Fremdenblatt
10/X. 1915

Etwas für die Hausfrau.

Fortsetzung des Kochkistenmenüs. — Zeitgemäßes Kochen. — Aus dem Kochbuch der Gartenbaugesellschaft für fleischlose Tage. — Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

Frau Melanie Zack von der „Rohö" fährt mit ihrem Kochkistenmenü für Montag fort:

(Ungarische Kartoffelsuppe.) Zwiebel in Fett goldbraun anlaufen lassen, dazu etwas Knoblauch, ein Stäubchen Majoran, gewiegte Schwämme und Paprika. Dazu gibt man die in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt das einige Minuten verdünsten, staubt mit Polentamehl, welches zu derartigen Suppen ausgezeichnet schmeckt, und läßt es aufkochen.

(Zipkebäs für die Suppe.) Aus einem viertel Kilo Mischmehl, einem Ei und 3 Deka faschierter Wurst wird ein glatter Nudelteig gemacht, messerrückendick ausgewalken und davon, wenn die Suppe kocht, Fleckerln hineingezupft. Die Suppe läßt man nun gut aufkochen und stellt sie sofort in die Kiste. Besonders gut schmeckt die Suppe, wenn man noch etwas Rahm dazu gibt.

(Gefüllte Paradeis und Kartoffel.) Ein halbes Kilo Kartoffel zum Wallen gebracht und 15 Minuten in die Kiste gestellt. Herausgenommen, werden sie geschält, ausgehöhlt und gefüllt: Ein halbes Kilo Reis wird rein gewaschen, mit 30 Deka Schweinefleisch (auch anderem Fleisch), etwas Zwiebel, grüner Petersilie angedünstet, mit dreiviertel Liter Wasser vergossen, gesalzen und auf eine halbe Stunde in die Kiste gestellt. Herausgenommen und ausgekühlt, wird diese Fülle mit einem Ei gebunden, in die ausgehöhlten Erdäpfel gefüllt.

Die Paradeis werden gewaschen, ausgehöhlt und mit derselben Fülle wie die Kartoffeln gefüllt und nun legt man in einen Topf oder Kasserolle abwechselnd dicht nebeneinander einen gefüllten Kartoffel, einen gefüllten Paradiesapfel. — Aus den Resten, die durch das Aushöhlen übrig blieben, bereitet man eine Sauce, gießt sie darüber, läßt dies 10 Minuten aufkochen und stellt es auf drei viertel Stunden in die Kiste. Herausgenommen, wird alles schön auf eine Schüssel geordnet, mit Rahm dressiert.

Dienstag: Holzhackersuppe, Spinat mit Hirnpudding.

(Holzhackersuppe.) 15 Deka Ritschert (grobe Gerste), ein viertel Kilo Sauerkraut (welches sehr sauer sein soll), 4 Deka Extrawurst, ein kleines Stückchen gewiegter Zwiebel und 3 Deka Speck werden zusammen durch die Fleischmaschine getrieben, im Suppentopf etwas angeröstet, der Ritschert hinzugegeben, mit Wasser vergossen, gesalzen und auf zwei Stunden in die Kiste gestellt. Es ist anzuraten, den Ritschert tagsvorher einzuweichen, wie man dies bei Hülsenfrüchten zu tun pflegt. Legiert schmeckt diese Suppe vorzüglich.

(Spinat.) Spinat gewaschen, in wenig Wasser gedämpft und passiert, gestaubt oder eingebrannt, aufgegossen, aufgekocht, in die Kiste gestellt.

(Hirnpudding.) Ein halbes Kilo Reisgrieß wird in $^5/_8$ Liter Wasser, Fett, Salz angekocht und eine halbe Stunde in die Kiste gestellt. Herausgenommen und ausgekühlt, wird dieser Masse ein viertel Kilo Hirn, welches in etwas Butter, wenig Zwiebel, grüner Petersilie angeröstet wurde, nebst zwei bis drei ganzen Eiern beigefügt und mit einer Messerspitze Natron durchzogen in eine bestaubte Puddingform gegeben, 10 Minuten im Wasserbad angekocht und auf eine halbe bis drei viertel Stunden in die Kiste gestellt.

(Fortsetzung nächstens.)

Einiges für fleichlose Tage aus dem anerkannt guten Gemüsekochbuch der k. k. Gartenbau-Gesellschaft:

(Krautsuppe.) Ein viertel Kilogramm Kraut, 5 Deka Fett, 3 Deka Mehl, Salz, 15 Deka Kartoffeln. Das gewaschene, feinnudelig geschnittene, gesalzene Kraut wird in Fett gedünstet, mit Mehl gestäubt, nach dessen Anrösten mit Wasser aufgegossen. Wenn die Suppe eine Stunde gekocht hat, gibt man die geschälten, würfelig geschnittenen Kartoffeln dazu und läßt sie eine halbe Stunde mitkochen. Man kann auch Scheiben von Frankfurter- oder Bratwürsteln sowie Selchfleischwürfel als Einlage geben.

(Kochsalatsuppe.) Zwei Häuptel Kochsalat, 5 Deka Fett, 3 Deka Mehl, $1^1/_2$ Liter Salzwasser, 20 Deka Kartoffeln. Der Kochsalat wird gewaschen, nudelig geschnitten, in Fett gedämpft, gestäubt und wenn das Mehl gut angeröstet ist, mit Wasser aufgegossen. Man salzt die Suppe nach Geschmack und läßt sie langsam kochen; dann gibt man die geschälten, kleinwürfelig geschnittenen Kartoffeln dazu und läßt sie eine halbe Stunde mitkochen.

(Prinzessinnen-Kartoffeln. Beigabe zu Spinat.) 35 Deka Kartoffeln, 5 Deka Butter, 1 Ei, Salz. Die Kartoffeln werden gekocht und passiert. Die Butter rührt man schaumig, gibt Salz, das Ei und die passierten Kartoffeln dazu, dressiert kleine Krapferln auf ein bestrichenes Backblech, die man eine Viertelstunde in heißer Röhre backt.

(Gebackener Kohl.) 6 kleine lockere Kohlhäuptel, Salz, 2 Eier, Brösel, Fett zum Ausbacken. Die geputzten Kohlhäuptel werden halbiert, in Salzwasser halbweich gekocht, abtropfen gelassen und jeder Teil so ausgedrückt, daß sich flache Schnitzel bilden. Diese werden noch nachgesalzen, in Ei und Bröseln paniert und in Fett gebacken. Beilage: Kartoffelsalat.

(Kartoffelstrudel.) 1 Kilo gekochte, passierte Kartoffeln, 30 Deka Mehl, 1 Ei, grüne Petersilie, 8 Deka Fett oder Butter, 5 Deka Brösel, 8 Deka Butter und Salz. Die Kartoffeln werden mit Ei, Salz und Mehl zu einem Teig verknetet, eine Viertelstunde rösten gelassen, dann einen halben Zentimeter dick ausgewalkt, mit der in Butter gerösteten grünen Petersilie und Bröseln bestrichen, eingerollt, in eine mit Butter oder Fett bestrichene Serviette eingebunden und eine Stunde in Salzwasser gekocht, in Scheiben geschnitten, mit heißer Butter angerichtet.