudding mit Konservenfleisch.

20 Deka Mehl — 1 Ei — Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) — 1 Dose Konservensuppenfleisch — 1 Kohl — 2 Deka Fett — $\frac{1}{4}$ Zwiebel — Petersilie — Suppenwürze — $\frac{1}{8}$ Liter Rahm oder Rahmersatz — 1 Dotter — Salz, Pfeffer.

Man bereitet aus dem Mehl, Ei und Salz in üblicher Weise breite Nudeln, die man in Salzwasser kochen läßt, um sie hierauf kalt abzuspülen. Der Kohl wird inzwischen mit heißem Wasser abgebrüht, dann schneidet man die großen Blätter weg, entfernt die dicken Rippen, hackt das Herz und die herausgenommenen Kohl-

rippen recht fein und läßt dies unter Hinzufügung von Salz, Pfeffer, feingeschnittener Zwiebel und Petersilie in heißem Fett dünsten. Dann mengt man das aus der Dose genommene, klein zerschnittene Rindfleisch bei, läßt es ein wenig mitdünsten und würzt dies mit etwas Suppenwürze. Nun legt man eine Dunstform mit den zurückbehaltenen Kohlblättern aus, schichtet darauf lagentweise die Nudeln und das mit dem Kohl vermischte Fleisch ein, füllt als oberste Schichte Nudeln ein, sticht mit einem Kochlöffelstiel Löcher in die Speise, gießt den mit dem Dotter versprudelten Rahm darüber und läßt den Pudding eine Stunde im Dunst kochen. Dazu reicht man Schwammersöß.

187. Paradeispannfuchen.

3 Eßlöffel dickes Paradeismark — 2 Eier — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — ungefähr 8 Deka Mehl, Salz — ungefähr 6 Deka Fett zum Backen.

Man verrührt die Dotter mit der Milch, mengt das Paradeismark, eine Prise Salz und das Mehl langsam dazu, mischt den Schnee der Eiweiß darunter und läßt daraus in üblicher Weise kleine Pannfuchen backen, die man recht heiß zu Würsteln, Augsburgen und dergleichen oder auch zu Spinat oder Kochsalat reicht. Der Teig muß flüssig sein, es ist also je nach der Dicke des Marks etwas mehr oder weniger Mehl hinzuzufügen.

188. Schinkennudeln.

20 Deka Mehl — 1 Ei — Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) — 1 Suppenwürfel — 5 Deka Schinkenspeck — 5 Deka roher Schinken — Pfeffer — 5 Deka Reibkäse (oder Schweizerkäse) — Suppenwürze.

Man läßt die Nudeln in Salzwasser kochen und übergießt sie dann auf dem Sieb mit kaltem Wasser. Inzwischen läßt man aus dem Suppenwürfel $\frac{1}{4}$ Liter Suppe kochen und in dem kleingehackten Speck den gehackten Schinken mit etwas Salz und Pfeffer dünsten. Man vermischt dann die Nudeln, den Schinken mit dem Fett und den geriebenen Käse mit der Suppe, fügt noch etwas Suppenwürze hinzu und schwenkt die Nudeln tüchtig durch. Heiß zu Tisch bringen.

189. Spinatnockerln.

2 Eßlöffeln Fett — 1 Ei — 4 Eßlöffeln gekochter Spinat — 2 Eßlöffeln Mehl — 1 Prise Salz — 2 Eßlöffeln Bröseln — 2 bis 3 Eßlöffeln kochendes Wasser.

Man treibt das Fett mit dem ganzen Ei ab, mengt den gekochten, gehackten Spinat, das erwärmte Mehl, Salz und Bröseln (auch von Brot) dazu. Nun treibt man dies gut ab, läßt es eine Weile stehen und mengt knapp vor dem Einkochen kochendes Wasser dazu. Beim Einkochen muß man darauf achten, daß nicht zu viele Nockerln auf einmal eingelegt werden. Man begießt die Nockerln vor dem Auftragen mit heißer Butter und bestreut sie nach Belieben mit Parmesankäse. Der Teig darf nicht weich sein.

190. Spinat-Torte.

$\frac{1}{4}$ Kilo Spinat — Salz — Suppenwürze — $\frac{1}{4}$ Kilo Extrawurst — 1 Eidotter — $\frac{1}{8}$ Liter saurer Rahm oder Rahmersatz.

Kartoffel-Pfannkuchen (Nr. 177) oder Pfannkuchen mit Kartoffel- oder Weizenmehl bereitet (Nr. 246) werden in der beschriebenen Art gebacken. Vorher kocht man Spinat, drückt ihn durch ein Sieb und vermischt ihn mit Salz, etwas Suppenwürze und der gehackten Extrawurst. Nun streicht man auf jeden Pfannkuchen von dieser Spinatmischung, legt die Pfannkuchen aufeinander in eine mit Fett bestrichene Form, sprudelt den Rahm mit einem Dotter ab, gießt dies darüber und läßt dies in der Röhre backen. Kann gestürzt werden.

191. Südtiroler Spinattascherln.

1 Ei — 18 Dekka Mehl — Salz, Pfeffer — $\frac{1}{4}$ Kilo Spinat — 1 bis 2 Eßlöffel Rahm oder Rahmerjag — 5 Dekka Fett — 4 Dekka Reibkäse.

Das Ei, etwas laues Wasser, eine Prise Salz und das Mehl werden auf dem Brette zu einem festen Teig verarbeitet, den man rasten läßt und zu Flecken auswalkt. Nun legt man auf die Hälfte des ausgewalkten Teiges kleine Häufchen von der Spinatfülle, schlägt die andere Teighälfte darüber, schneidet dann den Teig zwischen den Erhöhungen in viereckige Stücke, drückt die Ränder gut zusammen und läßt die Tascherln in Salzwasser kochen. Nachdem man sie auf einem Sieb gut ablaufen ließ, werden die Tascherln angerichtet, reichlich mit geriebenem Käse bestreut und mit gebräunter Butter übergossen. Zur Fülle läßt man den Spinat in üblicher Weise kochen, dann hackt man ihn fein und vermennt ihn mit Salz, Pfeffer und etwas Rahm oder Rahmerjag. Er muß recht dick sein.

Gesalzene Grießspeisen.

Die beiden ersten Rezepte können aus Weizen-, Reis- oder Maisgrieß bereitet werden.

192. Grießschnitten.

$\frac{1}{4}$ Kilo Grieß — 1 Liter Milch — 5 Dekka Fett — 1 Ei — 5 Dekka Reib- oder Schweizerkäse — Salz.

Man kocht den Grieß in die Milch ein und läßt ihn austühlen. Inzwischen treibt man das Fett mit dem Ei recht schaumig ab, mengt den geriebenen Käse bei und verrührt dies gut mit dem Grieß, der abgekühlt, aber nicht ganz kalt sein darf, da er sich sonst schlecht verrühren läßt. Nun streicht man eine Backform mit Fett aus, füllt die Masse ein und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre backen. In Schnitten geteilt, kann man zu dieser Speise Paradeisjoh, Schwammerlsoß oder grünen Salat geben.

193. Kriegsknödel.

5 Dekka Fett — 1 Ei — Zwiebel, Petersilie, 1 Schwammerl — 2 Kartoffeln — 15 Dekka Selschfleisch — 12 Dekka Grieß — ungefähr $\frac{1}{16}$ Liter Milch — Salz, etwas Fett zum Dünsten der Kräuter.

Man verrührt das Fett recht schaumig, mengt das Ei, eine Prise Salz, etwas in Fett gedünstete, feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Schwammerl (überkühlt) dazu, ferner die gekochten, geschälten und durchgedrückten Kartoffeln, das feingewiegte Selschfleisch und zuletzt den in Milch ziemlich lang erweichten Grieß. Aus der Masse, die man noch eine halbe Stunde stehen läßt, werden Knödeln geformt, die man in