

Gemüse und Beilagen.

Zum Einbrennen von Gemüse verwendet man dem Gewichte nach ebenso viel Fett wie Gerstenmehl, z. B. für 50 Gramm Fett 50 Gramm Gerstenmehl. Die Einbrenn muß mit kalter Flüssigkeit, Wasser oder Rindsuppe, bereitet aus Maggis Würfel, aufgegossen werden.

Es wird hier zugleich an die Anregungen des Ministeriums des Innern für die Kriegsküche erinnert, wonach es sich empfiehlt, Gemüsesuppen ohne Einbrenn nach schweizerischer Art herzustellen. Auch Gemüse (Zuspeisen) können so bereitet werden. Wenn man die Gemüse dann statt mit Wasser in aus Maggis Würfeln rasch, bequem und billig gewonnener Rindsuppe abkocht, werden sie besonders schmackhaft.

Rittschert. In geselchter Suppe werden separat mittlere Kollgerste und separat Fisolien gekocht, dann gibt man übrig gebliebene geselchte Schwarten oder ein paar Würstel geschnitten dazu, brennt es ein und mischt das Ganze. Ist sehr nahrhaft, ausgiebig und gut.

Rittschert mit Sechfleisch (Fleisch und Beilage in einem Gericht). $\frac{1}{2}$ Kilo Sechfleisch, 20 Deka Kollgerste, 8 Deka weiße Bohnen. Alle diese Zutaten werden in kaltem Wasser zugestellt und weichgekocht.

Rindfleisch, Suppe und Gemüse (eine ganze Mahlzeit in einem Gericht). 60 Deka Rindfleisch ohne Zuwage, ein Viertel Selleriewurzel, eine halbe gelbe Rübe, eine halbe Petersilienwurzel, einen Kohlkopf, $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, Salz, Wasser. Das in zwei bis drei Schnitten geteilte Fleisch, das grobnudelig geschnittene Wurzelwerk, den geachtelten Kohlkopf sowie die geschälten, gebiertelten Kartoffeln gibt man in einen Topf, übergießt das Ganze mit so viel heißem Salzwasser, daß es gut bedeckt ist, deckt den Topf gut zu und läßt die Suppe langsam einundeinhalb bis zwei Stunden kochen. Beim Anrichten wird das Fleisch in Würfel geschnitten und mit allen Zutaten in der Suppe zu Tisch gegeben.

Totsch (Kartoffel mit Topfen). Beiläufig zehn Stück große, rohe, geschälte Kartoffeln werden gerieben, das Wasser wird durch ein Tuch ausgepreßt. Zu den Kartoffeln werden 120 Gramm frischer, abgetriebener Topfen, $\frac{1}{4}$ Liter saure Milch, 1 Ei und etwas Salz gegeben. Das Ganze wird gut verrührt, 2 Zentimeter dick in eine gut mit Butter bestrichene Pfanne gegeben und in der Höhre schnell gebacken. Diese Speise wird zu Saftfleisch, Leber und dergleichen serviert.

Knödel aus Gerstenmehl. $\frac{1}{4}$ Kilo Gerstenmehl, 1 Kilo Kartoffeln, 3 Semmeln und etwas Salz. Zubereitung: die gekochten Kartoffeln werden fein passiert und mit dem Mehl gut verarbeitet in warmem Zustand. Die Semmeln werden würflich geschnitten und in Schmalz schön gelb geröstet. Die Würfel werden gut mit dem Teig verarbeitet und eine Prise Salz

beigemengt. Der Teig muß hübsch fest sein, Knödel geformt und in Salzwasser aufkochen lassen. Diese Knödel sind gut zu Saucen oder Sauertraut.

Kartoffel-Tunke. Koche sechs rohgeschälte Kartoffeln mit vorher schon halbweich in Fett gedämpften Sellerie- und gelben Rübenwurzeln, salze, treibe alles durch ein Sieb, gebe noch ein wenig in Fett geröstetes Gerstenmehl dazu und koche die Masse dann mit Wasser und Essig oder Zitronensaft zu einer guten Tunke. Kalt oder warm zu gebrauchen.

Kartoffel-Tunke mit Käse. Koche 6 rohgeschälte Kartoffeln weich, treibe sie durch, gebe etwas Kartoffelmehl dazu und lasse beides gut aufkochen, daß es eine Tunke gibt, füge Zitronensaft, 4 Löffel sauren Rahm und 2 Löffel geriebenen Parmesan- oder anderen harten Käse hinzu und koche nochmals gut auf. Kalt und warm zu gebrauchen.

Kalte Kartoffel-Tunke. 3 mittelgroße Äpfel und ebensolche gekochte Kartoffeln reibt man fein, gibt einen Löffel Zucker, den feingeriebenen Dotter eines hartgekochten Eies, Salz, Del und Essig dazu und rührt es mit wenig Wasser zu einer Tunke.

Kartoffel-Schaum. Man rühre 4 rohgeschälte, in Salzwasser gekochte und durch ein Sieb getriebene Kartoffeln, Salz, 4 Dotter und $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm mit den 4 Eiweiß zu Schaum (Schnee schlagen), setze es auf Feuer und koche es unter fleißigem Schlagen zu einer dicken Tunke.

Kartoffeln mit saurem Rahm. Etwa 30 mit Salzwasser gesottene Kartoffeln schält und schneidet man in Scheiben und dünstet sie (wenn nötig etwas

nachsalzen) mit feingeschnittenem Schnittlauch, grüner Petersilie und etwas Fett mäßig, quirlt $1\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm mit 2 Eidottern und gießt ihn gleichmäßig über die Kartoffeln, die dann nur noch etwa 5 Minuten über dem Feuer anziehen dürfen. Mit etwas feingeschnittenem Geselchten werden sie schmackhafter. Für 6 Personen. — Andere Art: Rohgeschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln wässert man $\frac{1}{2}$ Stunde kalt. Inzwischen rührt man etwas mehr als $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und eine Handvoll geriebenen Käse untereinander, bestreicht ein passendes Geschirr mit Fett, legt die geschnittenen, abgetrockneten Kartoffeln hinein, salzt sie, gießt den mit Käse gemischten Rahm darüber und stellt sie dann zugedeckt in das Rohr oder den Backofen, bis sie gargedämpft und fast eingetrocknet sind.

Geriebenes Gerstel mit Schwämmen als Beilage. Von Gerstenmehl wird ein fester Gerstenteig gemacht und gerieben. Das gut getrocknete Gerstel wird auf ein mit etwas Butter befettetes Backblech gegeben und in die Röhre gestellt, bis es schön gelb und steif wird. Feingeschnittene Zwiebel läßt man in Fett gelb rösten, gibt dem Gerstel zwei blättrig geschnittene Champignons, etwas Pfeffer und Salz und so viel Suppe dazu, als vom Gerstel aufgesaugt wird. Wenn die Suppe etwas verdunstet ist, kann das Gerstel angerichtet werden.

Gute Erdäpfelknödel mit Griech. 1 Kilo Erdäpfel, die man tagsvorher gekocht hat, werden am nächsten Tag geschält und gerieben, 1 Seidel Griech, eine Handvoll Mehl (Weizenmehl), 1 Ei, kein Schmalz.

Dann wird die Masse zusammengeknetet, $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen, nachher zu Knödel geformt und in Salzwasser gekocht ($\frac{1}{4}$ Stunde). Man kann Brösel oder nur Butter daraufgeben. Sehr gut sind die Knödel zu einem Bratensaft.

Polenta als Zuspese. Polenta wird in Salzwasser so wie Weizengrieß eingekocht und mit gerösteter Zwiebel geschmolzen. Ist billig und gut, kann auch in Milch gekocht werden.

Maismehl in Salzwasser kochen, soll in der Kriegszeit die Knödeln oder Nockerln ersetzen. Man kann dies zu jeder Fleischspeise mit Saft als Polenta essen.

Suerkraut, bei dem man die Einbrenn ersparen kann. Man läßt das Schmalz mit etwas zerdrücktem Knoblauch ein wenig anlaufen, gibt dann das gewaschene Kraut hinein und läßt es dünsten; gießt öfters zu, damit es nicht anbrennt.

Hauptelkraut ohne Einbrenn. (Dalmatinisches Rezept.) Man schneidet das Hauptelkraut klein, kocht es im Wasser, seiht es ab und gibt es auf die Schüssel, Salz, etwas Pfeffer und Del darauf.

Brennesselspinat. Im Frühjahr und auch später werden gewöhnliche junge Brennesselspizen, 3 bis 4 cm lang, gesammelt, trocken gereinigt, sodann abgewaschen und mit etwas mehr Wasser weichgekocht. Dann gibt man dieselben in ein Sieb, drückt sie gut aus, hackt diese auf einem Brette gut durch, gibt sie gehackt in eine Kasserolle, etwas Einbrenn und nach Nothwendigkeit Salz, sowie wenn vorhanden etwas Fleischsuppe oder noch besser 1 oder 2 Stück (je nach

der Menge) Fleischextraktwürfel, auch wenn vorhanden etwa einen Tag alten Rahm oder etwas Milch hiezu und lasse dieses mitkochen. Auch kann die Brennessel nach dem Recepte der Spinatspeisen zubereitet werden und jedem Feinschmecker, Kranken sowie Reconvaleszenten vorgesezt werden. Arme Leute können diese Speise mit Brot oder Kartoffeln genießen und auch ist dieselbe wegen starken Eisengehaltes Blutarmen sehr zu empfehlen.
