

mit Schmalz oder Butter ausgestrichenen Form $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Einfache Mehlspeisen für den Mittagstisch.

93. Beschreibung des Nudelteigs.

Um Wiederholungen zu vermeiden, gebe ich die Zubereitung des Nudelteiges für die nachfolgenden Rezepte genau an. Wenn man sparen will, kann man für jeden Nudelteig ein Ei sparen und dafür $\frac{1}{2}$ Löffel kaltes Wasser nehmen; sie verlieren dadurch nichts an Geschmack. Für Suppeninlagen und Milchnudeln nehme ich sehr wenig Wasser oder gar keins. Eine Hauptsache bei der Zubereitung des Teiges ist, daß derselbe solange geknetet wird, bis er glänzt. In eine Schüssel gibt man Mehl und etwas Salz, klopft die Eier in einer Tasse gut ab, macht eine Vertiefung in das Mehl, gießt die Eier hinein und macht den Teig mit einem Eßlöffel durcheinander. Auf ein Nudelbrett streut man Mehl, legt den Teig heraus und knetet ihn tüchtig ab. Dann formt man kleine Laibchen und treibt sie mit dem Nudelholz aus, indem man immer wieder Mehl unter die Flecke streut, damit der Teig nicht anklebt. Für Suppe dreht man die Flecke sehr fein aus, zu anderen Zwecken messerrückendick. Man läßt die Flecke auf einem Tuch etwas abtrocknen, damit sie beim Schneiden nicht zusammenkleben. Für feine Nudeln schneidet man einen Flecken in der Mitte durch, legt die beiden Teile aufeinander, rollt sie zusammen und schneidet sie so fein wie möglich. Zu anderen Speisen etwas breiter und kürzer. Man rechnet für 6 Personen ungefähr nach 3 Eiern Nudelteig.

94. Abgeschmalzene Nudeln.

Von 3 Eiern und 2 Löffel Wasser macht man einen Nudelteig und verfährt damit wie in Nr. 93 angegeben. Die Nudeln werden in Salzwasser 10—12 Minuten lang gekocht, abgeseiht und in eine Schüssel getan. In einer kleinen Kasserolle macht man 2 Löffel Butter oder Kunerol heiß, gibt 1 Löffel Semmelbröseln hinein, röstet diese hellgelb und übergießt damit die Nudeln. Oder man macht in einer Backpfanne Butter heiß, gibt die Semmelbröseln hinein und die Nudeln dazu, stellt sie ins heiße Rohr und wendet sie einigemal um. Man kann statt Semmelbröseln auch Grieß nehmen. Diesen röstet man in Butter goldgelb, gibt die Nudeln darauf und wendet sie einigemal um.

95. Mohnnudeln.

Die Nudeln werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und damit verfahren wie in voriger Nummer. Einige Löffel Mohn (gemahlen) vermischt man mit etwas Zucker und streut dies beim Anrichten über die Nudeln.

96. Marienbader Nudelcremspeise.

Von $\frac{1}{2}$ l Mehl, 2 Eiern und etwas Salz macht man feine Nudeln. In 1 l kochende Milch gibt man 1 Löffel Butter, 2 Löffel Zucker und kocht die Nudeln unter beständigem Rühren darin, bis die Milch verkocht ist. Die Nudeln gibt man in eine Schüssel, gießt Vanillecreme darüber und verziert sie mit spanischer Windmasse.

Vanillecreme: 3 Deziliter Rahm (Obers), Vanillezucker nach Belieben, 3 Eidotter und 1 Kaffeelöffel Mehl gibt man in einen Topf, welcher womöglich unten enger ist als oben, stellt diesen in kochendes Wasser und quirlt die Masse solange, bis sie dicklich ist.

Spanischer Wind: 4 Eiweiß schlägt man zu festem Schnee, vermischt damit 4 Eßlöffel Zucker, gibt mit einem

Kaffeelöffel eigroße Häufchen auf ein weißes Papier, bestreut sie schnell mit Zucker und läßt sie im offenen Rohr trocknen oder nur ganz lichtgelb backen. Befeuchtet man nach dem Backen das Papier unten mit kaltem Wasser, so läßt sich die Masse leichter abheben.

97. Milchnudeln.

Man macht einen Nudelteig, schneidet kleine, fingerbreite Streifen daraus. In einem flachen Tiegel läßt man 1 l Milch, 1 Löffel Butter, 2 Löffel Zucker und eine Prise Salz kochend werden, gibt die Nudeln hinein und rührt immer um. Sie werden zugedeckt in die Röhre gestellt, bis sie unten lichtbraun sind, werden einigemal gewendet, bis sie von allen Seiten gelbbraun werden. Man gibt Kompott dazu. Kann sie auch mit Zucker und Zimt bestreuen.

98. Gebackene Nudeln mit Käse und Rahm.

Nach Nr. 94 wird ein Nudelteig bereitet. Die Nudeln werden fingerbreit geschnitten und in Salzwasser aufgekocht, abgossen und mit kaltem Wasser abgeschwenkt. Emmentaler Käse wird gerieben, mit einer Obertasse saurem Rahm, wenig Salz und Pfeffer verrührt und unter die Nudeln gemischt. Eine Pfanne wird gut mit Fett ausgestrichen, die Nudeln hineingegeben und bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

99. Makaronispeise.

$\frac{1}{4}$ Kilo Makkaroni werden in Salzwasser gut und weich gekocht. Inzwischen wird von 1 Eßlöffel Butter und 3 Löffel Mehl ein ganz helles Einbrenn gemacht, dieses mit $\frac{1}{2}$ l warmer Milch angerührt und mit den Makkaroni vermischt. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, die Masse eingefüllt, oben mit kleinen Butterstückchen und dick mit Parmesankäse bestreut und

$\frac{1}{4}$ Stunde im Rohr gebacken. Die Speise wird in der Form zu Tisch gegeben.

100. Topfennudeln auf andere Art.

1 Kilo Topfen macht man mit 1 Löffel Butter, 2 ganzen Eiern, 2 Löffeln saurem Rahm, etwas Salz und 100 g Mehl zu einem nicht zu festen Teig und arbeitet ihn gut ab. Man formt daraus fingerlange, runde Nudeln und bäckt sie in einer Pfanne in ziemlich viel Schmalz schön gelb.

101. Zwetschgen-Pofesen.

8 Semmeln werden in flache Scheibchen geschnitten, 3 Eier schlägt man gut ab, gießt nach und nach $\frac{3}{4}$ l Milch darüber, mit 2 Löffel Zucker und etwas Salz gemischt. Die Semmelscheiben taucht man darin ein und legt sie reihenweise in eine mit Butter oder Kunerol ausgestrichene Backpfanne. $\frac{1}{8}$ Kilo getrocknete Zwetschgen (Pflaumen) werden vorher gewaschen, mit etwas Zucker gekocht, fein zusammengewiegt oder durch die Reibmaschine getrieben und mit 3 bis 4 Löffel Zucker, 1 Löffel Rum, etwas abgeriebener Zitrone und einem Teil des Saftes der gekochten Zwetschgen zu einem dicken Mus verrührt. Auf jede Semmelscheibe streicht man 1 Löffel dieses Muses, deckt eine zweite Scheibe darauf und bäckt sie in einer Bratpfanne. Mit der noch übrigen Milch verrührt man 1—2 Eier und gießt dieses noch vor dem Backen über die Pofesen. Sie sollen von beiden Seiten schön gelbbraun sein. Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunden. Will man diese Pofesen feiner haben, so rührt man einen Teig aus 3 Eiern, etwas Milch, wenig Mehl, Zucker und Rum, etwas Salz, taucht die Semmelscheiben ein und bäckt sie in Schwimmschmalz.

102. Gebackene Semmelschnitten.

Dieselben werden bereitet wie in voriger Nummer, nur bleiben die Zwetschgen weg. Man legt 3 Semmelscheiben aufeinander und bestreut jede Scheibe mit Zucker und Zimt;

dazu gibt man eine Wein- oder Hagebuttensauce. Läßt man Zucker und Zimt weg, sind dieselben gut als Beilagen zu Gemüsen.

103. Semmelschnitten mit Wein.

6—7 altbackene Semmeln schneidet man in Scheiben, taucht sie in kalte Milch und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann verklopft man 3 Eier mit 2 Löffeln Milch, 2 Löffeln Zucker und etwas Salz, wendet jede Scheibe darin um und bäckt sie auf der Omelettpfanne in Butter oder Kunerol auf beiden Seiten gelbbraun. Die gebackenen Scheiben legt man auf eine tiefe Platte und übergießt sie mit $\frac{1}{4}$ l weißem Wein, den man mit etwas Zucker und Zimt gekocht hat.

104. Semmelspeise mit Äpfeln.

6 altgebackene Semmeln werden fein aufgeschnitten, mit $\frac{1}{2}$ l kalter Milch übergossen und stehen gelassen. 8—10 gute, säuerliche Kochäpfel schneidet man in feine Schnitzchen. 3 Eier verklopft man mit 2 Löffeln Milch, 4 Löffeln Zucker und etwas Salz, gießt dieses über die Semmeln und rührt sie durcheinander. Eine Form streicht man mit Butter oder Kunerol, gibt die Hälfte der Semmeln hinein, die Äpfel darauf, streut sie gut mit Zucker und gibt die andere Hälfte der Semmeln darauf. Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunden.

105. Salzburger Nockerln.

Man rührt 50 g Mehl in 20 g siedende Butter, gießt $\frac{2}{3}$ l Milch daran und rührt es ab, bis es sich vom Kochlöffel löst. Wenn der Teig kalt geworden ist, rührt man 2 Eier und 4 Dotter daran, läßt $\frac{2}{3}$ l Milch kochend werden, legt von dem Teig Nockerln ein. Wenn diese gekocht sind, legt man sie in ein Reindl oder eine Porzellanschüssel, sprudelt die zurückgebliebene Milch mit Vanillezucker und 3 Eidottern ab, gießt sie über die Nockerln und bäckt sie in der Röhre.

106. Semmelspeise mit frischen Zwetschgen.

Von 7 bis 8 Milchbrotten oder Semmeln wird die Rinde fein abgeschnitten, dann die Brote in Scheiben geschnitten und auf eine Platte gelegt. Diese werden mit etwas Milch übergossen. $\frac{1}{2}$ Kilo frische Zwetschgen werden entkernt, mit Zucker und wenig Wasser 10 Minuten lang gedünstet und der Saft ablaufen gelassen. In einer Backpfanne wird Butter heiß gemacht, die Hälfte der Semmeln hineingelegt, die Zwetschgen darauf verteilt, mit Zucker bestreut und die zweite Hälfte der Semmeln daraufgelegt. An den zurückgebliebenen Zwetschgensaft rührt man 2 Eier, gießt denselben über das Ganze und bäckt es im Rohr $\frac{3}{4}$ Stunden. Dies ist eine sehr gute und ausgiebige Speise für Kinder.

107. Reisberg mit Aprikosenschaum.

$\frac{1}{4}$ Kilo Reis wird gewaschen und in $1\frac{1}{2}$ l Milch mit wenig Butter oder Kunerol, 3—4 Löffel Zucker, wenig Salz und $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker weich gedämpft. (Dies geschieht am besten im Rohr in einem zugedeckten Tiegel.) Eine Porzellanschüssel wird mit Butter ausgestrichen und der warme Reis hineingegeben. Von 4—5 Eiweiß schlägt man sehr steifen Schnee, mengt darunter zwei Löffel Staubzucker und 3—4 Löffel Aprikosenmarmelade, häuft dies bergartig auf den Reis, streut noch etwas Zucker darauf, stellt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde ins Rohr und läßt ihn gelblich anbräunen.

108. Kaiserschmarren.

Von $\frac{1}{2}$ l Milch und $\frac{1}{4}$ l Mehl macht man einen Teig und rührt diesen auf dem Feuer zu einem Mus. Nach dem Erkalten gibt man 4 Eidotter, etwas Salz und den Schnee der 4 Eiweiß dazu, indem man den Teig tüchtig abschlägt. Auf einer Omelettpfanne macht man Butter oder Schmalz heiß, gibt die Hälfte des Teiges darauf, bäckt ihn von beiden Seiten an, zerreißt ihn und gibt ihn in einen Tiegel, damit er warm bleibt. Mit der zweiten Hälfte des Teiges macht

man es ebenso. Ist der Schmarren fertig, bestreut man ihn mit Zucker und Zimt und gibt gekochtes Obst dazu.

109. Sehr gute Apfelspeise.

Man schält 12—15 Stück mittelgroße, gute Äpfel, schneidet von jedem oben ein Stückchen ab, sticht das Kernhaus heraus, füllt die Äpfel mit eingesottenen Früchten und bedeckt sie wieder mit den abgeschnittenen Käppchen. Eine Backpfanne wird mit Butter ausgestrichen, und die Äpfel werden hineingestellt. 3 Löffel Mehl rührt man mit $\frac{1}{4}$ l Milch und 3 Eiern gut ab, gibt 3—4 Löffel Zucker und etwas Salz dazu, verrührt alles gut, gibt dies über die Äpfel und bäckt sie im Rohr $\frac{1}{2}$ Stunde. Man kann diese Speise auch ohne Eingemachtes bereiten.

110. Krautfleckerln.

Ein Nudelteig nach Nr. 93 wird bereitet. Ist derselbe trocken, werden kleine viereckige Fleckchen geschnitten und in Salzwasser 10 Minuten lang gekocht. Das Kraut wie in Nr. 114 angegeben und unter die Fleckchen gemengt, in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne gefüllt und noch ein wenig aufgebacken.

111. Karthäuser Klöße.

Von 6 Milchbrotten reibt man die Rinde ab und schneidet sie in Scheiben. Man verrührt 2—3 Eier mit 6—7 Löffel Milch und etwas Zucker, dreht die Scheiben darin um, bis sie durchweicht sind und bäckt sie in ziemlich viel Butter auf der Omelettpfanne. Einige Löffel Semmelbröseln mischt man mit etwas fein gewiegten Mandeln und Zucker, bestreut die gebackenen Schnitte damit und gibt dazu eine Fruchtsauce.

112. Gefüllte Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird mit 1 l Milch, 4 Eiern, 2 Löffeln Zucker und etwas Salz zu einem Teig gemacht und gut

abgeschlagen. Davon bäckt man Pfannkuchen, soviel der Teig gibt, bestreut jeden mit etwas gerösteten Semmelbröseln, Sultaninen, Weinbeeren und Zucker mit Zimt vermischt, rollt sie leicht zusammen und legt sie in eine mit Butter bestrichene Backpfanne. $\frac{1}{2}$ l Milch macht man mit etwas Zucker und wenig Salz warm, schüttet diese über die Pfannkuchen und bäckt sie, bis die Milch ziemlich eingebacken ist, ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt.

113. Topfenpalatschinken.

Es wird ein Teig nach Nr. 112 gemacht und davon Pfannkuchen (Palatschinken) gebacken. $\frac{1}{2}$ Kilo guter Topfen wird fein zerdrückt; dazu kommt: 2 Eßlöffeln zerlassene Butter, 2 Eier, 2 bis 3 Löffel saurer Rahm, 2 Löffel Zucker und nach Belieben Weinbeeren (Korinthen), auch etwas geriebene Mandeln und wenig Salz. Dies alles wird gut verrührt, die Pfannkuchen damit bestrichen, zusammengerollt und noch 15 Minuten in einer Pfanne gebacken.

114. Pfannkuchen mit Kraut.

Es werden Pfannkuchen gebacken, wie in Nr. 112 angegeben, nur ohne Zucker an dem Teig. Dann schneidet oder hackt man einen halben Krautkopf klein, dämpft das Kraut in heißem Fett oder Butter mit etwas Salz und Pfeffer weich, gibt 2—3 Löffel Weißwein dazu und füllt damit die Pfannkuchen.

115. Liwanzen.

Von $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{2}$ l Vollmilch, 2 Löffeln Zucker, 2 Eiern, 1 Löffel Butter, Salz, etwas Zitrone, 30 g Hefe wird in einem hohen Topf ein lockerer Teig gemacht, tüchtig abgeschlagen und eine gute Stunde gehen gelassen. Dann macht man in einer Liwanzenpfanne Butter oder Kunerol heiß, gibt in jede Vertiefung 2 Eßlöffel von dem Teig und bäckt sie auf beiden Seiten schön gelb. Man legt sie in

einen Tiegel oder auf eine Platte und stellt sie in die heiße Röhre, um sie warm zu halten. Sind sie alle fertig, werden sie mit Zucker und Zimt bestreut und zu Tisch gegeben. Oder: Man gibt auf einen Teil beliebige Marmelade, deckt dies mit dem andern Teile zu und erhält so gefüllte Dalken. Es ist dies eine ausgiebige Fastenspeise.

116. Grießdalken.

1 l Milch macht man kochend, gibt 3 Löffel Zucker, etwas Salz, ein Stückchen Zitronenschale hinein und läßt $\frac{1}{2}$ l Grieß langsam einlaufen und einige Minuten kochen. Ist die Masse ausgekühlt, kommen 3 Eidotter, etwas Backpulver, Marke „Treff“, und der Schnee der 3 Eiweiß dazu. Man bäckt sie ebenfalls in der Liwanzenpfanne.

117. Dalken mit Topfen.

Einen Eßlöffel Butter rührt man mit 5 ganzen Eiern, gibt 5—6 Löffel feinerdrückten Topfen, 3 Löffel Zucker, etwas Salz, 2 Löffel Semmelbröseln und so viel Mehl dazu, daß es ein nicht zu weicher Teig wird. Diese Dalkerln werden ebenfalls in der Liwanzenpfanne gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut.

118. Topfenknödelchen.

Für 30 Heller Topfen zerdrückt man fein, gibt 3 Eier, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel zerlassene Butter, etwas Salz und so viel Semmelbröseln dazu, bis es ein ziemlich fester Teig wird. Daraus formt man kleine Knödelchen, kocht diese 5 Minuten in Salzwasser, legt sie auf eine Platte und übergießt sie mit heißer Butter, in die man 1 Löffel Zucker rührt, damit sie eine schöne braune Farbe bekommen.

119. Wespennester.

Von 6—8 Semmeln wird die Rinde entfernt, ein kleiner Teil von oben abgeschnitten und die Semmeln etwas aus-

gehöhlt. Dann werden 3 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ l Milch, abgeriebener Zitrone und Orangenschale, 3 Löffel Zucker und etwas Salz abgerührt, die Semmeln eingetunkt und eine Minute lang weichen lassen. Tee- oder Kaffeetassen werden mit Butter ausgestrichen, die Semmeln hineingestellt, in die Höhlung Marmelade oder halbweich gekochte, getrocknete oder auch frische Aprikosen getan und das oben abgeschnittene Deckelchen daraufgelegt. Nach Belieben kann man einige Löffel Kochwein darübergießen. Hierauf bestreut man sie gut mit Zucker und stellt die Tassen in kochendes Wasser in eine Backpfanne und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunden kochen.

Will man keine Tassen nehmen, stellt man die Semmeln in eine gut mit Butter gestrichene Backpfanne und gießt die übriggebliebene Milch darüber. Man kann Vanillesauce dazu geben.

120. Gebackene Grießknödeln.

$\frac{1}{4}$ Kilo mittelstarker Grieß wird mit 1 l Milch, 1 Löffel Butter, 2 Löffeln Zucker und wenig Salz einige Male aufgekocht, in eine Schüssel gegeben und auskühlen lassen. Zwei Semmeln schneidet man in kleine Würfel, röstet sie mit etwas Butter oder Kumerol und gibt diese nebst 2 ganzen Eiern an den Grießteig, welchen man fest abschlägt. Nun werden längliche, ziemlich große Nudeln geformt, in eine gut ausgestrichene Backpfanne eingelegt und schön hellbraun gebacken. Jedes beliebige Kompott kann dazu gegessen werden. Ohne Zucker sind diese Nudeln sehr gut zu jeder Sauce oder jedem Gemüse.

121. Äpfelkuchlein.

5—6 Stück große, mürbe Äpfel werden geschält und in Scheiben geschnitten. Man macht einen Teig von $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2—3 Eiern, 2 Löffeln Zucker, wenig Salz und 1 Löffel Rum, schlägt ihn gut ab, taucht jede Scheibe

in den Teig und bäckt sie in heißem Schmalz auf der flachen Pfanne auf beiden Seiten schön gelb. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut.

122. Äpfelpflanzerl.

5 altbackene Semmeln gibt man in Wasser, läßt sie weich werden und drückt sie wieder aus. 3 Löffel Butter oder Kumerol, 4—5 Löffel Zucker, etwas Zimt, 4 Eier und etwas abgeriebene Zitrone rührt man mit den ausgedrückten Semmeln durcheinander. Dann schneidet man 6—7 geschälte Äpfel sehr fein auf, mengt sie darunter, streicht eine beliebige Form mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie langsam eine Stunde.

123. Zwetschgenknödeln.

5 zerschnittene Milchbrote oder Semmeln werden in wenig Milch aufgeweicht und dann sehr fest ausgedrückt. 2 Eidotter und 2 ganze Eier, für 20 Heller guter Topfen, fein zerdrückt, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Grieß und etwas Salz nebst den ausgedrückten Semmeln und einige Löffel Mehl, alles zu einem ziemlich festen Teig gemacht. Kleine Stückchen davon werden auf der Hand flachgedrückt und darin eine Zwetschge fest eingewickelt. Die Knödeln werden alle miteinander in kochendes Salzwasser gelegt, 5 Minuten gekocht, auf eine Platte herausgelegt und mit heißer Butter, in welcher man etwas Semmelbröseln mit Zucker gebräunt hat, übergossen.

124. Marienbader Zwetschgen-, Marillen- oder Kirschenknödeln.

80 g Butter werden flaumig gerührt; dazu kommen nach und nach 4 Eidotter, 1 Kilo tags zuvor gekochte geriebene Kartoffeln, etwas Salz, 1 Kaffeelöffel Backpulver und so viel Mehl, als zu einem ziemlich weichen Teig notwendig ist; nachdem derselbe recht abgearbeitet ist und glatt erscheint, verwendet man ihn wie folgt:

Zwetschgen oder Marillen werden entkernt und an Stelle des Kernes ein Stückchen Zucker gegeben; nun nimmt man immer ein Stückchen Teig und balliert die Frucht recht sorgfältig rund damit ein. Diese Knödeln läßt man auf dem mit Mehl bestreuten Brett eine geraume Zeit rasten, dann legt man sie in kochendes Salzwasser, hebt sie sorgfältig vom Boden auf, und wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie nach 6—8 Minuten, je nach der Größe, fertig gekocht. Mittels Schaumlöffel nimmt man sie aus dem Wasser, legt sie auf eine Schüssel, streut Semmelbröseln darüber, begießt sie mit bräunlicher Butter und streut zuletzt Zucker darauf. Diese Speise ist vorzüglich.

125. Zwetschgenknödeln aus Kartoffelteig.

Kartoffeln, welche tags zuvor gekocht wurden, werden gerieben; dann kommen 3 Eidotter, 2 Löffel Grieß, 2 Löffel Semmelbröseln, etwas Salz und Zucker und so viel Mehl dazu, daß es ein ziemlich fester Teig wird. Man nimmt davon kleine Stückchen, dreht die Zwetschgen fest hinein und kocht sie in einem weiten Hafen in Salzwasser 10 Minuten lang. Frische Butter wird heiß gemacht, jedoch nicht braun, 1 Löffel Zucker und etwas Bröseln hineingegeben und über die Knödeln gegossen. Auf dieselbe Art, wie in beiden vorhergehenden Nummern beschrieben, werden auch Knödeln geformt und in Fleischsuppe 25 Minuten gekocht.

126. Grießknödeln.

65 g Butter rührt man schaumig, dann kommen 2 ganze Eier dazu und nach und nach 125 g mittelstarker Grieß; dies alles wird 20 Minuten gerührt. Zuletzt kommt etwas Salz und 1 Eßlöffel Mehl dazu. Es werden mit dem Löffel kleine Knödeln geformt und in Fleischsuppe 25 Minuten gekocht.

127. Gute Knödeln zu Gemüse oder Wildpret.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird kochend gemacht. Dann gibt man 1 Eßlöffel Grieß und etwas Salz dazu, rührt sehr schnell

$\frac{1}{4}$ Kilo Mehl hinein und schlägt den Teig fest ab, damit er glatt wird. Eine Semmel schneidet man in Würfel, röstet diese in Butter oder Fett und gibt sie darunter. Der Teig muß sehr fest sein, da diese Knödel durch das Kochen wieder weich werden. Kochzeit 15 Minuten.

128. Stärkeknödeln.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird mit etwas Salz kochend gemacht; dann gibt man 2 Eßlöffel Grieß dazu und läßt dieses einige Minuten kochen. Hierauf läßt man $\frac{1}{4}$ Kilo fein zerdrücktes Kartoffelstärkemehl (am besten selbstbereitetes) in die heiße Milch einlaufen. Eine Semmel in Würfel geschnitten und geröstet, ebenso ein zerklopftes Ei kommt in die noch heiße Masse. Es werden mittelgroße Knödel geformt, etwas flach gedrückt und in einer gut mit Butter oder Fett ausgestrichenen Pfanne $\frac{1}{2}$ Stunde schön gelb gebacken. Zu Gemüse oder Saucen sind diese Knödel vorzüglich.

129. Semmelknödeln.

6 Semmeln (Milchbrote) schneidet man fein auf, übergießt sie mit $\frac{1}{4}$ l kalter Milch und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann kommen 2 Eier, 2—3 Löffeln Mehl, etwas Salz und 1 Messerspitze Backpulver dazu. Letzteres macht die Knödel locker. Kochzeit 15 Minuten in Salzwasser.

130. Speck- oder Schinkenknödeln.

5 bis 6 Semmeln werden fein geschnitten und mit zwei Eiern und $\frac{1}{2}$ l Milch $\frac{1}{2}$ Stunde weichen gelassen. Ein Stück geräucherter, roher Speck wird fein gewiegt oder durch die Maschine getrieben und mit etwas fein geschnittener und in Fett gedämpfter Zwiebel und Petersiliengrün, Salz, Pfeffer und 3 Löffeln Mehl unter die Semmeln gemengt, mittelgroße Knödel geformt und diese 15 Minuten in Salzwasser gekocht. Dieselben Knödel macht man auch mit gekochten und gewiegtten Schinkenresten.

131. Egerer Mehlknödeln.

1 Kilo Mehl wird mit $\frac{3}{4}$ l Milch, 2 Eiern, 5 geriebenen gekochten Kartoffeln, 1 Messerspitze Backpulver und Salz zu einem mittelstarken Teig abgeschlagen. Dazu werden 3 Semmeln in kleine Würfel geschnitten und daruntergemengt. Den Teig läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, formt dann mittelgroße Knödel daraus und kocht diese 20 Minuten lang in Salzwasser. Man zerschneidet sie, übergießt sie mit Butter oder Fett und gibt sie zu Saucen, Braten und namentlich Sauerkraut.

Hefenteige.

Beschreibung des Hefenteiges im allgemeinen.

Einen guten Hefenteig zu bereiten, ist eigentlich eine einfache Sache, und doch trifft man selten einen wirklich wohlschmeckenden.

Bei sorgfältiger Zubereitung und dem richtigen Maß der Zutaten muß er gelingen. Ein Haupterfordernis bei jedem Hefenteig ist trockenes, etwas angewärmtes Mehl. Zu diesem Zwecke stellt man letzteres am Tage vor dem Gebrauche in die warme Küche in die Nähe des Herdes. Der Geschmack des Teiges hängt davon ab, ob man mehr oder weniger Butter, Eier, Zucker, Zitrone oder andere Würze zu demselben verwendet. Doch auch die richtige Zubereitung, d. h. wie man damit verfährt, ist von Wichtigkeit.

Zu 1 Kilo Mehl rechnet man 60 g Hefe. Diese gibt man mit 7—8 Löffel lauwarmer Milch, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zucker in eine Tasse und läßt dies in der Nähe der warmen Herdplatte stehen, bis die Hefe gestiegen ist. Es kommt vor, daß die Hefe verdorben ist, d. h. daß sie ihre Triebkraft verloren