

Etwas für die Hausfrau.

(Wils kommt nicht auf den Markt. Fische sind enorm teuer.)

Neue Rezepte für fleischlose Tage.

Wils scheinen die Landleute selbst zu essen — denn anders ist es nicht zu erklären, daß nichts auf den Markt kommt. Die Edelische kosten 4 Kronen 20 Heller, also sind sie auch nicht gerade das billigste Nahrungsmittel, und so müssen wir denn Surrogate ausfindig machen, um den Speisezettel zu vergrößern und um nicht in Verlegenheit zu kommen, wenn fleischlose Speisen folgen aufgestellt werden sollen: Frau Zed ging uns wieder mit einigen guten Küchenratschlägen an die Hand:

Rezepte von Frau Melanie Zed, Leiterin
der Musterküche der „Rohö“:

Prinzeß-Gemüsekrapferln: 54 Delagramm gekochte geriebene Kartoffeln, 10 Delagramm gekochte geriebene Möhren, 7 Delagramm zerlassene Butter, 2 Eier und Salz glattgerührt, durch Spritzsack auf bestrichenen Blech in Krapferlform treffiert, mittelheißer Röhre 15 bis 20 Minuten gebacken.

Schwäbische Kartoffeln. Eine beliebige Anzahl mittelgroßer, gleichmäßig schöner Kartoffeln werden zehn Minuten gekocht, geschält, Rappern abgeschnitten, innen ausgehöhlt und mit folgender Fülle gefüllt: Man dünst Weiskraut mit 1 Delagramm fäsiertem Speck an (es muß ganz trocken, nicht feucht sein) und läßt es erkalten, schlägt darüber ein Ei, gibt ein Kaffeelöffel geriebene Nüsse und etwas Bröseln hinzu, füllt die Kartoffeln und deckt sie mit den Krapferln zu. Dicht in eine Kasserole schichten, eine lichte Buttereinbrenn mit so viel Wasser aufgießen, daß eine dicke Sauce entsteht, mit Ei legieren, salzen und über die Kartoffeln gießen. Wenn möglich soll auch etwas saure Milch oder Joghurt-Milch darüber kommen. In nicht übermäßig heißer Röhre eine halbe Stunde gebacken.

Kartoffelkuchen. 50 Delagramm gekochte passierte Kartoffeln, 12 Delagramm zerlassene Butter oder Gessfett, zehn Delagramm Zucker, 7 Delagramm Nüsse werden abgerührt, mit 5 Dotter verrührt und von 5 Eiern der Schnee hinzugefügt, in einer bestrichenen Form in der Röhre eine halbe bis dreiviertel Stunden gebacken.

Katzenbuchteln. Aus 25 Delagramm Mehl, fünf Delagramm Butter, 1 Ei, 2 Löffeln Zucker, 1 achtel Liter Milch (kann auch aufgelöste Trockenmilch sein), etwas Salz, Zitron- und Vanillegeschmack, 1 Päckchen Backpulver wird in eine Teigmasse gemacht, mit einem gefetteten Löffel Stücke herausgestochen, mit beliebiger Fülle gefüllt, dicht aneinander in eine Pfanne eingelegt und schön hellgelb gebacken. Können ungefüllt mit einer Vanille- oder Kuchencrème serviert werden.