

- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 13. Zwetschgen ganz | Kochdauer 25 Minuten |
| 14. Zwetschgen zerteilt | „ 18 „ |
| 15. Zwetschgen ohne Haut, i. ganzen | „ 20 „ |
| 16. Zwetschgen ohne Haut, geteilt | „ 15 „ |

406. Dunstobst auf andere Art.

Die Behandlung dieser Art Dunstobst ist dieselbe wie in voriger Nummer, nur wird dazu gekochtes Zuckerwasser genommen. Auf 1 l Wasser nimmt man 250 g Zucker, kocht denselben 10 Minuten lang und gießt die Flüssigkeit über das in Gläser eingefüllte Obst. Zu Früchten, welche selbst Saft ziehen, wie Kirschen, Weichseln, Amarellen, Zwetschgen und Beeren füllt man das Glas nur bis zur Hälfte mit Zuckerwasser, jedoch zu Früchten wie Birnen, Aprikosen usw. muß dasselbe über die Früchte zusammengehen. Die Gläser sollen jedoch zweifingerbreit frei bleiben.

Einige gute Kartoffelspeisen.

407. Kartoffelnudeln mit Äpfeln oder frischen Zwetschgen.

1 Kilo frisch gekochte und ausgekühlte Kartoffeln drückt man durch die Maschine, gibt 2 Eier, 4—5 Löffel Mehl, etwas Salz und 2 Löffel Zucker dazu und arbeitet alles zu einem feinen Teig. Dann walkt man auf dem Nudelbrett von einem großen Stückchen kleine Flecke aus, gibt auf jeden derselben eine Handvoll fein geschnittene Äpfel, etwas in Butter geröstete Semmelbröseln und 1 Löffel Zucker mit etwas Zimt vermischt, rollt sie leicht zusammen, legt sie in eine gut mit Fett oder Butter bestrichene Backpfanne und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden sehr langsam. Statt Äpfeln kann man auch frische, zur Hälfte zerschnittene Zwetschgen nehmen. Diese

Nudeln sind sehr gut und an Fasttagen nach vorausgegangener Suppe ein vollständiges Mittagessen.

408. Kartoffel-Pudding.

1 Kilo Kartoffeln, die tags zuvor gekocht wurden, werden gerieben und mit 1 Eidotter und 2 ganzen Eiern, 5 Löffel Mehl, 5 Löffel Grieß, etwas Salz, 2 Löffel Zucker zu einem ziemlich festen Teig gemacht. Derselbe wird fingerdick ausgewalkt und die ganze Fläche mit gerösteten Semmelbröseln und Zucker ziemlich dick bestreut. Man rollt hierauf den Pudding leicht zusammen, so daß er einer sehr starken Rolle gleicht, bindet ihn in eine Serviette, doch so, daß von keiner Seite Wasser dazu kann und kocht ihn $\frac{3}{4}$ Stunden in Salzwasser. Dann gibt man denselben auf eine Platte, schneidet fingerdicke Scheiben, bestreut sie mit Zucker und übergießt sie mit heißer Butter. Dazu gibt man getrocknete, mit Zucker und Zimt gekochte Zwetschgen oder Preiselbeeren.

409. Feine Kartoffelkipferln.

Von $\frac{1}{4}$ Kilo gekochten geriebenen Kartoffeln, ebensoviel Mehl, 1 Löffel frischer, kalter Butter, 1 Ei, wenig Salz, 3 Löffel Zucker wird ein Teig bereitet und tüchtig abgeknetet. Derselbe wird ziemlich dünn ausgewalkt und in kleine, viereckige Stücke geschnitten. In die Mitte eines jeden gibt man etwas von eingekochten Früchten und schlägt zwei Spitzen übereinander, so daß sie kleinen Kipferln gleichen. Ein Backblech wird mit Zucker oder Fett bestrichen und die Kipferln langsam $\frac{1}{2}$ Stunde schön gelb gebacken. Mit fein gewiegtem Schinken, einem Ei und fein gewiegter Petersilie gefüllt, sind diese Kipferln ohne Zucker auch sehr gut zum Tee.

410. Kartoffelnudeln mit Topfen.

1 Kilo frisch gekochte Kartoffeln drückt man durch die Presse oder Maschine, gibt 2 Eier, einige Löffel Mehl, 2 Löffel

Griß, etwas Salz und 4 Löffel Topfen dazu, macht den Teig tüchtig ab, formt fingerdicke Nudeln daraus und bäckt sie in einer gut ausgestrichenen Pfanne auf beiden Seiten schön gelbbraun.

411. Ungarische Kartoffelnudelchen.

Von 1 Kilo Kartoffeln, die tags zuvor gekocht werden müssen, 2 Eiern, dem nötigen Salz und Mehl macht man einen sehr festen Teig, den man tüchtig knetet. Dann schneidet man ein Stück ab, dreht es in die Länge, schneidet davon quer durch kleine Stückchen, stäubt Mehl dazwischen und dreht diese mit der Hand auf einem Brett zu ganz kleinen Nudelchen. In gut gesalzenem Wasser werden die Nudeln einmal aufgekocht und mit einem Seiher herausgenommen. In einer Brat- oder Backpfanne hat man Butter mit darin gerösteten Semmelbröseln vorgerichtet, in welche man die Nudeln gibt und einige Male umwendet. Dieselben werden zu Saucen oder Preißelbeeren gegessen.

412. Kartoffel-Kücheln.

Frischgekochte Kartoffeln werden warm zerdrückt, etwas Salz und etwas Pfeffer, sowie geröstete Semmelbröckeln dazu gegeben und kleine, flache Kücheln davon geformt. Eine Backpfanne wird gut mit Fett ausgestrichen, die Kücheln reihenweise hineingelegt und im Rohr auf beiden Seiten schön gelbbraun gebacken. Gibt man etwas Speckgrieben (Grammeln von ausgelassenem Speck) daran, so werden sie viel besser und weicher.

413. Kartoffelstrudel mit frischen Zwetschgen.

Frischgekochte Kartoffeln drückt man durch die Maschine, gibt Mehl, 2 Eier, 2 Löffel Zucker und wenig Salz dazu und arbeitet davon auf dem Nudelbrett einen feinen Teig. Derselbe wird ziemlich dünn ausgewalkt, mit gerösteten

Semmelbröseln und Zucker bestreut, mit frischen, in die Hälfte zerschnittenen Zwetschgen belegt, zusammengerollt und in einer gut mit Fett ausgestrichenen Pfanne gebacken.

414. Kartoffelknödel.

1 Kilo 200 g gekochte geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 200 g Mehl, 100 g feinen Grieß und Salz verarbeitet man gut mit den klein geschnittenen, gerösteten Würfeln von 4 Semmeln (120 g) zu einem festen Teig. Daraus formt man 6 Knödel, legt sie in kochendes Salzwasser und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde. Man kann auch ein Stückchen Teig auf der flachen Hand auseinanderdrücken, etwas von den Semmelbröckeln hineingeben und so zusammendrücken, daß die Bröckeln in der Mitte bleiben. Dann schneidet man sie auf Stücke und begießt sie mit heißer Butter. Als Beilage zu Braten mit Sauce und Kraut geben sie ein vorzügliches Essen.

415. Schneeballen oder sogenannte Spatzen.

2 Kilo geschälte rohe Kartoffeln werden gerieben. Diese preßt man durch ein Säckchen von durchlässigem Stoff. Das abfließende Wasser läßt man in dem Gefäße stehen, bis die Stärke sich gesetzt hat. Die Kartoffeln gibt man in eine Schüssel, streut Salz darauf und bedeckt sie, damit sie nicht rot werden, mit 4 Eßlöffel dicker saurer Milch und 500 g gekochten, geriebenen Kartoffeln. Nachdem man noch die Stärke hinzugegeben, mischt man alles gut durcheinander, formt davon 8 Knödel, legt diese in gesalzenes, gekochtes Wasser und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Diese Knödel werden dann mittels 2 Gabeln in der Mitte auseinandergerissen und mit heißer Butter oder Gänsefett begossen. Sie schmecken zu Schweinebraten und Sauerkraut ausgezeichnet. Eine echte Egerländer Kost!

416. Scharrknödel, sogenannte Götzen.

1 Kilo 600 g geschälte rohe Kartoffeln werden gerieben und so verfahren wie bei den Schneeballen, nur nimmt man da $\frac{3}{4}$ l dicke saure Milch und außer den geriebenen, gekochten Kartoffeln und der Stärke noch einen Teller voll Birnenschnitte, was sehr gut ist (wenn man solche hat), und eine Handvoll Schweinegrieben, sogen. Grammeln. Das wird alles gut vermischt und auf ein mit Fett bestrichenen Backblech fingerdick aufgetragen. Nun bäckt man es auf beiden Seiten, bis es Farbe hat. Dann schneidet man's in beliebige Stücke und gibt dazu eine Sauce. Preiselbeeren mit roher Milch und Zucker vermischt ist sehr gut dazu.

412. Darwitscher.

1 Kilo 200 gekochte geriebene Kartoffeln, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Kilo Topfen, 1 Handvoll Grammeln (von Schweinespeck), 300 g Mehl, etwas klein gehackte, geröstete Zwiebel, Salz, und (für Biertrinker) 1 Messerspitze weißer Pfeffer werden zu einem glatten Teig verarbeitet. Man schneidet ihn auf 4 Teile, walkt jeden Teil messerrückendick aus, schneidet mit einem Messer oder Rädchen dreifingerbreite längliche Stücke, legt sie auf ein mit Fett bestrichenen Backblech und bäckt sie auf beiden Seiten im Rohr schön gelbbraun. Dieselben sind warm und kalt gleich gut.

418. Gebackene Knödel.

Diese werden ebenso zubereitet wie die Darwitscher, nur ohne Pfeffer und mit Zugabe von einem Teller voll Apfelschnitte. Daraus formt man kleine Knödel, legt sie nebeneinander auf ein mit Fett bestrichenen Backblech, drückt sie mit der Hand flach nieder, damit sie fingerdick sind, bestreicht sie mit Fett, läßt sie aber nur auf der unteren Seite schön hellbraun backen.