

durch ein Sieb gestrichen, daß nur die Kerne und Schalen zurückbleiben. Dieser Tomatenbrei wird mit 2 l Wasser aufgekocht und mit 1—2 Eßlöffeln in Wasser klargerührtem Mehl sämig gemacht, und noch 1 Std. langsam gekocht. Nach Nr. 126 werden kleine Fischklöße bereitet, in Salzwasser 5—8 Min. gekocht und mit dem Wasser in die Tomatensuppe gegeben, zuletzt auch kleine Kartoffelstückchen, die man in Wasser weichgekocht und abgegossen hat.

65. Sauerkrautsuppe.

1 Pfd. Sauerkraut wird mit Wasser und einigen Speckschwarten oder $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck — wenn man ihn hat — weichgekocht. In der letzten halben Stunde gibt man auch 1 Pfd. rohe Kartoffelstückchen dazu. Die Suppe wird, wenn nötig, mit Wasser verlängert und mit in Wasser klargerührtem Mehl sämig gekocht, oder man reibt zuletzt 2 rohe Kartoffeln daran.

Man kann auch den Speck weglassen und statt dessen 1 Pfd. aus Haut und Gräten geschnittenen Schellfisch oder anderen darin garziehen lassen und in der Suppe geben.

Anderer Suppen.

(Siehe Musterspeisezettel.)

Billige Gerichte von gehacktem Fleisch und andere.

66. Lungenklopse.

$\frac{1}{2}$ Pfd. frische Lunge oder mehr wird in größere Stücke geschnitten, in wenig Salzwasser mit $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, Salz, 1—2 Zwiebeln und einigen Gewürzkörnern weichgekocht, aus der Brühe genommen und durch die Fleischmaschine gedreht oder fein gewiegt. 1 Pfd. tags vorher gekochte, geriebene Kartoffeln werden mit Salz, ein wenig Pfeffer, einigen Löffeln Milch, 1 Eßlöffel zerlassenem Fett, etwas Mehl, gehackter Petersilie, der Lunge und — wenn man hat — 1 Ei vermischt, Klöße davon geformt, in Mehl getaucht, in kochendem Salzwasser gelegt und 15 Minuten gekocht. Zu

Sauerkraut schmecken sie sehr gut. Die kurz eingekochte Lungenbrühe kann als Soße gegeben werden. Oder will man nur Kartoffeln dazu geben, so macht man die Lungenbrühe mit Mehl sämig und schmeckt sie mit Essig und ein wenig Zucker ab.

67. Fleischklopse in Senfsoße.

$\frac{1}{2}$ Pfd. rohes gehacktes Fleisch wird mit 1 Pfd. gekochten geriebenen Kartoffeln und 1 Ei vermischt (anstatt der Kartoffeln kann man 2 eingeweichte, ausgedrückte Brötchen nehmen), mit Salz und Pfeffer gewürzt, wenn nötig, etwas geriebene Semmel oder Brot hinzugesügt und nicht zu große Klöße geformt. Man legt sie in die kochende Senfsoße Nr. 136 und läßt sie langsam 20 Min. kochen. Dazu Kartoffeln.

68. Heringsklopse.

Die nach vorigem Rezept bereiteten Klopse werden in die kochende Heringssoße Nr. 135 gelegt und 20 Min. langsam gekocht. Auch kann man unter die Klopsemasse einen feingehackten gut gewässerten Hering mischen.

69. Bulgarische Bistteks.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird in $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz recht dick gekocht und kaltgestellt. $\frac{1}{2}$ Pfd. rohes, halb Rind-, halb Schweinefleisch wird durch die Fleischmaschine getrieben, der Reis, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß hinzugesügt, gut gemischt, nicht zu große Klöße davon geformt, die man etwas flach drückt und in etwas heißem Fett oder Öl von beiden Seiten schnell anbratet. Mit dem Fett, worin sie gebraten wurden, wird etwas Schwitzmehl gemacht, mit Wasser sämig gekocht

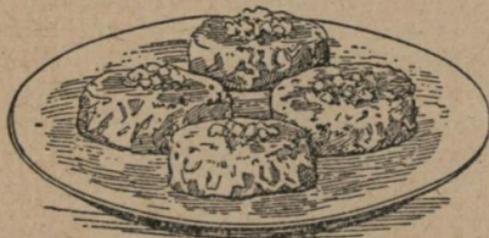


Fig. 5. Bulgarische Bistteks.

und mit Salz abgeschmeckt. Diese Soße wird in eine breite Kasserolle gegossen, die gebratenen Bistteks hineingelegt, auch 1 Löffel Kapern oder gehackte Essiggurken, und langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft.

70. Bichelsteiner.

Wie Bichelsteiner ohne Fleisch Nr. 80. Auf jede Gemüselage wird etwas in Würfel geschnittenes rohes Schweinefleisch gelegt, zusammen 1 Pfd.

71. Kaninchenragu.

Zu einem zahmen jungen Kaninchen bratet man $\frac{1}{4}$ Pfd. geräucherten Speck aus, schneidet das Kaninchen quer in zweifingerbreite Stücke, den Kopf in Hälften, läßt sie mit der Leber, Herz und Nieren schön braun werden, nimmt sie heraus, schwitzt in diesem Fett 2 Eßlöffel Mehl so braun wie möglich, ohne zu verbrennen, gibt das angebratene Fleisch wieder dazu, dreht es in dem geschwitzten Mehl um, gibt obendarauf 2 Pfd. nicht zu große rohe geschälte ganze Kartoffeln, füllt so viel kochendes Wasser darüber, daß alles fast bedeckt ist, fügt das nötige Salz, Pfeffer, 1 Zweiglein Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Behe zerdrückten Knoblauch hinzu und läßt es fest zugedeckt langsam 1 Std. schmoren. So zubereitet, wird es jedem schmecken.

72. Zigeuner-Gulasch.

5 große feingeschnittene Zwiebeln werden in Fett oder Speck goldgelb geschwitzt, etwas Paprika oder Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Pfd. in Würfel geschnittenes rohes Rindfleisch dazugesetzt und $\frac{3}{4}$ Std. gedämpft, wobei nur wenig Wasser zugegossen wird, damit es nicht anbrennt. Danach kommt noch $\frac{1}{2}$ Pfd. ebenso geschnittenes rohes Schweinefleisch und $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalb- oder Hammelfleisch dazu, das nötige Salz, 1 Teelöffel Kümmelkörnchen, 1 Behe Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und so viel heißes Wasser, daß es darübersteht, und nun läßt man alles langsam weichkochen. Dazu gibt man Kartoffeln oder beliebige Klöße.

73. Wildgulasch.

Hasenvorderläufe oder anderes billiges Wildfleisch wird in nutzgroße Würfel geschnitten, 2 geschnittene Zwiebeln werden in Speck angebraten, etwas Paprika oder Pfeffer und das Fleisch dazugesetzt und $\frac{1}{4}$ Std. lang unter stetem Umrühren braungebraten, dann erst wird etwas Wasser zugegossen und weichgedämpft.

$\frac{1}{4}$ l saure Sahne oder Milch wird mit 1 Löffel Mehl verquirlt, zuletzt mit dem Fleisch zusammen durchgekocht und ein wenig Essig und Kapern dazugesetzt.

74. Saure Lunge.

Die Lunge mit Herz wird in Salzwasser mit 1 Lorbeerblatt und Suppengrün weichgekocht. Dann wird etwas braunes Schwitzmehl gemacht, mit Lungenbrühe verkocht, etwas Essig, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Zehe zerdrückter Knoblauch und die nudelig geschnittene Lunge hineingesetzt und $\frac{1}{2}$ Std. langsam geschmort. Klöße oder Kartoffeln dazu.

Gerichte ohne Fleisch.

1. von Hülsenfrüchten.

75. Weiße Bohnen in gelber Soße.

$\frac{1}{2}$ Pfd. weiße, längliche Bohnen werden 10—12 Std. in kaltem Wasser eingeweicht, dann mit soviel halb Milch, halb Wasser aufs Feuer gesetzt, daß sie davon bedeckt sind. Einige Zwiebelscheiben und 2 Gewürznelken füge man hinzu und lasse die Bohnen ohne Salz zugedeckt ganz langsam 4 Std. kochen, wobei man etwas Milch und Wasser nachgießt, wenn es nötig ist; die Bohnen sollen so wenig wie möglich zerfallen.

Etwas helles Schwitzmehl wird mit Milch und etwas von dem Bohnenwasser zu sämiger Soße gekocht, so daß man 2 Tassen voll hat, die man mit dem Saft einer halben Zitrone, dem nötigen Salz und 1 Ei vermischt, wonach sie nicht mehr kochen darf.

Die Bohnen werden auf ein Sieb zum Abfließen geschüttet und mit der heißen Soße vermischt, aufgetragen. Man kann sie mit etwas gehackter Petersilie und hartem Eigelb verzieren und jeden kalten Aufschnitt oder warme Würstchen dazugeben.

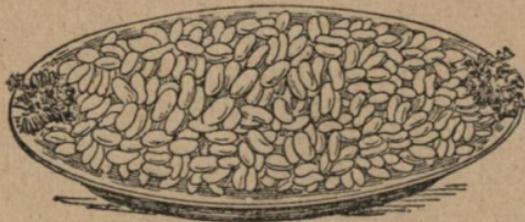


Fig. 6. Weiße Bohnen.