

## Suppenmehlspeisen.

**Geriebenes Gerstel.** 250 Gramm Gerstenmehl werden mit einem ganzen Ei, 20 Gramm lauwarmem Fett, etwas Salz und fast  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser zu einem sehr festen glatten Teig geknetet. Der Teig muß eine bis anderthalb Stunden rasten, ehe er auf dem Reibeisen zu Gerstel gerieben wird. Das Gerstel soll einige Stunden trocknen, ehe es in Gebrauch genommen wird.

**Nudelteig** für Suppennudeln und Abschmalznudeln zu verwenden. Von 190 Gramm Gerstenmehl, 1 Ei und 40 Gramm in  $\frac{1}{8}$  Liter lauwarmer Milch gelöstem Fett wird ein glatter Nudelteig gemacht, gut geknetet und  $\frac{1}{4}$  Stunde rasten gelassen. Der Teig wird zu beliebiger Stärke ausgerollt; die Flecken werden nochmals, und zwar länger als der Teig rasten gelassen, ehe sie geschnitten werden. Die Abschmalznudeln müssen nach dem Kochen mehrmals mit Wasser abgegossen werden.

**Fridatten** für die Suppe. 2 Deziliter Milch werden mit 75 Gramm Gerstenmehl, zwei ganzen Eiern und etwas Salz gut gequirlt. In einer Fridattenpfanne läßt man etwas Fett sehr heiß werden, gießt einen schwachen Schöpflöffel voll von dem Teige hinein und bäckt die sehr dünne Fridatte auf beiden Seiten goldgelb.

**Gefüllte, gebackene Knödeln zur Suppe.** In einem Deziliter siedendes Wasser werden 20 Gramm Butter gegeben und wenn sich diese gelöst hat, 50 Gramm Gerstemehl eingerührt. Der Topf wird zur Seite gezogen, das Ganze bis zum Erkalten glatt verrührt, gesalzen und etwas Petersilie dazugegeben. Ein halbes Paar Frankfurter Würstel wird geschält und in kleine Scheiben geschnitten. Von je einer Scheibe Wurst und dem Teige werden kleine Knödeln geformt, dieselben in heißem Fett schön goldbraun gebacken und zur Suppe serviert.

**Lebernockel mit Reiszrietz.** 40 Gramm Fett werden gut abgetrieben und mit einem ganzen Ei verrührt. 60 Gramm Reiszrietz und 50 Gramm fascierte Leber, etwas Salz und Pfeffer, Petersilie und feingehackter Zwiebel damit gemengt. Die Masse muß  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, ehe die Nockel in die Suppe eingekocht werden. Man läßt dieselben acht Minuten stark kochen, schiebt dann den Topf beiseite und läßt ihn zugedeckt noch fünf Minuten stehen, ehe man die Suppe serviert.

**Suppenknödeln aus Maismehl.** 5 Dekagramm Mark wird geschnitten und ausgelassen, dann durchpassiert, mit einem Ei abgetrieben, drei Kaffeelöffel Maismehl, etwas Salz, Pfeffer und gehackte grüne Petersilie werden dazu verrührt, kleine Kugeln geformt und in Wasser gekocht, dann heiße Suppe darüber gegossen.

**Maismehlschöberl.** 30 Gramm Butter werden mit einem Eidotter gut verrührt und dann mit etwas Salz und  $\frac{1}{16}$  Liter Milch, dann fest geschlagenem

Schnee von einem Eßlar und mit 50 Gramm Maismehl vermengt. Der Teig wird in eine ausgefettete kleine Zwiebackform oder in eine kleine Pfanne gefüllt und bei mittelmäßiger Hitze 20 Minuten gebacken. Das Schöberl wird in schöne viereckige Stücke geschnitten und zur Suppe serviert.

**Griechknödel.**  $\frac{3}{8}$  Liter Grieß,  $\frac{1}{8}$  Liter Polentagrieß in eine Schüssel geben, 7 Dekagramm klein zerschnittenes Kernfett (das sehr locker macht) zergehen lassen und vom Feuer genommen, sehr heiß über den gesalzenen Grieß breiten, schnell verrühren, sodann schwach  $\frac{1}{4}$  Liter siedendes Wasser darübergießen, gut durcheinanderrühren und in einem Topf siedendes Wasser Knödel einlegen (von gewöhnlicher Größe, etwas größer als die Semmelknödel). Man läßt sie 15 Minuten kochen, sie steigen bald in die Höhe, ein Zeichen, daß sie ausgekocht sind. Diese Knödel gibt man in die Rindsuppe; zu Gemüsen, besonders Sauerkraut oder saueren Saucen sehr gut. Die Portion reicht für 4 bis 5 Personen und ist sehr billig. Statt Kernfett kann man auch anderes Fett nehmen, jedoch keine Butter, da die Knödel sonst nicht locker werden.

**Eingetropftes in die Suppe.** 6 Deka Gerstenmehl, 6 Deka Kartoffelmehl, Salz, 1 Ei mit etwas Wasser, alles verrühren, in siedende Rindsuppe eintröpfeln und aufkochen lassen. Von diesem Teig kann man auch Fritattenmudeln in die Rindsuppe machen.

**Maigriechknockerl.** 1 Ei groß Schmalz gut abtreiben, mit Salz und 1 Ei nochmals gut abtreiben, dann 2 gehäufte Eßlöffel Gerstenmehl und  $\frac{1}{4}$  Liter

Maismehl gut verrühren. Mit dem Löffel in siedende Suppe oder gezuckerte Milch einkochen. Werden ungefähr 18 bis 20 Nockerl.

**Maismockerln** in die Suppe. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Grießnockerln, nur nimmt man anstatt Grieß Mais; ist sehr schmackhaft.

**Maismehlnockerl.** 5 Deka Maismehl,  $\frac{1}{16}$  Liter Wasser, 3 Deka Butter (oder ein anderes Fett), 1 Ei, Salz. Wasser und Butter läßt man kochend werden, salzt und gibt rasch das Mehl dazu, das man so lange kocht, bis sich die Masse vom Topf und Löffel löst. Man verrührt sie überkühlt mit 1 Ei, formt Nockerl und kocht sie 5 Minuten in Salzwasser. Als Einlage in Rindsuppe zu verwenden.

